

(政府補助勞工每人 3 年 10 萬元之訓練費用，敬請善加利用！)

手沖與義式咖啡拉花實作班第 01 期 (課程名稱代號：161974)

- 課程大綱：一、1.從業人員衛生管理 2.用水衛生管理(1)食品良好衛生規範 GHP (2)食材溯源管理基本概念(3)消毒化學用品與清潔消毒衛生管理(4)廢棄物處理
- 【新手入門咖啡全攻略(上)】1.咖啡概論-咖啡歷史文化背景與咖啡革命之演進 2.耳掛咖啡沖煮原理&比例解析3.沖煮實作4.世界咖啡沖煮分類綜覽5.如何在咖啡館點咖啡6.何謂單品豆?何謂配方豆?7.掛耳包技巧沖煮實作8.咖啡感官品評
- 二、【新手入門咖啡全攻略(下)】1.何謂精品咖啡&咖啡品種介紹 2.從咖啡豆聞見辨識到挑選咖啡豆的行家 3.精品咖啡豆品質層級 4.感官品飲與實作 5.沖煮實作-水粉比對於沖煮風味之差異 6.咖啡帶介紹 7.金杯萃取理論解析 8.手沖咖啡四大沖煮要素解說 9.以金杯理論與沖煮要素讓學員分組沖煮實作 10.感官品飲與沖煮實作 11.沖煮實作-斷水與不斷水沖煮法練習
- 三、【專業咖啡師入門實作】1.手沖咖啡沖煮器具介紹 2.分組沖煮實作-品飲不同咖啡濾器沖煮風味差異 3.如何選擇適合自己的手沖器具 4.咖啡生豆處理法介紹 5.分組沖煮實作 6.沖煮原理常見問題解析 7.聰明濾杯沖煮實作 8.特調咖啡實作-冰釀咖啡
- 四、【專業咖啡師進階實作(上)】1.義式咖啡介紹 2.半自動義式咖啡機構造與操作 3.濃縮咖啡萃取流程實作-如何正確萃取濃縮咖啡、磨豆機校正、整粉佈粉技巧與手勢、填壓技巧。 4.辨識濃縮咖啡風味實作-學員萃取品嘗前、中、後段風味 5.優質濃縮咖啡萃取判斷實作-萃取不足、萃取過度、萃取完整 6.均質效果對於濃縮風味之影響 7.佈粉針技巧 8.通道效應對於濃縮咖啡萃取之影響 9.實作-美式咖啡 10.冰奶泡製作原理(手打奶泡壺與奶泡機製作) 11.實作-冰拿鐵漸層技巧
- 五、【專業咖啡師進階實作(下)】1.認識蒸氣牛奶原理及製作 2.拉花原理及技巧解析 3.奶泡練習 4.咖啡拉花技巧說明 5.實作-學員練習咖啡與牛奶融合技巧 6.夏季水果特調咖啡比例調整技巧 7.西西里氣泡冰咖啡(氣泡飲)8.桂花氣泡冰咖啡(氣泡飲)
- 六、【拉花技巧實作(上)】1.咖啡拉花實作讓學員實際練習製作拉花愛心圖形 2.根據學員製作圖形分析技法並針對每個學員狀況一一校正練習圖形】3.日本必訪巷弄咖啡館介紹 4.日式咖啡館花式特調咖啡實作 5.焦糖瑪奇朵掛杯技巧 6.泰式綠拿鐵(抹茶拿鐵)
- 七、【拉花技巧實作(下)】1.咖啡拉花實作讓學員實際練習製作拉花愛心及進階葉子圖形 2.根據學員製作圖形分析技法並針對每個學員狀況一一校正練習圖形 3.問題講解 4.咖啡拉花實作練習 5.咖啡館飲品設計 6.頒發結業證書

授課講師：陳佩禎老師

學歷：國立高雄師範大學(事業經營)碩士

上課時間：3/09、3/16、3/23、3/30、4/13、4/20、4/27 (星期日)上午 9:00~16:00，計 42 小時

招訓人數：補助生 22 人；自費生 4 人

招訓對象：年滿 15 歲以上，具勞農漁保身份之在職勞工

課程費用：9,950 元 ▶政府補助(80%) 7,960 元；學員自付(20%) 1,990 元；特殊身分全額補助

供餐：不供餐(不代訂便當)

訓練單位及上課地點：屏東縣工業會(屏東市自由路 736-1 號 4 樓)

報名辦法：請於開課前一個月(2/11) 中午 12 時起自行上網報名(額滿為止)

1. 先加入會員：台灣就業通 → 加入會員 ☒ 確認 → 開始填寫會員基本資料。
(有 * 號欄必需填寫，請記住密碼往後都會用到)。

2. 報名網址：<https://is.gd/CdVP50>

3. 若有不解之處歡迎來電 08-7320711 洽詢鍾或宋小姐。



報名 QR



工業會 LINE