

501 健康精品咖啡在我家

科學萃取篇

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：新店崇光社大、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：週一上午 9：00～11：50

課程理念：極緻的理性與感性咖啡美學，絕對的專業，絕對的自在。"健康"精品咖啡風潮興起，如何為家人、自己省錢、省時、快速泡、健康喝，對咖啡人是一大課題也是新學習潮流。

課程效益：短時間學會分辨咖啡熟豆的好壞，知道如何選擇新鮮健康咖啡。深入淺出學習到沖泡咖啡的原理 & 變因，泡出一杯最好喝的咖啡。用最少的錢在家就可泡出精品級咖啡館的咖啡，省錢健康又有趣。

課程進行：操作示範 / 學員實作

成績評量：實作評分

選課要求：對咖啡有興趣者；學員無需器材，請帶 1-3 個 100 cc 小咖啡杯品嚐咖啡用。

推薦書目：韓懷宗 / 咖啡學、精品咖啡學 (上下) 新版咖啡學、田口護 / 精品咖啡大全、咖啡飄香 100 年、咖啡方程式

學分費：(三學分)、水電費 100 元

其他費用：隨堂講義 / 實品器具 / 材料費 2000 元，(請帶約 100cc 小咖啡杯品嚐用)，請配合義式咖啡需到義式咖啡教室上課。

課程大綱：

週次	主題 / 內容
第一週	認識各類沖泡器具 健康咖啡 & 精品咖啡 & 各類商業咖啡
第二週	咖啡文化演進史 咖啡沖煮技巧實做(滴漏式) 品嚐豆：非洲豆 台灣豆
第三週	了解咖啡生產國 咖啡沖煮萃取 (滴漏式+越南壺) 品嚐豆：中美洲豆
第四週	了解台灣咖啡 咖啡沖煮萃取科學 (滴漏式 / 那布勒斯壺) 品嚐豆：南美洲豆
第五週	咖啡沖煮虹吸技巧實做 (虹吸壺) 品嚐豆：阿拉伯半島豆
第六週	咖啡沖煮虹吸咖啡沖煮萃取科學 (虹吸壺) 品嚐豆：亞洲豆
第七週	咖啡沖煮虹吸咖啡沖煮萃取科學 (法式濾壓壺) 品嚐豆：亞洲豆
第八週	咖啡沖煮技巧實做 (摩卡壺) 品嚐豆：中美洲豆
第九週	【公民素養週】實做復習(獨創巴 CF 環保綠能手做義式咖啡機) 品嚐豆：南美洲豆
第十週	咖啡 72 變講座 品嚐豆：非洲豆
第十一週	咖啡與奶共舞---(F 環保綠能手做義式咖啡機)
第十二週	保存咖啡香醇秘笈講座 手工咖啡萃取總複習: 手沖曲線
第十三週	辦公室之法式濾壓壺 & 美式咖啡機 虹吸壺曲線
第十四週	健康與咖啡----健康...省很大 聰明濾杯曲線
第十五週	咖啡好的萃取所具備的要素探討 摩卡壺曲線
第十六週	冰咖啡口感訓練與萃取率探---環保綠能手動義式咖啡機曲線
第十七週	省時 省力 省錢 健康 環保 巴 CF 曲線
第十八週	期末指定沖泡器具 PK 賽或戶外教學