

嶺東高級中學 108 學年度第 1 學期均質化「技藝精進，資源共享」成果報告

- 計畫內容：108-8-2「技藝精進，資源共享」-咖啡烘焙與掛耳咖啡包製作
- 講座時間：108 年 11 月 9 日、11 月 16 日、11 月 23 日 PM 08:00-12:00
- 講座地點：嶺東中學-飲料調製教室
- 講座主題：咖啡烘焙與掛耳咖啡包製作
- 講師姓名：弘光科技大學-許素玲
- 成果照片：



11 月 9 日-咖啡介紹



11 月 9 日-咖啡豆品種介紹



11 月 16 日-講師講解烘豆技巧



11 月 16 日講師示範咖啡烘豆過程



11 月 23 日-掛耳咖啡包完成



11 月 23 日-感謝許素玲老師指導

➤ 參與對象：中一區學校 高中職師生

➤ 執行成果內容概述：

就餐飲業而言，餐食與飲品是密不可分的關係，擁有餐食大多也會提供飲品，依比例來看飲品價格逐漸提升；近年來吹起咖啡風潮，許多下午茶餐廳已將咖啡附屬進去，也有店家強調自我獨特性，將咖啡搭配水果做成水果咖啡標榜其特色，咖啡連鎖店一間開過一間，但是好喝的咖啡才使人愛不釋手，如何選擇優良品種、烘焙出好的咖啡也是一門學問。因此本計畫透過「技藝精進，資源共享」為主題，將咖啡融入於課程中，從咖啡品種介紹開始到實際將生豆製作出咖啡的過程，讓參與課程的同學能自我選擇優良品種、實際體會與操作烘豆的過程及咖啡的生成。

11 月份課程為三次上課共 12 小時，三次主要安排主題為：

1. 咖啡豆品種介紹：咖啡品種約有數十種，主要以阿拉比卡種(Arabica)、羅巴斯塔種(Robusta)及賴比瑞卡種(Liberica)較為普遍，因此本課程主要介紹此三品種。
 - i. 阿拉比卡種：目前全世界產量最多的品種，占全世界 70~80%左右，原產地為衣索比亞，咖啡因含量較低，具有果酸味，告知學生以品種而言品質與香味皆較佳，也是三種品種中品質最優等。
 - ii. 羅巴斯塔種：原產地於非洲剛果，使學生了解其大小為外型渾圓、撥開像一顆薏仁型，咖啡因含量高於阿拉比卡品種兩倍，味道較苦，適合製作冰咖啡。
 - iii. 賴比瑞卡種：由於容易受蟲害侵襲，產量非常少，品質較差。

2. 咖啡豆烘豆課程：咖啡生豆的品種、含水量以及烘焙數量都可能與烘焙溫度有關，再烘豆過程中咖啡的風味與含量也有絕對的關係，因此學生對於品種認識後，針對咖啡豆從生豆烘焙成熟豆，使學生了解烘焙其過程。
3. 咖啡掛耳包製作：課程中已將咖啡由生豆烘焙成熟豆，本單元設計將咖啡粉製成掛耳包，將熟豆利用磨豆機磨成粉後，秤咖啡粉於所需重量後裝袋成掛耳包，即可以掛耳包沖泡咖啡。

接下來內容針對咖啡的品種介紹使學生判斷咖啡好壞、進行烘豆與掛耳包製作使學生實作。

➤ **滿意度統計**：回饋表統計 57 人

非常滿意- 50 人(87.7%)、滿意- 7 人(12.3%)、尚可- 0 人、待改進- 0 人、滿意度達 100 %