(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、【義式咖啡淬取理論與實作】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

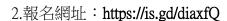
課程費用: 10,250 元 ▶政府補助(80%) 8,200 元; **學員自付(20%) 2,050 元**; 特殊身分全額補助

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: <u>台灣就業通 → 加入會員</u> ☑ 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)。



3.若有不解之處歡迎來電 08-7320711 洽詢鍾或宋小姐。



工業會LINE