

2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台灣代表選拔賽之全國大

專預賽選手說明會暨虹吸精緻咖啡研習營

日期:中華民國 108 年 4 月 20 日(六)

時間:0800~1700 共計八小時

地點:萬能科技大學旅館管理系實習旅館(萬芳樓九樓)

研習人數: 上限 40 人

參加資格: 有報名 2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台灣代表選拔賽之全國大專預賽的參賽選手與指導老師/教練(每校限 2 名)。

課程綱要: 2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台灣代表選拔賽之全國大專預賽規則規章講解、精品咖啡風味解析、巴拿馬藝妓豆風味後製處理與風味特性說明、虹吸精品咖啡沖煮技巧介紹，專業虹吸咖啡光爐設備介紹。

課程特色: 專業國際評審講解虹吸咖啡規則規章精神，協助接軌國際並徹底了解評選的內容、專業生豆採購商兼虹吸冠軍選手教練從生豆的角度剖析比賽指定豆:巴拿馬藝妓豆的風味特性，與簡介生豆的後製處理流程對風味帶來的影響、2017 世界盃虹吸冠軍楊衣姍講解溫度穩定對虹吸咖啡萃取的重要性，介紹專業虹吸光爐的操作要點，以及示範虹吸咖啡沖煮原理與技巧。

主辦單位: 台灣精緻咖啡協會/萬能科技大學

時間	內容	備註
0730-0800	報到	
0800-0830	2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台灣代表選拔賽之全國大專預賽介紹	台灣精緻咖啡協會工作人員
0830-1030	2019 UTSC 世界盃虹吸咖啡大賽台	2018WSC 世界盃虹吸咖啡

	灣代表選拔賽之全國大專預賽 規則 規章與評分表講解 Q&A 時間	大賽國際官方評審兼大專預 賽評審長 曾伊慧小姐
1030-1130	發放比賽用豆與調查自備器具	台灣精緻咖啡協會工作人員
1130-1300	午膳	
1300-1500	巴拿馬藝妓豆的風味特性 巴拿馬藝妓豆的後製處理與對風味 特性的影響	黑金食品有限公司副董事長 黃冠傑先生 (2018WSC 世界盃虹吸咖啡 大賽亞軍選手教練)
1500-1700	專業三連式虹吸光爐操作示範 溫度對虹吸咖啡萃取的影響 虹吸精緻咖啡沖煮技巧介紹	COFFEE LOVER's PLANET 品牌總監 楊衣姍小姐 (2017WSC 世界盃虹吸咖啡 大賽冠軍)

*主辦單位保留修改行程之權利

報名表

姓名	連絡電話 (手機)	戶籍地址 (保險用)	身分證字 號(保險用)	現職學 校/科系/ 職稱	指導選手名字	餐食
						<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
						<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
						<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
						<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
						<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
						<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素

報名專線:02-25041425 / 傳真:02-25041428/ e-mail:tasc.coffee@gmail.com

線上報名：<https://goo.gl/forms/WTIHs42LpI1JVkSH2>