

專業咖啡師認證

壹、咖啡的品種

一、阿拉比卡種(Arabica)

佔全球產量 70%，豆子形狀屬長橢形，顏色均勻，中間裂紋曲折，背面圓弧形且平整，不易栽種，太冷、太熱、太潮濕及降霜氣候都不適合生長，需要全年攝氏 20 度左右溫和的溫度及高海拔的斜坡上種植亞熱帶區域於 600-1200 公尺的高度，赤道地區於海拔 1200-2100 公尺之間，需要有充沛的雨量。

二、羅姆斯打(Robusta)

佔全球產量 20-30%，顆粒較小，大小不一易栽種，適應惡劣環境，耐蟲性佳。咖啡因、阿拉比卡種高，香味較低苦為強、品質較不佳，種於 600 米以下的平地或山坡地，多產於烏干達、馬達加斯加島、越南等。

三、利比利亞種(Liberica)

佔全球產量不到 5%，原產於非洲西海岸，適合栽種 200 米以下的平地，品質不佳、產量也少。

貳、單品咖啡豆特性

香	脂肪、蛋白質、醣類是香氣的主要來源
醇	常以「Body」和「Rich」來形容咖啡的圓熟、芳醇和濃厚的味道
甘	甘味和苦味呈現表裡一致的關係。好的咖啡有回甘的特徵。
苦	苦味咖啡的基本要素，咖啡因是導致苦味的最主要成分。
酸	烘焙亦會影響咖啡的酸味強弱，愈深烘焙，咖啡的酸味會愈弱。

咖啡名稱	產地	特性				
		甘	酸	香	苦	醇
藍山	牙買加(西印度群島)	+	-	+		+
摩卡	伊索比亞	=	+	+		+
曼特寧	印尼(蘇門答臘)			+	+	+
巴西	巴西	-		-	-	

符號表示 + 強 =中 -弱

參、咖啡調製法

一、虹吸式沖煮法(Syphone):

1. 利用「虹吸原理」萃取咖啡
2. 可分為五種煮法:先插上座法、後插上座法、兩段式煮法、上倒法、下倒法

二、滴泡式沖泡法

1. 不須攪拌
2. 分為四種沖泡法:毛織布滴泡式沖泡法、濾紙滴泡式沖泡法、冷水滴漏式咖啡泡式沖泡法、電動滴濾式沖泡法。

三、壓力式咖啡機

1. 以蒸氣為壓力萃取咖啡精華
2. 常見有兩種:摩卡壺、電動蒸氣咖啡機(家用、營業用;單孔、雙孔;半自動、全自動)

肆、題卡範例

第 A1 組					
題序	飲料名稱	成分	方法	裝飾物	杯器皿
1	藍山咖啡	25 公克咖啡	虹吸式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡煮具 (Syphon)、木(竹)調棒、沖壺、海綿刷、打火機
2	綜合咖啡	25 公克咖啡 比例:4 藍山 3 巴西 3 中曼	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、咖啡濾紙、沖壺、海綿刷
3	高雄式冰咖啡	50 公克咖啡豆 比例:5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大網盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、杯墊、吸管、沖壺、水果夾
4	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	寬口咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷、圓湯匙
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 熱奶泡		心型/ 葉子 糖包一包	

第 A2 組

題序	飲料名稱	成分	方法	裝飾物	杯器皿
1	曼特寧咖啡	25 公克咖啡	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、咖啡濾紙，沖壺、海綿刷
2	高雄式冰咖啡	50 公克咖啡豆 比例:5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大網盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、杯墊、吸管、沖壺、水果夾
3	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	寬口咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷、圓湯匙
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 熱奶泡		心型/ 葉子 糖包一包	
4	皇家咖啡	25 公克咖啡豆 比例:4 藍山 3 巴西 3 中曼 1 塊方糖	虹吸式	白蘭地 附於咖啡旁	咖啡杯組、咖啡煮具(Syphone)、木(竹)調棒、沖壺、皇家咖啡匙、香甜酒杯、打火機

