



教學卓越計畫

MEGA Student



中華大學教學卓越計畫活動成果報告

計畫名稱	子計畫 4.1：創新創意酵母課程計畫		
活動名稱	專業競賽-2015 第三屆 TISCA 全國學生手沖咖啡競賽		
指導老師/單位	陳堯鈴/餐旅系		
活動日期	104.6.5	活動時間	08:30-18:00
活動地點	中華大學	參與人數	4 人
活動聯絡人	伊雯欣	聯絡電話	0981-836592

活動內容說明

目的：

- 一、提供全國餐飲、觀光及休賢等系科學生交流咖啡沖煮技術的平台，相互觀摩學習專業咖啡沖煮技能，製作出一杯美味的咖啡，除強化咖啡沖煮的技能與咖啡文化推廣，並促進產學合作交流。
- 二、依競賽精神，鼓勵學生用自己的沖煮技巧，呈現符合豆性、烘焙度及表現出該咖啡的優質風味。
- 三、藉由競賽提升手沖之技巧，互相觀摩以求精進，並推廣精品咖啡的知能享宴。

參賽心得感想：

鐘冠行：第一次接觸到咖啡，無意間參加了這一次的手沖咖啡比賽，在練習的時候，老師總會教導我們一些技巧、撇步，很謝謝這段時間老師和學姐教導，很榮幸可以參加這次的比賽和來自不同學校的選手一起比賽，很高興能有這次的經驗。

劉廖慈：在學沖出一杯好咖啡之前要先學習如何品嚐一杯咖啡，老師帶我們先辨別咖啡的風味，訓練我們的味覺，包括咖啡的香氣、甜味、酸味、豆子風味等，在進一步感受咖啡在舌尖的觸感。在練習過程中學到很多，也增進了手沖技巧，很開心能與來自不同學校切磋比賽，這是一個

很棒的經驗。

伊雯欣：很開心能參與這次比賽，提升了很多，看似簡單的一杯手沖咖啡，卻有大大的學問，老師教導了很多也訓練我們的味覺，在比賽中也看到其他的選手也學習到各種沖法包含從準備動作、熱杯、悶蒸等，很高興這次能參與競賽，是一次很寶貴的經驗。

活動照片



說明：大專組比賽



說明：伊雯欣手沖過程



說明：裁判試沖



說明：頒獎（大專組）



說明：進入決賽選手邱文暄手沖過程



說明：劉廖慈預賽