



臺北市立松山高級工農職業學校 103 年度課程與教學領先計畫成果彙編

一、計畫類別：子計畫四(PLC)

二、計畫名稱：精進工農-教師專業學習社群計畫(PLC)

三、活動名稱：咖啡產區與風味特色

四、講題內容

咖啡與茶葉是世界上產量及飲用人口最多的兩種飲料作物，其中咖啡更位居全球期貨貿易額的第二名(僅次於石油)，顯見此種作物對於現代人生活的重要性。

(一)如何泡出一杯好咖啡?

一杯好咖啡的定義為(1)健康無負擔、(2)具層次感、(3)具豐富度以及(4)依溫度不同而有不同的變化。一杯咖啡從沖泡開始至冷涼為止，都有許多不同的氣味值得飲者細細品味。一般咖啡豆最適合的賞味期為生豆烘培後的3-10天，沖泡溫度以85-88°C為宜(過高的水溫會破壞咖啡香氣，一般僅用於沖泡較不新鮮的豆子)。最適的水粉比約1:15(即3g咖啡粉+45ml的水)。咖啡的香氣一般分為前、中、後段，香氣亦依其產地不同而異，例如非洲產的豆子，果香較濃郁；印尼產的則有藥草味等。香味的不同與產地以及栽培模式有關。

(二)老師示範咖啡沖泡

林老師於現場介紹並示範咖啡沖泡方法，首先，將咖啡粉放入濾紙袋後以熱水壺的細水柱均勻濕潤咖啡粉，約停頓30秒左右，使咖啡粉充分濕潤後，始可均勻注水至滿蓋。

(三)“杯測法”品評要領

杯測法是評鑑咖啡品質的最主要方法。杯測法一般將烘培完8-24小時的豆子依水粉比1:18的比例沖泡，之後以銀或瓷湯匙將咖啡舀出啜吸，並用舌尖將咖啡於口腔中打散，使其自然風味充沛其中，藉以品評咖啡的香氣、口感、醇厚度、餘韻以及均衡度。

(四)使用杯測法，利用風味的差異，分辨3種不同產地的咖啡。

五、主辦單位/科別：

六、活動日期：103年月日

七、活動地點：

七、參加人數：師人 / 生人

八、活動心得回饋：

1. 在兩位林老師的講解後，對各產地的咖啡有更多認識，搭配實際的咖啡乾粉香味與杯測法試喝，更將那些在紙上的內容轉換為更實在、能夠以感官接收的訊息。
在充滿咖啡香氣、味道的課堂中，大家都放鬆了，更能打開五感吸收各種經驗與知識，充分達到多元體驗學習，也提高學習動機。
2. 講座中學到許多沖泡咖啡的技巧，也打破了價錢代表品質保障的迷失，更應證了平時對知

名品牌香氣不足的迷惑，覺得收穫滿滿。

3. 咖啡豆只能種植於南北迴歸線之間，這個區間也是一般所謂的“咖啡帶”（coffee belt）。台灣的地理位置正位於此區塊，這也是雲林古坑可生產咖啡的原因。園藝科學生對於作物栽培的熟悉度較其他人具有優勢，且本科農場亦栽種若干株咖啡樹。藉由此次講座，有助於學生及教師熟悉咖啡的相關知識並有益於思考及發展屬於我們的特色。

九、活動照片：【附件一】

12/2 咖啡講座



圖 1. 園藝科教師觀摩咖啡沖泡技巧



圖 2. 園藝科教師與林老師討論



圖 3. 園藝科教師專心聆聽咖啡講座



圖 4. 園藝科鍾老師與兩位講師討論



圖 5. 師生專心聆聽課程並討論



圖 6. 黃老師與學生討論咖啡風味

12/4 咖啡講座



圖 1. 主任介紹講師



圖 2. 老師討論手沖咖啡之要點



圖 3. 老師們討論咖啡風味



圖 4. 教師就近觀察杯測方法



圖 5. 講師指導杯測方法



圖 6. 老師們討論杯測結果的答案

2014 松山工農

活動主題：咖啡主要產區與風味特色

主講人：季節香茶葉與咖啡烘焙屋 - 林漢春小姐
林裕益先生

課程內容：咖啡主要產區介紹與風味特色（咖啡帶）



【亞洲豆風味簡介】

其主要特色為渾厚沉穩的風味，入口質感稠密且具厚實感、甘味強而圓潤，相較之下香氣與酸味較保守(尤其與非洲豆相較)。亞洲豆龐大渾厚的口感在咖啡未入口前即可感受到其質感厚重的香氣。

Ps. 明顯的藥草香與泥土味，豐厚的質感與持久的回甘，酸味較弱，香氣較複雜。

【非洲豆風味簡介】

非洲是咖啡的起源地，直到目前還有許多的咖啡原生林。從味道上面來說，非洲咖啡的香氣幾乎在第一時間就可以獲取大家的注意，這種香氣通常都帶著濃厚的水果風味，如果要用香氣來辨認咖啡產區的話，非洲豆應是最易辨認出來。

Ps. 葡萄酒般酸性與狂野的氣息，深色花朵、莓果、柑桔香，明亮度高質感較薄弱。

【中、南美洲豆風味簡介】

其風味是三大洲中最平衡的，各種味道均衡發展，不互搶鋒頭，各有特色。為許多美食家眼中均衡完美的代表。

Ps. 通常帶有核果、蜜糖、白花與柑桔類香味，風味與芬芳很有表現力，具甜度與酸性的質感。

咖啡風味品嚐(依時豆調整豆單內容)

洲別	國家	產區	產區、莊園	等級杯測	風味特色	口感
亞洲	Indonesia 印尼	Sumatera 蘇門答臘	Lintong 林東 Toba-Lake 托巴湖	黃金 曼特寧 SC-G1	帶有甘草、丁香、草藥、煙草、和黑醋栗、柑橘水果味。	厚實質感和明亮酸度與多層次甜味
非洲	Ethiopia 衣索比亞	Yirgacheffe 耶加雪菲	Gedeo. Kochere REKO	SCAA 88pts GR1	擁有明顯的花香、甜檸檬、桃子、芒果及堅果的香氣風味。	花蜜的甜味與極佳的亮度。
中美	Guatemala 瓜地馬拉	Chimaltenango 奇瑪特南果	Naranjal 莊園	SHB	香氣中帶有蜂蜜、咖啡花香、柑橘、葡萄、水梨、水蜜桃、可及核果奶油風味。	乾淨明亮 甜度高。