

咖啡產地是不能改變的印記

咖啡香氣是感染喜愛咖啡的人們
仕新邀請忙碌的PM們
一同來品嚐咖啡的美味
探討咖啡的世界



課程大綱

- ✓ 認識咖啡豆的好壞與如何辨識瑕疵豆
- ✓ 各國全球的咖啡產地屬種與差異
- ✓ 淺培.中培.深培.的分別與口感上的香氛有何不同
- ✓ 咖啡器具的簡易實際運用與手法的技巧簡述
- ✓ 咖啡趣聞與豆知識



活動資訊

日期	時間	費用	地點
11/18(日)	09:00-12:00 (3PDU)	\$500	台北市公園路32號7樓

▶ 講師簡介

- ✓ 咖啡大師-邵名嘉
- ✓ 經歷

2002-2004年日本東京克羅拉多咖啡擔任咖啡師

2004-2008年擔任日文即席翻譯

2008-2012年將咖啡精華與元素設計成艾麗咖啡擋車

▶ 經營理念

- 結合一體-實踐對咖啡熱情與推廣好咖啡理念
- 實際操作-以科學邏輯思考，將咖啡的可能性發揮到無境界極限



[我要報名](#)