

19. 다음 중 거품이 있는 카페라떼 제작과정에서 우유를 붓는 방법으로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 에스프레소와 우유를 잔에 동시에 붓는다.
 - ② 잔에 에스프레소를 받고 우유를 빠르게 가운데 붓는다.
 - ③ 잔에 우유를 받고 에스프레소를 나중에 붓는다.
 - ④ 카푸치노 만드는 방법과 동일하게 만든다.
20. 다음 중 카푸치노 제작에서 흰색 모양이 작게 만들어지는 원인으로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 우유를 잔에 부을 때 너무 천천히 부었다.
 - ② 우유거품이 너무 곱다.
 - ③ 우유거품을 부을 때 양이 적다.
 - ④ 우유와 우유거품이 잘 혼합되지 않았다.
21. 다음 중 시럽이 없는 라떼마키아또 제작과정에서 가운데 커피 층이 형성되지 않는다면, 그 원인에 대한 설명으로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 에스프레소를 부을 때 너무 낮은 곳에서 부었다.
 - ② 에스프레소 추출이 잘못 되었다.
 - ③ 우유거품이 너무 거칠었다.
 - ④ 에스프레소를 너무 빨리 부었다.
22. 다음 중 에스프레소 추출과정에서 포트필터에 물기를 제거하는 경우 나타나는 현상에 대한 설명이 아닌 것은? ()
- ① 포트필터에 커피가 밀착되지 않는다.
 - ② 물기가 없기 때문에 추출이 느려진다.
 - ③ 물기 제거용 행주가 많이 필요하다.
 - ④ 작업시간이 길어진다.
23. 다음 중 카푸치노의 필수 재료가 아닌 것은? ()
- ① 우유
 - ② 시나몬 가루
 - ③ 에스프레소
 - ④ 우유거품
24. 다음 중 카페라떼 제작에서 크레마가 없어지는 원인에 대한 설명으로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 우유를 잔에 부을 때 천천히 부었다.
 - ② 우유거품이 너무 적다.
 - ③ 우유를 10cm 높이에서 많이 부었다.
 - ④ 우유와 우유거품이 잘 혼합되지 않았다.
25. 다음 중 커피음료에 우유가 필수적으로 첨가되지 않는 메뉴로 알맞은 것은? ()
- ① 카페 오레
 - ② 카페 비엔나
 - ③ 카페라떼
 - ④ 카페 모카
26. 다음 중 제작과정에서 사용되는 재료의 수가 가장 적은 메뉴로 알맞은 것은? ()
- ① 카페 아메리카노
 - ② 텡고
 - ③ 캐러멜 라떼마키아또
 - ④ 카페 모카
27. 다음 중 메뉴의 명칭이 재료의 합성으로 만들어진 메뉴로 알맞은 것은? ()
- ① 카페라떼
 - ② 라떼마키아또
 - ③ 카푸치노
 - ④ 카페 마키아또
28. 다음 중 에스프레소 위에 우유거품으로 마크를 형성하는 메뉴로 알맞은 것은? ()
- ① 카페라떼
 - ② 라떼마키아또
 - ③ 카푸치노
 - ④ 카페마키아또
29. 다음 중 전통적인 카페 모카 제작과정에서 첨가되지 않는 재료로 알맞은 것은? ()
- ① 에스프레소
 - ② 초콜릿
 - ③ 휘핑크림
 - ④ 우유

8. 다음 중 바스켓 필터에 대한 설명이 아닌 것은? ()
- ① 1잔용과 2잔용이 구분되어 있다. ② 재질은 스테인리스다.
 ③ 매일 청소를 해야 한다. ④ 영구적으로 사용이 가능하다.
9. 다음 중 포트필터에 대한 설명이 아닌 것은? ()
- ① 소모품이다. ② 재질은 스테인리스다.
 ③ 매일 청소를 해야 한다. ④ 1잔용과 2잔용이 구분되어 있다.
10. 다음 중 바리스타가 설정할 수 없는 영역으로 알맞은 것은? ()
- ① 보일러 수위 설정 ② 추출 물량 설정
 ③ 멀티 보일러 온도 설정 ④ 펌프 압력 설정
11. 다음 중 커피기계에서 펌프 압력 게이지에 표시된 숫자로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 0~15Bar ② 0~9Bar
 ③ 0~6Bar ④ 0~3Bar
12. 다음 중 커피기계에서 보일러 압력 게이지에 표시된 숫자로 가장 알맞은 것은? ()
- ① 0~15Bar ② 0~9Bar
 ③ 0~6Bar ④ 0~3Bar
13. 다음 중 에스프레소 기계의 종류가 아닌 것은? ()
- ① 반자동 에스프레소 기계 ② 전자동 에스프레소 기계
 ③ 드립 에스프레소 기계 ④ 레버형 에스프레소 기계
14. 다음 중 버튼을 누르면 원두가 직접 분쇄되어 추출되는 커피기계로 알맞은 것은? ()
- ① 반자동 에스프레소 기계 ② 전자동 에스프레소 기계
 ③ 세미 오토 에스프레소 기계 ④ 레버형 에스프레소 기계
15. 다음 중 커피기계의 개발로 발견되어 에스프레소에서만 나타나는 것으로 알맞은 것은? ()
- ① 신맛 ② 단맛
 ③ 크레마 ④ 바디감
16. 다음 중 커피기계에 흐르는 미세한 전류를 흘러 보내기 위해 연결하는 선의 명칭으로 알맞은 것은? ()
- ① 접지 ② 단상
 ③ 3상 ④ 플러그
17. 다음 중 커피기계에서 7~9bar로 압력을 상승시키는 부품으로 알맞은 것은? ()
- ① 보일러 ② 펌프
 ③ 그룹 ④ 정수기
18. 다음 중 커피기계에 사용하는 물에서 광물질을 걸러내는 장치로 알맞은 것은? ()
- ① 온수기 ② 연수기
 ③ 프리필터 ④ 정수기
19. 다음 중 커피기계에 사용하는 물에서 이물질과 냄새를 제거하는 장치로 알맞은 것은? ()
- ① 온수기 ② 연수기
 ③ 프리필터 ④ 정수기

