**臺南市北區區公所109年度鎮北學堂「○○○班」課程表**

課程主旨: 帶你煮杯好咖啡

|  |
| --- |
| 課程 |
| 堂次 | 日期 | 主題 | 課程內容 |
| 一 | 2/10(一)14:00-16:00 | 如何點杯好咖啡 | 走進咖啡廳，密密麻麻的菜單資訊 有國家、區塊、處理廠、乾燥法、品種 這些資訊到到底傳達什麼呢!? 老師親自走訪巴拿馬和哥斯大黎加產區一個月 帶回最新最正確的產區故事，透過這堂課 從此走進咖啡館，你能成為親朋好友詳細介紹!成為懂咖啡的達人!品鑑欣賞:日曬處理咖啡、水洗處理咖啡、密處理咖啡 |
| 二 | 2/17(一)14:00-16:00 | 咖啡文化 | 早期咖啡是宗教儀式在使用的，在衣索比亞的祭司把喝咖啡當作神聖的儀式，那這樣的模式是如何轉變成全世界都在喝的飲品呢!? 是戰爭?是宗教?還是政治? 這堂課深入淺出的告訴你咖啡歷史的脈絡品鑑欣賞:咖啡果肉茶、哥斯大黎加蜜處理、衣索比亞 |
| 三 | 2/24(一)14:00-16:00 | 喝杯健康的咖啡 | 喝咖啡是享受，但是喝到不好的咖啡豆，對身體是負擔，我們要如何判斷咖啡品質的好壞!?老師準備各種品質的咖啡，讓大家一次在課堂上分辨比較，讓你不在喝瑕疵咖啡 |
| 四 | 3/2(一)14:00-16:00 | 在家煮一杯好咖啡(1) | 煮咖啡，是很科學的，需要注意很多細節，才能沖煮出一杯美味的咖啡 讓這次WCE沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師帶領你，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡沖煮DIY: 哥斯大黎加蜜處理、巴拿馬水洗 |
| 五 | 3/9(一)14:00-16:00 | 在家煮一杯好咖啡(2) | 煮咖啡，是很科學的，需要注意很多細節，才能沖煮出一杯美味的咖啡 讓這次WCE沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師帶領你，使用另類的台灣之光"聰明濾杯" 讓大家，了解沖煮咖啡最重要的五個因素 學會這五個因素，大家都是沖煮高手 在家裡也能煮出一杯美味無比的咖啡沖煮DIY: 淺焙水洗咖啡、深焙日曬咖啡 |
| 六 | 3/16(一)14:00-16:00 | 在家煮一杯好咖啡(3) | 煮咖啡，是很科學的，需要注意很多細節，才能沖煮出一杯美味的咖啡 讓這次WCE沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師帶領你，使用另類的台灣之光"聰明濾杯" 讓大家，了解沖煮咖啡最重要的五個因素 學會這五個因素，大家都是沖煮高手 在家裡也能煮出一杯美味無比的咖啡沖煮DIY: 淺焙水洗咖啡、深焙日曬咖啡 |
| 七 | 3/23(一)14:00-16:00 | 三大產區的風味 | 咖啡豆的名子可以找到他的履歷喔!!! 一個咖啡的名子就像酒標一樣，看似很紊亂沒啥邏輯， 其實當中可以找到很多關於這支咖啡的知識， 在喝一杯咖啡前，不妨先弄懂他的名子他的來歷，再來細細品味箇中的風味。 講座還要帶大家認識什麼是精品咖啡(Specialty Coffee)， 這個名詞在四十年前被提出而被廣泛探討。 想喝一杯不簡單的咖啡，就要先從認識精品咖啡的鑑定開始，將讓您了解， 世界各地是如何鑑定一個好的咖啡豆，而好豆子也有身價不凡的血統 |
| 八 | 3/30(一)14:00-16:00 | 品種滋味 | 壓軸的最後一堂課，要讓你沖煮最昂貴的咖啡品種<藝伎咖啡>而且還是比賽所使用的高級藝伎除了品嘗這昂貴品種之外，要帶領你一一品質不同咖啡品種所帶有的品種滋味! |

備註:每堂上課要帶兩個,小杯子 30CC的一口杯