

咖啡基礎暨 手沖實務課

你喜歡喝咖啡嗎？你想要了解咖啡嗎？那你絕對不能錯過老師傅的咖啡課！
他的經驗、他的執著、他的認真，
絕對能讓您對咖啡有新的體認與認識！

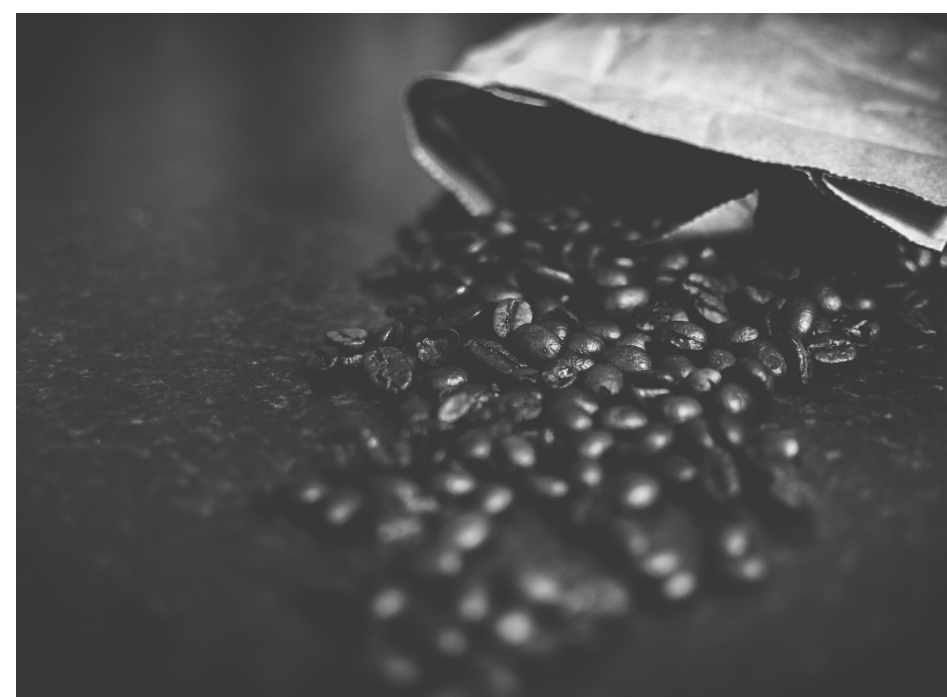
- 課程目標：初階課程為認識咖啡及實用的手沖咖啡工藝為主，讓學員 對咖啡有基本認識又能學會實用手沖咖啡的技術。
- 上課時間：4/9、4/16、4/23、4/30、5/7 每週六下午 14:00~17:00
- 上課次數與總數：共5次，每次3小時，合計15小時
(可核發教師研習時數15小時)
- 上課場地：台北市中山區龍江路114巷1號1樓(嵐山咖啡本店)
- 招生人數：6-10人
- 費用：原價~~3,000元~~ → 2,400元

授課教師

咖啡界老師傅-游啓明



- 1981年
成立嵐山咖啡有限公司
台灣烘培業先驅
- 2008
台北精品咖啡大賞台北優質咖啡館精選30
- 2009年
台北咖啡嘉年華獲頒歷史悠久老咖啡館
- 2010
台北市政府產業發展局頒發優良商號



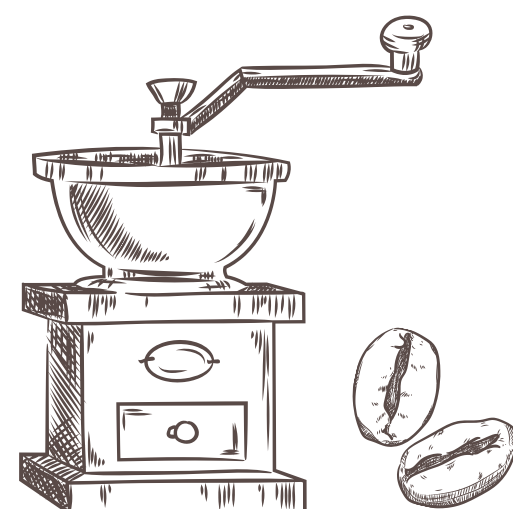
4/9第一堂：上-認識咖啡
下-如何品鑑咖啡的好壞

4/16第二堂：上-手沖咖啡之介紹
下-學員手沖咖啡實操

4/23第三堂：上-學員沖咖啡分享
下-學員練習手沖咖啡

4/30第四堂：上-學員沖咖啡分享
下 -1.咖啡不同烘焙度與手沖萃取的關係
2.如何手沖調製冷咖啡

5/7第五堂：上-學員沖咖啡分享
下- 1.SCA 杯測之簡介
2.學員心得分享



網路報名:http://210.71.24.124/tpec_exeducation/index.html
電話:23113040*1523陳小姐 *1522黃小姐