第 A3 組

題序	飲料名稱	成分	方法	裝飾物	杯器皿
1	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	寬口咖啡杯組、公杯、 刮皮刀、拉花鋼杯、海 綿刷、圓湯匙
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 熱奶泡		心型/ 葉子 糖包一包	
2	巴西咖啡	25 公克咖啡	虹吸式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡煮具 (Syphon)、木(竹)調 棒、沖壺、海綿刷、打 火機
3	藍山咖啡	25 公克咖啡	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、 咖啡濾紙，沖壺、海綿 刷
4	高雄式冰咖啡	50 公克咖啡豆 比例:5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大 量壺、大網盆(兩個)、 手動打蛋器、咖啡濾 杯、吸管、吧叉匙、海 綿刷、杯墊、吸管、沖 壺、水果夾

第 A4 組

題序	飲料名稱	成分	方法	裝飾物	杯器皿
1	高雄式冰咖啡	50 公克咖啡豆 比例:5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大網盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、杯墊、吸管、沖壺、水果夾
2	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	寬口咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷、圓湯匙
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 熱奶泡		心型/ 葉子 糖包一包	
3	綜合咖啡	25 公克咖啡豆 比例:4 藍山 3 巴西 3 中曼	虹吸式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡煮具(Syphon)、木(竹)調棒、沖壺、海綿刷、打火機
4	曼特寧咖啡	25 公克咖啡	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、咖啡濾紙、沖壺、海綿刷

專業咖啡師認證術科操作範例：

虹吸式操作範例說明：

一、前置作業（六分鐘）

1. 取抹布擦拭操作檯面及夾層
2. 洗淨雙手
3. 鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區
4. 器具區取咖啡杯組、2 人份咖啡煮具、木竹調棒、打火機、沖壺、海棉刷、圓盤。
5. 材料區取 25 公克咖啡豆（研磨 2 號）、奶油球 1 粒、糖包 1 包。
6. 擺設個人工作檯：
7. 收置托盤及海棉刷於操作檯夾層
8. 檢視器皿清潔
9. 潔淨污穢器皿
10. 靜候評審

二、調製過程（七分鐘）

1. 取沖壺加熱水
2. 洗淨、擦乾雙手
3. 進行溫杯及溫匙
4. 咖啡煮器下球加熱水煮沸
5. 上球加咖啡粉備用
6. 待水滾後升至上球煮約 1 分鐘，移開酒精燈並蓋熄。
7. 靜待熱咖啡流到咖啡煮器下球
8. 將咖啡杯組溫杯用水倒掉
9. 熱咖啡倒入咖啡杯組
10. 將咖啡杯組置於成品區
11. 附上糖包及奶油球
12. 置成品於成品區
13. 靜候評審

三、善後處理（七分鐘）

1. 丟棄咖啡渣及垃圾於廚餘及垃圾桶
2. 倒棄不用汁液於水桶中
3. 以海棉刷清洗所有杯器皿
4. 以廚房紙巾分類擦拭杯器皿
5. 取托盤將各設備及堪用之材料送回材料區及器具，並擺放整齊。
6. 擦拭乾淨操作檯面及夾層
7. 靜候評審

滴泡式操作範例說明：

一、前置作業（六分鐘）

1. 取抹布擦拭操作檯面及夾層
2. 洗淨雙手
3. 鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區
4. 器具區取咖啡杯組、過濾杯、濾紙、沖壺、海棉刷、圓盤。
5. 材料區取 25 公克咖啡豆（研磨 2 號）、奶油球 1 粒、糖包 1 包。
6. 擺設個人工作檯
7. 收置托盤及海棉刷於操作檯夾層。
8. 檢視器皿清潔
9. 潔淨污穢器皿
10. 靜候評審

二、調製過程（七分鐘）

1. 取沖壺加熱水
2. 洗淨、擦乾雙手
3. 進行溫杯及溫匙
4. 將咖啡杯組溫杯用水倒掉
5. 將濾紙套入過濾杯中
6. 加入 25 公克咖啡粉，後放置於咖啡杯上
7. 第一次注入熱水，以漩渦狀由內而外，再由外而內注水。
8. 第二次注入熱開水，以漩渦狀由內而外，再由外而內注水。
9. 等待將咖啡液滴落，萃取咖啡液滴至八分滿
10. 將咖啡杯組置於成品區
11. 附上糖包一包及奶油球一粒
12. 置成品於成品區
13. 靜候評分

