

※食之美：精品好咖啡嗜利 High

A.課程概要：

阿里山地區的獨特氣候和豐富的土壤，讓山上不只出產好茶，更有享譽盛名的精品咖啡。從種類、種植環境到處理方式，每個階段都會影響最後入口的風味，咖啡風味如此多樣，該怎麼找到適合自己的味道呢？本課程透過產品研發深化產銷交流，讓台灣打造出一個世界最佳咖啡產區的目標，引領國、高中教師透過責任的消費與生產提高對台灣土地的愛護，達到對內做好永續環境，對外做好國際外交的體現。本次課程將從咖啡樹種植、洗豆、選豆到烘焙生產環節等，以阿里山精品咖啡認識台灣咖啡的特有風味，邀請您與國貿科一起體驗台灣山水滋潤下的國產馥郁。

B.辦理時間：113 年 10 月 12 日（星期六）

時間	教學內容	主講者/負責人	地點	備註
08:20~08:40	報到	均質化承辦人	國貿科 2403 國際文化教室	
08:40~09:30	解密咖啡貿易版圖	卓武山莊園 咖啡師 許定燁	國貿科 2403 國際文化教室	
09:30~09:40	休息	均質化承辦人		
09:40~12:10	咖啡器材介紹與 飲調製作	卓武山莊園 咖啡師 許定燁	國貿科 2403 國際文化教室	
12:10~13:00	午餐	均質化承辦人		
13:10~13:50	分組實際飲調與品評	卓武山莊園 咖啡師 許定燁	國貿科 2403 國際文化教室	
13:50~14:00	休息	均質化承辦人		
14:00~16:30	台灣精品咖啡 貿易市場開發與成長	卓武山莊園 咖啡師 許定燁	國貿科 2403 國際文化教室	
16:30~17:10	課程教材討論 綜合應用講評	區內夥伴教師群與 講師	國貿科 2403 國際文化教室	
17:10~	賦歸			