

臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：蔡毓玲

研習名稱	109 年技術型高級中等學校餐旅群科中心金杯與咖啡萃取技能研習		主辦單位	教育部國民及學前教育署	
日期	109.09.04~109.09.05	承辦單位	餐旅群科中心學校 新北市立淡水商工	地點	淡水

壹、研習目的：

針對新課綱『飲料實務』之咖啡課程，加強教師對於咖啡萃取與金杯理論認知與技巧之教授，以提升餐旅教師相關知能。

貳、研習課程表

日期	109.09.04	109.09.05
課程內容	萃取紀錄表與濃度、萃取率、粉水比之探討	賽風壺示範與實作
	手沖咖啡注水、流速、水位示範	各種攪拌方法與掌控溫度與時間水平線探討
	磨豆機刀盤的種類與介紹	水質 TDS 風味與簡易杯測
	研磨刻度與風味探討	精品咖啡的定義與 Q&A

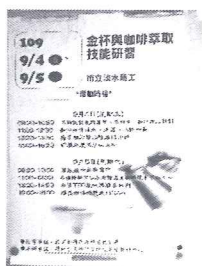
參、研習心得

尚未上課之前，對於咖啡就只有初淺的好喝與不好喝；酸或苦的差別，從來沒想過原來咖啡可以用科學的方法來做檢測和監控，利用注水流速、粉水比、水溫和粉末的粗細，而讓每一杯咖啡的口感都控制在消費者可接受的好喝程度上。

從濃度、萃取率與粉水比的探討中，老師教導我們一步步的調整與改進，引導我們思考如從調整濃度、如何調整萃取率，從根本的參數控制進而改變咖啡的風味，一樣的咖啡豆、一樣的粗細度，但不同的水溫、不同的浸泡時間都影響最後的成品。

在手沖咖啡的部分，老師引導我們學習判斷咖啡粉的排氣狀態，進而延伸到浸泡、燜蒸和時間的要求，並仔細的觀察咖啡粉的變化，秉持著科學實驗的精神，從水質 TDS 的檢測、咖啡粉粗細、浸泡時間、水溫等，一項一項的控制與改變，便會產生最適合消費者的數值。

在教學上也是如此，我們從來沒想過可以從科學的方式來調整，經由這次的研習，讓我可以更瞭解金杯咖啡的意義及對顛覆對手沖咖啡的刻板印象，也可以在未來的教學中帶入新的思維。



科（學程）主任：

餐飲管理科
主任 蔡毓玲

教務主任

教務主任 劉銀源

校長：

光華高中
校長 張淑霞