

沖一杯自己的個性咖啡

授課教師 陳惠雯

教師簡介 從事吧台工作多年，對咖啡、調酒、飲料製作有無限的熱情。希望透過三者的結合，達到創意調飲的發揮。

課程理念 以手工咖啡為主，沖煮出一杯專業的咖啡。再搭配軟性飲品的製作、酒精的結合以及新鮮水果的搭配，調製出一杯屬於自己個性的創意咖啡。

授課方式 以室內講課為主，每堂皆有一小時以上的實際操作練習，於練習之後提出問題討論。

課程大綱

週次	單元主題	週次	單元主題
1	課程介紹	10	咖啡掛耳包製作
2	咖啡簡介與器具介紹	11	咖啡廳教學觀摩
3	咖啡生豆與熟豆的挑選 (一)、(二)	12	咖啡與調飲創意結合 (一)
4		13	咖啡與調飲創意結合 (二)
5	咖啡焙度、研磨度與水溫 (一)、(二)	14	咖啡與酒精的結合
6		15	咖啡與鮮果的結合
7	咖啡單品豆混搭風味(一)	16	創意咖啡製作
8	咖啡單品豆混搭風味(二)	17	咖啡分享會
9	社區本位公共論壇	18	成果展週

學員條件 對於手沖咖啡、創意咖啡調製有熱忱的朋友。

招生人數 25 人為上限。

學分費 3 學分，3000 元，報名酌收場地維護及冷氣費 100 元。

材料費 3000 元（咖啡豆、濾紙、耳掛式濾網、牛奶、烈酒、冰淇淋、戶外教學觀摩等費用之預估，交由班級所選總務負責管理。）

備註 自備，有田燒 G-102 濾杯一只、手沖壺一只（不限品牌）、濾泡咖啡壺一只（不限品牌），請自行至咖啡器材行購買，或於第一堂課時一起訂購。