

課程名稱 | 從種子到杯子-咖啡品味與認識

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1062-1062S21

授課老師 | 王永宏

最高學歷/ 資訊工程系畢業

相關學經歷/ 2022府城沖煮賽主審

WCE世界沖煮賽2020台灣區評審&教練

WCE世界沖煮賽2019台灣區第四名

WCE世界沖煮賽2018台灣區季軍

WCE世界沖煮賽2016台灣區季軍

Q grader 咖啡品質鑑定師

走訪產區:巴拿馬/哥斯大黎加/衣索比亞

墨跡咖啡負責人

SCA 認證講師

長榮大學推廣教育咖啡課程講師

奇美博物館導覽志工

現職/ 墨跡咖啡負責人

上課時間 | 每週四上午09:30-11:20 第一次上課日期 2017年09月07日 (星期四)

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

人和人之間，要有連結，需要一個媒介，一座橋梁

"咖啡"

是品味，是生活，是嗜好！

透過這媒介的分享，人和人彼此間有了互動！

學習這軟性技能，輕鬆和人們建立連結

2. 修此門課需具備什麼條件？

只需要滿足其中一項

1. 喜歡喝咖啡

2. 喜歡聞咖啡

3. 喜歡人和人之間交流

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

注重對咖啡的了解，學員能透過上課對咖啡知識深入了解！

並且獲得品嚐欣賞咖啡能力，每堂課至少喝三種咖啡，讓學員們能了解咖啡之間的差異
課程結束後，學員將有

1. 咖啡豆知識

2. 咖啡產業知識

- 3. 咖啡文化知識
- 4. 咖啡品嚐能力

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席、參與、分享
出席40%、課程參與20%、體驗分享40%

5. 備註&推薦書目

1. 響應環保，麻煩自備"非一次性使用"的杯子"兩"個(玻璃或是陶瓷都可)，約30CC~60CC的杯子兩個即可
2. 每一堂材料費+器材費+講義費+助教費=250\$
系列課程9堂, 總金額2250\$
費用包含
 - (1) 每堂課淺酌品味多樣現煮咖啡
 - (2) 專業咖啡器材租借費用
 - (3) SCAA專業教材
 - (4) 講義費
 - (5) 助教費

教材費 | 2250 元

招生人數 | 19 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 1 學分 1000 元（9 週課程/一次上課 2 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2017-09-07 上午09:30~11:20	走進咖啡廳, 看懂咖啡菜單	走進咖啡廳，密密麻麻的菜單資訊 有國家、區塊、處理廠、乾燥法、品種 這些資訊到到底傳達什麼呢!? 老師親自走訪巴拿馬和哥斯大黎加產區一個月 帶回最新最正確的產區故事，透過這堂課 從此走進咖啡館，你能成為親朋好友詳細介紹! 成為懂咖啡的達
2	2017-09-14 上午09:30~11:20	認識咖啡知識及文化起源	早期咖啡是宗教儀式在使用的，在衣索比亞的祭司把喝咖啡當作神聖的儀式，那這樣的模式是如何轉變成全世界都在喝的飲品呢!? 是戰爭?是宗教?還是政治?
3	2017-09-21 上午09:30~11:20	簡易自家沖煮1(手沖)	煮咖啡，是很科學的，需要注意很多細節，才能沖煮出一杯美味的咖啡 讓這次WCE沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師 帶領大家，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡
4	2017-09-28 上午09:30~11:20	簡易自家沖煮2(聰明濾杯)	煮咖啡，是很科學的，需要注意很多細節，才能沖煮出一杯美味的咖啡 讓這次WCE沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師

			<p>帶領大家，使用另類的台灣之光"聰明濾杯"</p> <p>讓大家，了解沖煮咖啡最重要的五個因素</p> <p>學會這五個因素，大家都是沖煮高手</p> <p>在家裡也能煮出一杯美味無比的咖啡</p> <p>沖煮DIY：淺焙水洗咖啡、深焙日曬咖啡</p>
5	2017-10-05 上午09:30~11:20	簡易自家沖煮3(聰明濾杯)	<p>煮咖啡，是很科學的，需要注意很多細節，才能沖煮出一杯美味的咖啡</p> <p>讓這次WCE沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師</p> <p>帶領大家，使用另類的台灣之光"聰明濾杯"</p> <p>讓大家，了解沖煮咖啡最重要的五個因素</p> <p>學會這五個因素，大家都是沖煮高手</p>
6	2017-10-12 上午09:30~11:20	咖啡味覺大開發，酸甜鹹極限測試	<p>人類味覺感官五味 酸、甜、苦、鹹、鮮</p> <p>讓WCE品咖啡比賽 冠軍-張倍韶 老師帶領大家 讓我們更舌頭的構造，開發我們舌頭味覺敏感度 更能分辨咖啡的好壞風味!!!!</p>
7	2017-10-19 上午09:30~11:20	風味輪盤	<p>咖啡豆裡多達數百種物質在裡頭，經過烘焙， 產生更多複雜但迷人的風味，一顆小小的豆子， 藏有這麼豐富的味譜，和紅酒並列是最難複製出來的香氣， 讓我們一起使用咖啡36味聞香瓶，來探討裡頭的風味吧!</p>
8	2017-10-26 上午09:30~11:20	咖啡香，咖啡味	<p>咖啡豆的名子可以找到他的履歷喔!!!</p> <p>一個咖啡的名子就像酒標一樣，看似很紊亂沒啥邏輯， 其實當中可以找到很多關於這隻咖啡的知識， 在喝一杯咖啡前，不妨先弄懂他的名子他的來歷，再來細細品味箇中的風味。</p> <p>講座還要帶大家認識什麼是精品咖啡(Specialty Coffee)， 這個名詞在四十年前被提出而被廣泛探討。</p> <p>想喝一杯不簡單的咖啡，就要先從認識精品咖啡的鑑定開始，將讓您了解，</p>
9	2017-11-02 上午09:30~11:20	咖啡正義	<p>當全世界數百萬人在美好的早晨享用一杯香醇的咖啡時， 大家都不知道我們除了喝到咖啡的香氣之外，同時還喝進了數百萬咖啡小農的血與汗。咖啡的價格受制於期貨市場來決定，小農沒有議價的自由，而全球四大跨國咖啡企業的投機炒賣，造成咖啡豆的價格暴起與暴跌。</p> <p>許多咖啡小農付出的成本比他們的收入還低，一杯一百元的卡</p>