

課程名稱 | ★咖啡味覺的旅行-品嚐各國咖啡

課程屬性 | 生活研究室

課程編號 | 1101-1101S15

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 | 每週三下午02:00-04:00 第一次上課日期 2021年04月07日 (星期三)

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？

想品嚐精品好咖啡

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%

5. 備註&推薦書目

教材費 | 2250 元

招生人數 | 26 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	2021-04-07 下午02:00~04:00	咖啡風味如何來- 產區篇	一杯咖啡的風味到底如何形成!? 廣義可以說由這三個環節決定 1. 產區 2. 烘焙 3. 沖煮 其中又以產區對風味的影響最大 就如同好的食材一樣，在種植的環節如果處理好 一杯咖啡就帶有濃郁的花香和水果風味 這堂課就來跟大家分享 如何挑選好喝的咖啡豆喔!!
2	2021-04-14 下午02:00~04:00	產區深度之旅- 衣索比亞	非洲的衣索比亞是咖啡的原產地 也是各國咖啡中風味最多元最多變化的產國 透過採購咖啡生豆工作的契機 走訪了此產區，我們將透過深入的照片和影片 一同了解這最美味的咖啡產國 衣索比亞
3	2021-04-21 下午02:00~04:00	品嚐最貴的咖啡- 藝妓咖啡	世界上最貴的咖啡 不是曼特寧 不適藍山 更不是麝香貓 而是稱為<藝妓>的一種咖啡 透過巴拿馬的翡翠莊園 在2004年讓全世界驚艷 原來咖啡帶有這麼濃郁的花香水果風味 從此嬌貴的<藝妓>每年的價格年年高升 去年的<艾利達莊園>的藝妓買一包半磅價格 要花6萬多元... 可以知道這咖啡有多貴! 這堂課讓我們深入巴拿馬 好好的認識這個最貴的咖啡<藝妓>
4	2021-04-28 下午02:00~04:00	咖啡風味如何來- 文化篇	了解完產區對咖啡的影響後 接著會想問 還有什麼會影響咖啡風味呢!? 答案是:文化(人) 文化大大影響著這杯咖啡的沖煮方式 這堂課我們將從古至今，介紹歷史脈絡 邊聽故事一邊喝著各國文化咖啡
5	2021-05-05 下午02:00~04:00	嗅覺&味覺的開發	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 透過這堂課的訓練，我們將開啟嗅覺、味覺、觸覺三種感官來
6	2021-05-12 下午02:00~04:00	品鑑世界三大產 區咖啡	這堂課將是我們這系列課程中喝最多品項的咖啡! 我們一堂課將喝12~16種不同國家、品種、處理法的咖啡 學習分辨不同產區所生產的咖啡滋味

			<p>會有那些差異 還會學習〈杯測〉的方式快速品鑑咖啡 絕對不要錯過這堂精彩的品嘗 會讓我們累積非常多的咖啡經驗啊!!</p>
7	2021-05-19 下午02:00~04:00	台灣小農的困境	<p>台灣喝咖啡的文化非常盛行，而且在台灣本土就有產出咖啡 但是平時我們在咖啡館，幾乎看不到有人在賣台灣咖啡豆 除非到東山 到阿里山 直接到產區才看到有人在賣 台灣咖啡產業遇到什麼困難跟瓶頸 透過這堂課，讓我們深入台灣咖啡產業 瞭解這片土地 了解台灣</p>
8	2021-05-26 下午02:00~04:00	品味，從知識開始	<p>1. 品味的累積 從知識開始</p> <p>這堂課邀請〈旅遊生活〉郭恆安老師分享他的"生活就是旅行"體驗</p> <p>2. 在選購咖啡時，時常看到上面的資訊寫著 CoE冠軍、BoP冠軍、紅標、藍標、競標批次冠軍等等 一堆比賽冠軍和專業名詞，讓咖啡豆看起來都好厲害 但 都是冠軍誰比較好喝？ 為什麼有這麼多冠軍呢!? 為什麼有分紅標、藍標、綠標，差別在哪？ 有得冠軍一定好喝？（但肯定是最貴）</p>
9	2021-06-02 下午02:00~04:00	杯測PK賽	<p>最後一堂課我們將舉辦一場小比賽 比照正式杯測賽的內容 來看看哪位同學的味覺最好!! 能在比賽中勝出!! 獲勝的同學會有一份獎品喔!!!</p>