

502 居家烘豆趣·風味輪

授課教師：授課教師：徐瑞玲 老師

學經歷：淡江大學中文系畢，徐老師補習班班主任，調酒、咖啡證照合格老師，台灣大學咖啡官能鑑定班，2007 古坑台灣咖啡比賽評審，2010 台北咖啡節優質咖啡館評鑑主審。

現任：新店常光社大、台北市社大精品咖啡講師。

著作：《SCAA 瑕疵豆手譯本冊》、《SCAA 精品咖啡手冊譯本》、《SCAA 咖啡基本沖釀譯本》、《SCAA 咖啡烘焙譯本》

FB:徐瑞玲 **Blog:** 健康精品咖啡

課程時間：週一晚上 7：00~9：30

課程理念：健康精品咖啡從種子到杯子，一杯好咖啡的 12 環節——看到 挑 --烘 --品 輕鬆學。

課程效益：居家烘豆趣之風味風味輪，精品咖啡風味輪之始末。

課程進行：每堂三段學習 1.認識生豆、挑豆 2.品嚐分組烘焙豆 3.世界三版風味輪討論

成績評量：實作、出勤

選課要求：有 500g 以下小型烘豆機者，烘焙半年以上者。

推薦書目：SCA 瑕疵豆手冊 Coffee Roasting Handbook Modulating the Flavor Profile of CoffeePaperback

學分費：(二學分)、水電費 100 元

其他費用：(一)材料費 1000 元 (二)生豆實支實付，因每人烘豆機豆量不一 (三)若需要購書(原著書)，費用自付。

課程大綱：

週次	主題	內容	挑一烘
第一週	居家烘豆趣一緣起	乾香	亞洲豆
第二週	台版風味輪-咖啡化學	濕香	亞洲豆
第三週	台版風味輪-	草木香	亞洲豆
第四週	台版風味輪-	花香	亞洲豆
第五週	台版風味輪-	果香	非洲豆
第六週	SCA 版風味輪-滋味的抉擇	甜香	非洲豆
第七週	SCA 版風味輪-	堅果香	非洲豆
第八週	SCA 版風味輪-	草木香	非洲豆
第九週	SCAA 版風味輪-咖啡生活何其自在	花香	非洲豆
第十週	SCAA 版風味輪-	果香	中南美洲豆
第十一週	SCAA 版風味輪-	甜香	中南美洲豆
第十二週	SCAA 版風味輪-	堅果香	中南美洲豆