

臺南市北區區公所 109 年度鎮北學堂「○○○班」課程表

課程主旨：帶你煮杯好咖啡

課程			
堂次	日期	主題	課程內容
一	2/10(一) 14:00-16:00	如何點杯好咖啡	<p>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!成為懂咖啡的達人!</p> <p>品鑑欣賞:日曬處理咖啡、水洗處理咖啡、密處理咖啡</p>
二	2/17(一) 14:00-16:00	咖啡文化	<p>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? 這堂課深入淺出的告訴你咖啡歷史的脈絡</p> <p>品鑑欣賞:咖啡果肉茶、哥斯大黎加蜜處理、衣索比亞</p>
三	2/24(一) 14:00-16:00	喝杯健康的咖啡	<p>喝咖啡是享受，但是喝到不好的咖啡豆，對身體是負擔，我們要如何判斷咖啡品質的好壞!?</p> <p>老師準備各種品質的咖啡，讓大家一次在課堂上分辨比較，讓你不在喝瑕疵咖啡</p>
四	3/2(一) 14:00-16:00	在家煮一杯好咖啡(1)	<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 讓這次 WCE 沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師帶領你，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡</p>

			沖煮 DIY: 哥斯大黎加蜜處理、巴拿馬水洗
五	3/9(一) 14:00-16:00	在家煮一杯好咖啡(2)	<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 讓這次 WCE 沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師帶領你，使用另類的台灣之光"聰明濾杯" 讓大家，了解沖煮咖啡最重要的五個因素 學會這五個因素，大家都是沖煮高手 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>
六	3/16(一) 14:00-16:00	在家煮一杯好咖啡(3)	<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 讓這次 WCE 沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師帶領你，使用另類的台灣之光"聰明濾杯" 讓大家，了解沖煮咖啡最重要的五個因素 學會這五個因素，大家都是沖煮高手 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>
七	3/23(一) 14:00-16:00	三大產區的風味	<p>咖啡豆的名子可以找到他的履歷喔!!! 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支咖啡的知識，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。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。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，世界各地是如何鑑定一個好的咖啡豆，而好豆子也有身價不凡的血統</p>

八	3/30(一) 14:00-16:00	品種滋味	壓軸的最後一堂課，要讓你沖煮最昂貴的咖啡品種<藝伎咖啡>而且還是比賽所使用的高級藝伎除了品嚐這昂貴品種之外，要帶領你一一品質不同咖啡品種所帶有的品種滋味!
---	------------------------	------	---

備註:每堂上課要帶兩個,小杯子 30CC 的一口杯