

教您如何為心愛的他/她

手工沖泡一杯溫暖的咖啡 ☕ ~



是否喜歡

陪著你愛的那人來杯咖啡一起度過親密的愉悅時光

或者

有多久沒有靜下心來，好好為自己沖一杯咖啡？



燒一壺水，用適當的溫度，

細細地沖落，享受一杯咖啡的靜謐悠閒。

手沖精華班課程

一、 怎麼磨？

- (一) 不同型態刀盤特點與研磨出的咖啡粉之差異
- (二) 不同型態的咖啡粉萃取效果差異

二、 沖煮：

(一) 沖：

- 1. 濾杯設計要點介紹—教你看懂不同濾杯間的差異
- 2. 濾材差異介紹

(二) 煮：四種沖煮手法

- 1. 基本手法
- 2. 增強擾動
- 3. 降低擾動
- 4. 點滴法

三、 實做練習

四、 提問與交流

活動日期：111 年 3 月 26 日

地點：西湖渡假村

講師：俞國昌