三、善後處理（七分鐘）

1. 丟棄咖啡渣及垃圾於廚餘及垃圾桶
2. 倒棄不用汁液於水桶中
3. 以海棉刷清洗所有杯器皿
4. 以廚房紙巾分類擦拭杯器皿
5. 取托盤將各設備及堪用之材料送回材料區及器具，並置整齊。
6. 擦拭乾淨操作檯面及夾層
7. 靜候評審

滴泡式冰咖啡操作範例說明：

一、前置作業（六分鐘）

1. 取抹布擦拭操作檯面及夾層
2. 洗淨雙手
3. 鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區
4. 器具區取咖啡過濾杯、濾紙、可林杯、大量壺、吧叉匙、沖壺、海棉刷、圓盤。
5. 材料區取 50 公克綜合咖啡豆（研磨 2 號）、奶精、二砂、大鋼盆 2 個、手動打蛋器。
6. 擺設個人工作檯
7. 收置托盤及海棉刷於操作檯夾層
8. 檢視器皿清潔
9. 潔淨污穢器皿
10. 靜候評審

二、調製過程（七分鐘）

1. 取沖壺加熱水
2. 洗淨、擦乾雙手。
3. 將濾紙套入過濾杯中
4. 加入 50 公克綜合咖啡粉，後放置於大量壺上。
5. 第一次注入熱水，以漩渦狀由內而外，再由外而內注水。
6. 取冰塊及水於大鋼盆中，放入上鋼盆。
7. 第二次注入熱開水，以漩渦狀由內而外，再由外而內注水。
8. 等待咖啡液滴落，取 400c. c. 咖啡。
9. 加入 40 公克奶精、20 公克二砂攪拌均勻。
10. 倒入大鋼盆進行冷卻
11. 可林杯中加入冰塊
12. 將冷卻後咖啡液倒入可林杯
13. 放置成品於杯墊上
14. 靜候評審

三、善後處理（七分鐘）

1. 丟棄咖啡渣及垃圾於廚餘及垃圾桶
2. 倒棄不用汁液於水桶中
3. 以海棉刷清洗所有杯器皿
4. 以廚房紙巾分類擦拭杯器皿
5. 取托盤將各設備及堪用之材料送回材料區及器具，並放置整齊。
6. 擦拭乾淨操作檯面及夾層
7. 靜候評審

電動壓力式操作範例說明：

一、前置作業（六分鐘）

1. 取抹布擦拭操作檯面及夾層
2. 洗淨雙手
3. 鋪設廚房紙巾於工作區及器皿區
4. 器具區取刮皮刀、拉花鋼杯、海棉刷。
5. 器具區取公杯裝鮮奶、肉桂粉、檸檬、糖包 2 包。
6. 擺設個人工作檯
7. 收置托盤及海棉刷於操作檯夾層
8. 站立於咖啡機前，研磨咖啡粉（應檢人不可自行調整刻度、由當日評審長調整）並取 14 公克的咖啡粉。
9. 以填壓器填壓咖啡粉(必須填壓平整)
10. 測試水壓、扣住手把。
11. 放置兩個咖啡杯
12. 靜候評審

二、調製過程（七分鐘）

1. 萃取咖啡
2. 排放蒸氣管中之水分，進行打發奶泡。
3. 打發奶泡後，立即以咖啡機旁之抹布，擦拭蒸氣管及排放蒸氣。
【於咖啡機旁的工作檯完成咖啡拉花及卡布奇諾的試題】
4. 洗手擦手以刮皮刀刮取檸檬絲，加入肉桂粉。
5. 製作咖啡拉花
6. 將拉花鋼杯、咖啡匙、公杯放在材料區，填壓器放置器具區，咖啡拉花放置於成品區，卡布奇諾放置咖啡底盤上。
7. 再將咖啡成品放置成品區、靜候監評評分。

三、善後處理（七分鐘）

1. 清洗咖啡機
2. 倒棄不用汁液於水桶中
3. 以海棉刷清洗所有杯器皿
4. 以廚房紙巾分類擦拭杯器皿
5. 取托盤將各項設備及堪用之材料送回材料區及器具區，並放置整齊。
6. 擦拭乾淨操作檯面及夾層
7. 靜候評審