

502 健康精品咖·居家烘豆趣

風味+曲線

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：週一晚上 7：00~9：30

課程理念：自己咖啡自己烘 **挑--烘--品**，輕鬆學居家烘豆趣之風味風味輪，精品咖啡風味輪之始末。

課程效益：健康精品咖啡人可得，居家烘豆趣，烘咖啡、品咖啡，不只最好，還要更好玩。

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 Coffee Paperback

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	挑-烘	內容	杯測討論--
第一週	居家烘豆趣一緣起	亞洲豆	烘焙表建立	香草調
第二週	台版風味輪-咖啡化學	亞洲豆	烘焙表執行細節 1 烘焙環境...	花香
第三週	台版風味輪-	亞洲豆	烘焙表執行細節 2	果香
第四週	台版風味輪-	亞洲豆	烘焙表執行細節 3	堅果香
第五週	台版風味輪-	非洲豆	烘焙表執行細節 4	香草調
第六週	SCA 版風味輪-滋味的抉擇	非洲豆	烘焙表執行細節 5	甜香
第七週	SCA 版風味輪-	非洲豆	烘焙曲線風味調整 1	草木香
第八週	SCA 版風味輪-	非洲豆	烘焙曲線風味調整 2	花香
第九週	【公民素養週】 咖啡生活美學健康自在	非洲豆	烘焙曲線風味調整 3	果香
第十週	SCAA 版風味輪-	中南美洲豆	烘焙曲線風味調整 4	堅果香
第十一週	SCAA 版風味輪-	中南美洲豆	烘焙曲線風味調整	香料香
第十二週	SCAA 版風味輪-	中南美洲豆	烘焙賽 戶外教學	甜香