課程名稱 ★維也納咖啡文化與知識 週日工作坊

課程屬性 生活研究室 課程編號 1111-10037

授課老師 吳沛禕

最高學歷/ 嘉南藥專應用化學科

相關學經歷/ 一、三皇三家餐飲連鎖/嘉義中山店--門市店經理
三皇三家餐飲連鎖/知訊咖啡永華旗艦店--門市店經理
三皇三家國際事業股份有限公司--產品開發部副主任
三皇三家國際事業股份有限公司--展店小組
(以上三皇三家經歷自民國80年至民國93年間)
二、Das Kind頑童主義咖啡--負責人(於民國107年自創品牌/門市至今)
三、彩騰衣潔生活館(原:京城)--負責人(至今傳承第三代,專精處理國際精品品牌服飾、皮革....等各式物件)
※歐盟國家認證--「奧地利咖啡專家培訓學院」最高級專業咖啡師證照
2016--Kaffee Expertin 咖啡專家班；
2017--Diplom Kaffeesommeliere 專業咖啡師班
2018—Chef Diplom Kaffeesommeliere 最高級專業咖啡師班
※咖啡知識師承移居德國多年，同樣也擁有奧地利咖啡專家培訓學院之「最高級專業咖啡師」的名作家「鄭華娟」女士
※2019鉑林盃世界手烘維也納咖啡烘焙比賽第三名
※財團法人嘉義市就業服務推廣協會聘任講師

現職/ 『Das Kind頑童主義咖啡』負責人

上課時間 每週日整天 第一次上課日期 2022年05月08日（星期日）

課程理念

關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

飲用咖啡的人越來越多，但是卻不知道自己手中的這杯咖啡是否是真正健康好咖啡?! 特別規劃此咖啡專屬課程，與大家分享並一同學習已經傳承三百多年歷史的維也納咖啡文化與咖啡知識。

講師自敘:

當初也是每天一杯連鎖品牌咖啡的我，從未想過為何我喝了這咖啡後，手就會一直抖，然後還會心悸不舒服而且還整晚睡不著，但因為習慣了也就不以為意。記得是在2013年某一天，因緣際會上了旅德作家鄭華娟老師回台開設的維也納咖啡課程後，完全顛覆了我原先對咖啡薄弱的認識，深深被這植物所展現出來的迷人香氣與多重風味吸引，為了讓自己擁有最正確的知識，從此踏上了遠赴奧地利維也納去學習正確咖啡知識的旅程。

現在，我是台南唯一領取到歐盟認證的正統維也納烘焙法的咖啡烘焙師，我想重新定義您對維也納咖啡滿滿都是鮮奶油的想像，而最重要的是希望更多的人能夠從咖啡這株植物重新出發，來認識您所不知道的咖啡。

如同 『好笑華娟撞見維也納咖啡』教科書上所寫艾教授說過的：『全世界有99%的人沒有喝過好咖啡』！不相信嗎? 來上課吧！

2.修此門課需具備什麼條件？

只要是對咖啡有興趣的朋友都歡迎

不需要有任何咖啡課程基礎，只要喜歡喝咖啡，想了解自己平常喝的咖啡是甚麼咖啡？或是想體驗擁有三百多年歷史的奧地利皇室御用COFFEE
MAKER『卡爾斯巴德壺』其魅力的咖啡愛好者，都歡迎報名上課。

請學員自備30~60cc左右之透明玻璃材質杯2個，以及學員自己平常喝的咖啡熟豆45~90克

3.上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

可讓學員學習教具的標準操作實作：於流程中帶入維也納咖啡文化與歷史小故事、學習咖啡生豆專業知識，濾泡出正確的『卡爾斯巴德壺』濾泡咖啡，並學習新的感官品嚐方法，來品嚐自己親手操作的『卡爾斯巴德壺』濾泡咖啡。

在學員跟隨整個教程之行進而帶進的思考邏輯，實作與理論並行且應證下，除了能體驗到完全不同以往的咖啡風味，最重要的是學習到與身體健康有切身關係的咖啡知識。

當我們擁有對咖啡的良好知識後，飲用健康好咖啡的選擇權即掌握在自己手中，喝得更健康也喝得更安心。
讓我們一起來好好的認識咖啡豆的一生，一起成為一位聰明的消費者~ ~ ~

※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

4.如何取得學分？（評量方式）

1. 學習熱忱與小組同學間之配合度
2. 出席率
3. 隨堂口試/觀察實作確實度

5.備註&推薦書目

1.使用工具及材料：
由講師準備德製手磨機、德製卡爾斯巴德壺、符合歐盟生豆運輸規定之正確維也納焙咖啡豆…等，另外酌收費用1000元，於開課時繳交給講師。
2.請學員自備30~60cc左右之透明玻璃材質杯3~4個，以及學員自己平常喝的咖啡熟豆最少40~45克
3.因人數及設備限制，本課程恕無提供學費優惠喔 ！
4 推薦閱讀《好笑華娟撞見維也納咖啡》，鄭華娟著，圓神出版社

使用教材｜ 德製手磨機、德製卡爾斯巴德壺、歐規頂級空運豆…等
教 材 費｜ 1000 元
招生人數｜ 15 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）
學分收費｜ 0 學分 700 元（1 週課程/一次上課 6 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2022-05-08 整天	初識維也納咖啡，週日工作坊	流程暫定，實際流程以當日為準 9:30~12:00 咖啡知識篇

			不同咖啡品種之生長過程對應市場價值的差異? 基礎咖啡生豆處理法介紹；咖啡生豆處理法之於咖啡風味的原理是? 消費者手上的這杯咖啡是怎麼來的? 國際咖啡產業鏈是如何運作的? 12:00~13:00　午餐（自理） 13:00~16:30 實作練習 1.分組學習教具:手磨機以及卡爾斯巴德壺的正確操作 2.經由教具:卡爾斯巴德壺沖泡課用豆與學員攜帶來的咖啡豆所濾泡出來的咖啡，實行味覺感官的調整與探索 3.不同coffee maker所呈現不同風味之味覺感官練習 4.經由教具:卡爾斯巴德壺沖泡不同品種之課用豆所濾泡出來的咖啡，來驗收學習成果 5.下課前，驗收一下（ 實作檢視 ）