



嗜識  精品咖啡講座

致理科技大學推廣教育中心
服務諮詢電話：(02)2257-6167#1218
服務時間：PM14:00 ~ 21:30



嗜識·精品咖啡講座

課程簡介：『咖啡』拉近了你我之間的距離，打開了你我之間的話匣子，串起了彼此之間的交集與話題，咖啡香總是讓人無比著迷，咖啡的魔力已變成一種特有的生活文化，也變成了現代生活中的休閒必需品。本咖啡講座課程以時下消費市場主流~精品咖啡為主角，特別嚴選多款精品咖啡，如瑰夏 Gesha，帶您從精品豆的認識、咖啡豆分級到咖啡烘焙的原理與操作、烘焙度變化、咖啡沖煮技巧與變數、以及品嚐等，讓您可以沉浸在悠閒的咖啡天地。

課程學習目標：

- 1.認識咖啡生豆的分級與等級及挑選、辨識(水洗、日曬、蜜處理)
- 2.認識精品豆
- 3.了解烘豆機的操作與烘豆觀摩
- 4.了解咖啡烘焙曲線與烘焙度
- 5.了解咖啡沖煮變數(沖煮法、水粉比、溫度等)
- 6.耳掛式咖啡製作(每人 6 盒)

課程時數：共計 16 小時(課程 14 小時、烘豆體驗 2 小時)。

課程費用：原價 12,500 元，專案特價 9,500 元，於開課日前三週報名繳費者另再享 500 元早鳥優惠，每人並贈送掛耳式手沖壺一只。

開課人數：6 人開班，10 人額滿，名額有限。

課程日期：2018.11.17~2018.12.08

課程時間：PM 14:00~17:30(週六)



週次/日期	上課時間	課程內容
一 11/17(六)	PM 14:00~ PM 17:30	認識精品咖啡~哥斯大黎加蜜處理/Gesha、了解烘豆機的操作與烘豆觀摩、了解咖啡烘焙曲線與烘焙度
二 11/24(六)	PM 14:00~ PM 17:30	認識精品咖啡~黃金曼特寧水洗/日曬、烘豆觀摩、了解咖啡烘焙曲線與烘焙度、精品咖啡沖煮與品嚐、耳掛式咖啡製作
二 12/01(六)	PM 14:00~ PM 17:30	認識精品咖啡~巴拿馬/哥倫比亞 Gesha、烘豆觀摩、了解咖啡烘焙曲線與烘焙度、精品咖啡沖煮與品嚐、耳掛式咖啡製作
三 12/08(六)	PM 14:00~ PM 17:30	認識精品咖啡~衣索比亞、烘豆觀摩、了解咖啡烘焙曲線與烘焙度、精品咖啡沖煮與品嚐、耳掛式咖啡製作

※本課程選用之精品豆皆為知名莊園精品豆，目前規劃從巴拿馬 Gesha、哥倫比亞希望莊園 Gesha、哥斯大黎加 Geisha、印尼蘇門達臘黃金曼特寧(水洗/日曬/蜜處理)、肯亞 Kiambu AA、衣索比亞 Gesha/WBC 比賽豆、哥斯大黎加蜜處理、瓜地馬拉(水洗/日曬)等挑選 5 款以上精品咖啡做為課程使用。

※上課期間由本教室供應課程所需之所有材料與器具，如鮮奶、咖啡豆、鋼杯、咖啡杯組、沖煮器具、濾紙等。

※課程結束後，每位學員享有一次烘豆體驗，可與本教室預約烘豆體驗時段，並可帶回半磅咖啡豆。