



咖啡實務與創業

Coffee Practical And Entrepreneurship

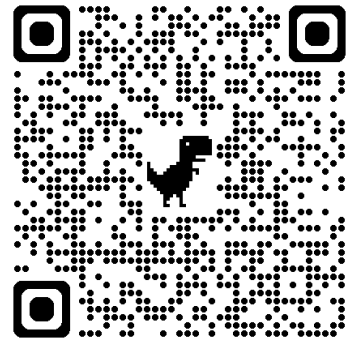
課程大綱

本課程教授學生咖啡實作，自咖啡起源、品種、產地種植環境、後製處理法、烘焙、沖煮及義式拉花等專業知識與技能，透過實務練習以達做中學、學中做之效能。

產業增能學堂

立即報名

指導教師：龔得安
授課地點：大數據中心
授課對象：大學部 共25人



05月22日 (五)
13:30-16:30

義式咖啡萃取原理教學

05月23日 (六)
09:00-12:00 ; 13:30-16:30

義式拉花基礎教學-
如何拉出一杯完美的咖啡拉花



授課講師

陳冠穎
義式咖啡講師

授課講師

05月29日 (五)
13:30-16:30

認識咖啡品種、咖啡後製處理法、沖煮器具及手沖咖啡-咖啡萃取基礎原理講解。

05月30日 (六)
09:00-12:00 ; 13:30-16:30

了解咖啡沖煮技術-咖啡萃取變因之探討與咖啡萃取實作-實際應用課程教授技能



鐘寶惠
手沖咖啡講師

主辦單位

達人學院

研發處 高教深耕計畫 產業增能學堂

協辦單位

食品科學系