

114學年度 第1學期 多元選修 課程學習成果



這咖，啡烘不可嗎？



咖啡烘焙實習



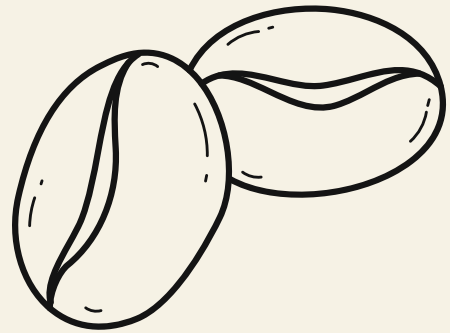
學校：苗栗農工

校科：化工科

姓名：黃郁晴

學號：211428

目錄



01 選課動機



02 課程學習重點

03 處理方式影響風味

04 第一次沖咖啡體驗

05 沖泡咖啡比賽

06 教師節敬師活動

07 檢討與反思

08 心得與省思





選課動機



我的觀察

咖啡成為很多人生活上的必需品，包括自己與家人都有喝咖啡的習慣。

我的想法

因此對咖啡課程有興趣，想了解與學習咖啡背後的製程及風味的差異性。

我的行動

選擇咖啡實習課，透過實作親自體驗，從做中學學習。

我的目標

1. 了解咖啡相關知識
2. 學習基本製作技能
3. 培養專注力及實作能力





課程學習重點

基礎知識

- 了解咖啡主要產區
- 認識不同處理法
- 處理方式影響風味

製作流程

- 挑選咖啡豆
- 磨豆與烘豆
- 控制萃取時間與比例
- 注意水溫影響



實作體驗

- 學習分辨酸味與苦味
- 認識香氣種類
- 體會不同咖啡的差異



處理方式影響風味

	水洗法	日曬法	蜜處理法
流程	約1周。 去除果膠與果肉， 發酵洗淨後烘乾。	約2-5周。 果實整顆乾燥再 脫果皮。	約2周。 保留部分果膠，曝 曬中呈現黏稠。
口感	乾淨、果酸明 亮、苦澀較低， 一致性高。	熱帶水果香、口 感厚實，但批次 變異較大。	甜感與發酵香、果 香較明顯。

資料來源：課堂示範與整理（含網路參考）。



第一次咖啡沖泡體驗

2025/9/16，是我們第一次沖咖啡的體驗，老師邀請了北川咖啡的老闆來指導，雖然再之前已經有聽過業師很詳細的講解了，但在實際操做時，發現想沖出一杯好喝的咖啡非常不容易，每個動作都有他需要技巧。在我第一次沖的時候，因為不熟練，所以時間、克數都拿捏不好，然而呈現出來的味道非常差勁。不過慶幸的是，每次沖泡結束，老師都會給出問題讓我們改善，像是一開始沖太快導致味道太苦；或者水加太多，味道太淡、太酸…等等。也就是這次經驗，讓我了解原來連沖泡方法都會影響咖啡風味。

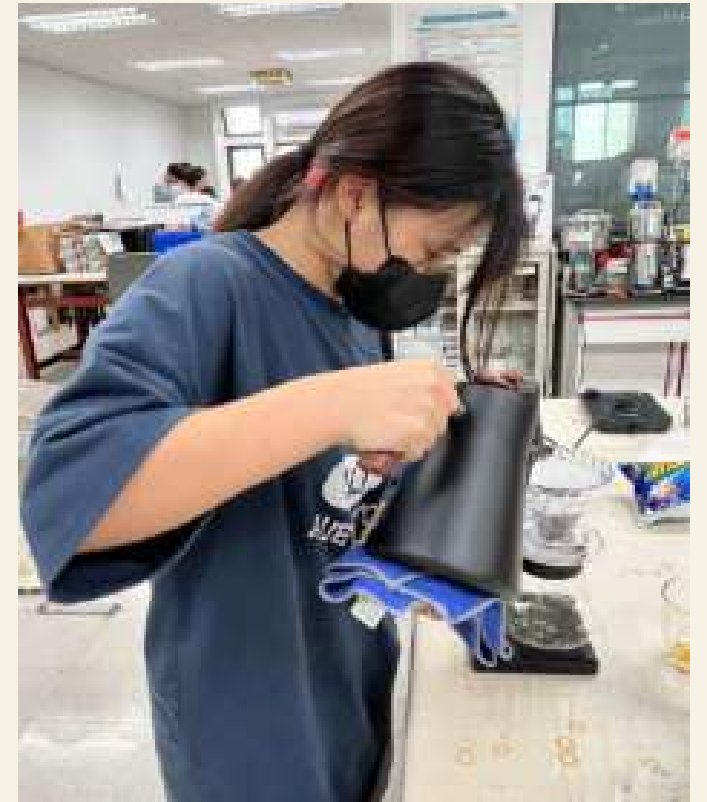


(左圖為學習沖泡技巧之照片紀錄)

咖啡沖泡比賽



經過幾次的練習，大家對於沖泡咖啡都有基本的知識後，我們進行了咖啡沖泡比賽，這項比賽是分成四組，各組在規定時間內沖泡好咖啡後，大家盲喝投票。這次不只是練習沖泡，而是順便讓大家體驗「杯測師」的職業，我認為這對味覺不敏感的我來說有點困難，因為味道太相近，幾乎分別不出來哪個比較好喝，所以都說憑直覺選一個，但也因此直觀的讓我感受到杯測師的厲害。



（我沖咖啡時的照片）



Coffee



（杯測咖啡時的照片）



（與同組組員的照片）

教師節敬師活動 – 感恩師恩，溫暖滿溢

這堂實習課安排這樣的活動，讓我們有機會親手泡咖啡給老師們喝，第一次站在服務者的角度，對我來說是一個特別的體驗，雖然我們不是頂尖的咖啡師，但做的每一步都是很用心、仔細的，看見老師們喝完咖啡給的好評價，也讓我們信心大增，非常歡喜。



（全體咖啡課同學與老師的合照）



（沖泡咖啡時的照片）



（與主任分享我們沖泡的咖啡）

檢討與反思



這堂課程讓我體會到什麼叫做「**失敗為成功之母，鍥而不捨終有回報**」，在第一次沖咖啡練習的時候，我這組失誤連連，並且沖出來的咖啡是公認最難喝，災難到甚至在咖啡裡可以喝到咖啡渣，每個人都叫我不不要再沖了，但我有個**不服輸的心，百折不撓也要繼續嘗試**，所以我**沒有因此而氣餒**，不斷練習，**反覆修改錯誤**，最終很幸運的在沖泡咖啡比賽獲得第一名，大家都 very 驚訝！我也非常感動，自己的努力有回報。



(咖啡沖泡)



心得與省思



雖然上咖啡實習課時間沒有很長，但我認為在這短短的時間裡，我們學習到了很多之前不會深入探討的知識與技巧，也體驗了許多不曾使用過的專業器具，每次上課都有種大開眼界、充滿新奇的感覺。從挑選咖啡豆、烘乾、烘焙到最後沖煮，每個步驟都需要細心觀察與精準操作。咖啡，我對它的印象不再只是可以提神那麼單純，而是發現它擁有更多的可能性，可以去玩味、嘗試不同手法、調配口感、探索自己喜歡的風味，甚至可以創造出屬於自己獨一無二的特色咖啡。

這次的咖啡實習課不只是技能學習，更讓我體會到實作過程中需要的不放棄精神。從最初的不熟練到後來能完成一杯自己調配的咖啡，我感受到努力累積的成果與成就感，也明白了細節決定成敗的重要性。





Thank you

