

課程名稱 | ★咖啡入門—在家煮一杯好咖啡

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1101-9043

授課老師 | 王永宏

最高學歷 / 資訊工程系畢業

相關學經歷 / WCE世界沖煮賽台灣區選拔季軍

咖啡匙合作講師

長榮大學推廣教育咖啡課程講師

SCAA 金杯萃認證

SCAA 杯測認證

SCAA IDP講師訓練認證

奇美博物館導覽志工

現職 / 墨跡咖啡負責人

上課時間 | 每週二上午10:00-11:50 第一次上課日期 2021年03月09日 (星期二)

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，每堂課至少喝兩種咖啡，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

※【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）

出席、參與、分享
出席40%、課程參與20%、體驗分享40%

教材費| 2250 元

招生人數| 25 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	2021-03-09 上午10:00~11:50	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!成為懂咖啡的達人! 品鑑欣賞:日曬處理咖啡、水洗處理咖啡、密處理咖啡
2	2021-03-16 上午10:00~11:50	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，化繁為簡，用多年的教學經驗，用最好懂，最濃縮的方式讓大家學會，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡 沖煮DIY: 哥斯大黎加蜜處理、巴拿馬水洗
3	2021-03-23 上午10:00~11:50	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 帶領大家，化繁為簡，用多年的教學經驗，用最好懂，最濃縮的方式讓大家學會，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡 沖煮DIY: 哥斯大黎加蜜處理、巴拿馬水洗
4	2021-03-30 上午10:00~11:50	簡易自家沖煮3(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 帶領大家，化繁為簡，用多年的教學經驗，用最好懂，最濃縮的方式讓大家學會，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡 沖煮DIY: 哥斯大黎加蜜處理、巴拿馬水洗
5	2021-04-06 上午10:00~11:50	用虹吸壺煮一杯好咖啡	了解煮咖啡的原理後，我們來實踐看看使用完全不同的器材來煮咖啡 上完課程的大家，已經了解原理了! 就算遇到沒用過的器材，在短時間內還是能煮出一杯好咖啡!!! 沖煮DIY: 淺焙水洗咖啡、深焙日曬咖啡
6	2021-04-13 上午10:00~11:50	煮一杯加牛奶的咖啡<摩卡壺操作	隨著課程進行，我們越來越懂原理的活用 接著將挑戰比較難操作的<摩卡壺>

		>	<p><摩卡壺>除了可以煮出一杯濃郁的黑咖啡 讓我們在冬天可以加上牛奶暖暖胃外 其實摩卡壺也是可以煮出直接喝的黑咖啡喔! 只要懂原理，我們都可以當一位好的咖啡師!</p>
7	2021-04-20 上午10:00~11:50	沖煮比賽分享	<p>比賽是咖啡知識的濃縮 在賽場上面，選手將所學淬煉成10分鐘，化繁為簡，把最精采的精華呈現出來 這堂課將透過我四年選手經驗+一年評審經驗 把最頂尖的咖啡知識，分享給大家 並教BYPASS沖煮法，讓大家可以在家裡煮出一杯最甜的咖啡!</p>
8	2021-04-27 上午10:00~11:50	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。許多咖啡小農付出的成本比他們的收入還低，一杯一百元的卡布奇諾，讓遠在衣索比亞的農民，所獲得的利潤至少少於一塊美金!「不公平咖啡」讓250多萬的咖啡小農處於飢餓、三餐吃不飽的生活，甚至需要接受醫療餵食，小朋友沒辦法就學，社區沒有乾淨的飲水設備。這堂課，讓我們來談談生豆貿易的過程，了解咖啡農的無奈。</p> <p>品鑑欣賞:公平交易咖啡、紅櫻桃計畫咖啡</p>
9	2021-05-04 上午10:00~11:50	沖煮 P K 賽	<p>當我拿到一支新買的咖啡，上完課的我，能夠煮出這支咖啡最迷人的香氣嘛!?</p> <p>一系列課程上完，相信你對咖啡有一定程度的了解 在這堂課，將用比賽的方式，來看看你對咖啡的沖煮到底了解多少 我們將分組 P K 在投票! 冠軍組將有一包老師烘焙的藝妓咖啡</p>