

10:00~11:00

- 簡式開幕
- 謝宜蓉專業講師教學
< 謝老師的「好咖啡」學堂 >
--- 咖啡地理學初探 ---
- 品咖啡及聯誼



106級的潘彥維系友年紀雖輕，卻已經是多場國際會議的最佳司儀。今天也為師長及系友們服務。



(86級-鄭秀蘭攝)

61級鄭勝華系友(系友會理事長)代表全體系友歡迎師長、系友及親友們大駕光臨、在梅雨綿沛兆豐年的好日子，回娘家聯誼並慶祝母校71週年校慶！



(86級-鄭秀蘭攝)

74級蘇淑娟(母系主任暨系友會秘書長)代表母系師生及全體系友歡迎師長、系友及親友們回娘家，希望大家都能享受快樂且溫馨的團聚。



(86級-鄭秀蘭攝)

10:00~10:40 謝宜蓉講師

< 謝老師的「好咖啡」學堂 >
--- 咖啡地理學初探 ---

邀請擁有英國City & Guild及歐洲SCAE國際咖啡雙認證的謝宜蓉講師教學示範並提供系友們品嚐。

他說一杯好咖啡在於咖啡品種、產地風土等自然條件；以及在咖啡的焙度、沖泡法等，至於品嚐時的享受度則受品嚐者及其所處的人文風情與藝術氛圍等交織而成。

謝宜蓉講師



106年師大71週年校慶系友回娘家及地理學系系友大會

謝老師的「咖啡學堂」 咖啡地理學初探

講師:謝宜蓉

2016年CITY&GUILD國際咖啡師證照

2017年SCAE歐洲精品咖啡協會烘豆師中級證照

烘焙咖啡豆經驗十年以上

2015年國立高雄師範大學工業設計系兼任講師

2015年正修科技大學時尚生活設計系兼任講師



(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

一杯好咖啡的定義

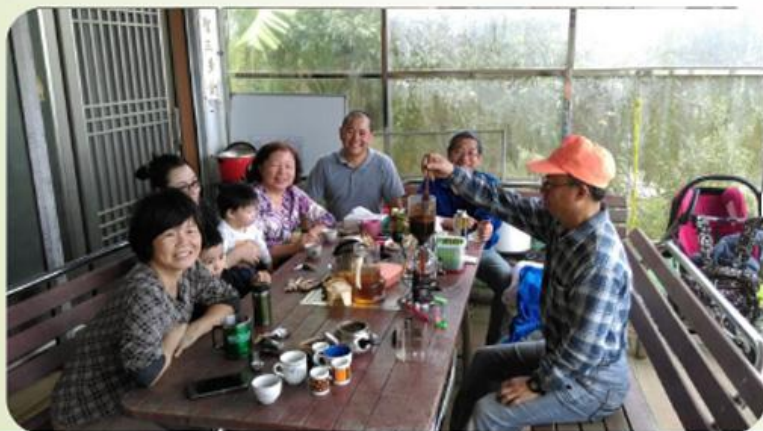
- ▶ 最簡單的定義：喜歡就好
- ▶ 最龜毛的定義：
 1. 生豆產地身份認證
 2. 烘豆師或公司認證
 3. 煮咖啡程序
 4. 喝咖啡程序
 5. 氣氛挑選...等等
- ▶ 最簡單與最龜毛中間的「無限想像空間」、「灰色地帶」
- ▶ 有良心的咖啡

(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

3

一杯好咖啡的定義:個人的認知.....

