

※食之美：義油味竟・啡嚙不渴

A. 課程概要：

油品與咖啡屬於日常生活品味，每天吃進身體的油脂對於健康影響甚大，選擇好油勝過無數保健產品，攝取優質油品就是最佳健腦飲食。本次課程將從橄欖樹種植、摘取、壓榨到生產環節等，由產地到餐桌逐一解密讓大家認識；下午課程帶大家探索咖啡世界，咖啡和義式濃縮咖啡為現代人日常生活重要飲品，了解兩者之間的區別，學習啜飲品評識別咖啡香，解密複雜風味、香醇滋味，體驗咖啡馥郁香氣，體會義大利悠閒午後時光。

B. 辦理時間：112 學年上學期 1 場次（10 月 21 日星期六辦理）

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	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
08:40~9:30	義式咖啡機台介紹 認識濃縮咖啡	三民家商餐飲科 黃衣緯老師	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
09:30~09:40	休息	均質化承辦人		
09:40~12:10	單品豆與調和豆品差異 咖啡拉花與飲品製作	尚品咖啡 張碩峯經理	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
12:10~13:00	午餐	均質化承辦人		
13:10~13:50	義大利飲食文化介紹	三民家商餐飲科 蘇育弘老師	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
13:50~14:00	休息	均質化承辦人		
14:00~16:30	義大利食材介紹與認識 解密橄欖油 DNA 與品評	協憶公司 吳敏鍾總經理	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
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	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
17:10~	賦歸			