

(政府補助勞工每人 3 年 10 萬元之訓練費用，敬請善加利用！)

手沖咖啡品鑑與義式咖啡實作班 (課程名稱代號：167197)

課程大綱：一、1.從業人員衛生管理 2.用水衛生管理 (1)食品安全衛生(1 小時)(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

【咖啡基礎】1.咖啡職人完全解惑大哉問 2.認識咖啡演變史 3.完美咖啡豆風味品飲體驗 4.咖啡品種介紹 5.咖啡品種品飲體驗 6.完美掛耳包沖煮比例大公開 7.何謂精品咖啡?何謂單品豆?何謂綜合豆?8.從咖啡豆聞、見、辨識到挑選咖啡豆的行家

二、【手沖咖啡與咖啡品鑑感官探索】1.專業咖啡師必學之金杯萃取理論 2.怎麼我沖的咖啡就是少一味? 3.學習調整沖煮參數，煮出媲美咖啡館的咖啡 4.學員分組沖煮實作 5.藉由實作發現沖煮問題調整技巧 6.咖啡帶 (南北迴歸線)介紹 7.咖啡風味輪介紹 8.咖啡品飲技巧 9.人體咖啡感官系統建立暨品飲風味體驗 10.咖啡感官風味咖啡感官風味品評 11.咖啡烘焙風味品評

三、【專業手沖與沖煮器具選擇】1.咖啡生豆處理法介紹 2.咖啡感官品鑑體驗 3.學習杯測感官紀錄 4.世界級聰明濾杯完美沖煮手法解析 5.手沖咖啡沖煮器具介紹 6.學員分組沖煮實作-品飲不同咖啡濾器沖煮風味差異 7.如何選擇適合自己的手沖器具 8.冰釀(滴)咖啡製作技巧實作

四、【義式咖啡萃取理論與實作】1.義式咖啡機介紹 2.濃縮咖啡萃取流程實作 3.學員萃取品嘗前、中、後段風味 4.濃縮咖啡品飲 5.通道效應對於濃縮咖啡萃取之影響 6.義式咖啡實作-美式咖啡

五、【義式咖啡調飲實作】1.咖啡館常見義式咖啡介紹 2.冰奶泡製作原理(手打奶泡壺與奶泡機製作)3.咖啡調飲實作-漸層冰拿鐵 4.如何選擇搭配咖啡之牛奶 5.牛奶盲測感官品飲 6.咖啡調飲技巧 7.咖啡調飲實作-復刻星巴克焦糖瑪奇朵 8.網紅奶蓋咖啡實作-奶蓋製作與提拉米蘇咖啡飲調實作

六、【義式咖啡拉花初階實作】1.認識蒸氣牛奶原理及製作 2.熱奶泡技巧解析 3.咖啡拉花原理 4.咖啡拉花技巧解析 5.熱奶泡練習 6.學員實作-練習咖啡與牛奶融合技巧

七、【義式咖啡拉花進階實作】1.咖啡拉花愛心技巧解析 2.學員實作-咖啡拉花愛心(實心與洋蔥心)3.技法校正 4.學員拉花實作練習 5.逐一校正學員手法 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：9/20、10/18、11/1、11/8、11/15、11/29、12/6(星期六)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：10,250 元 ▶政府補助(80%) 8,200 元；學員自付(20%) 2,050 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(8/21) 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/diaxfQ>

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