- 新鮮、健康的前提下，喝得快樂就是好咖啡。

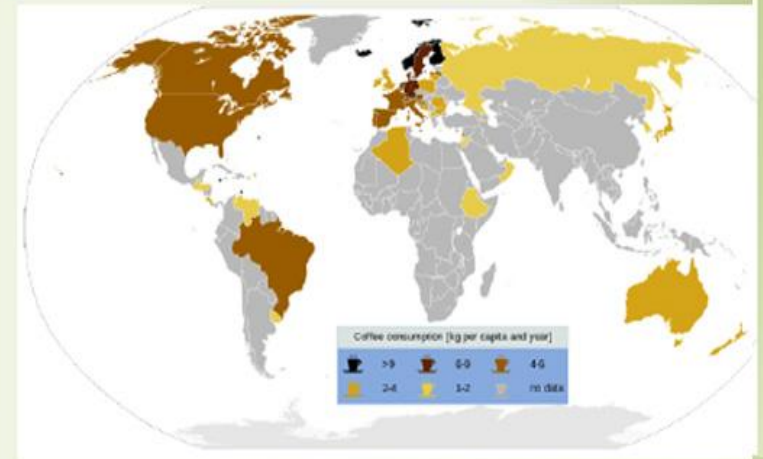
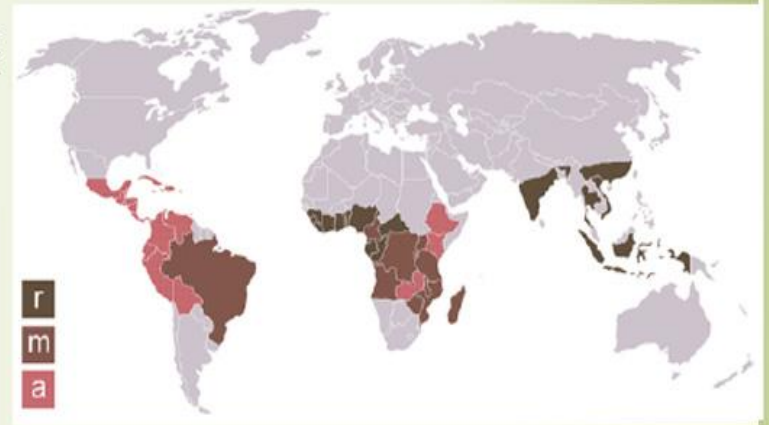
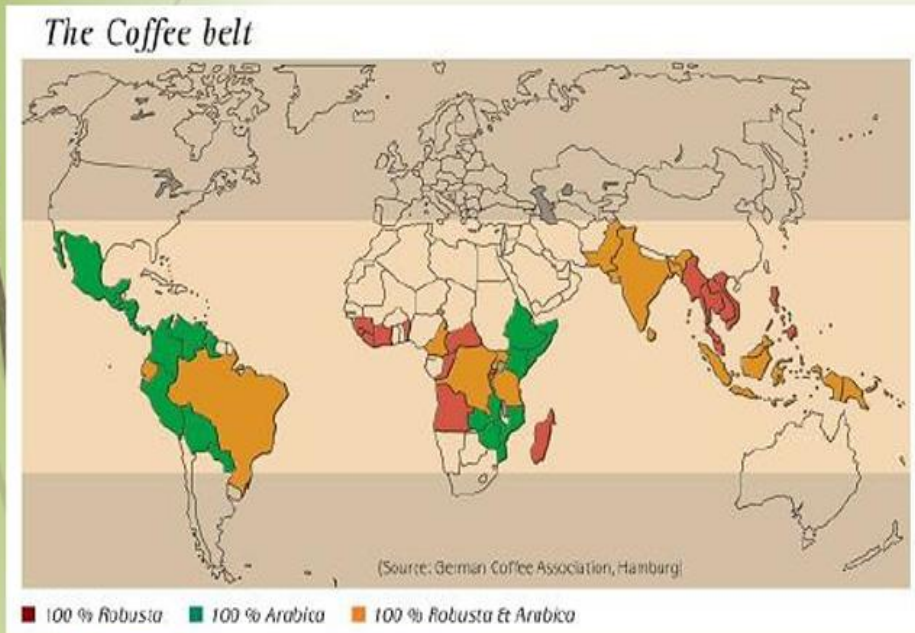


(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

一杯咖啡形成的過程 1/3 (種植、發酵、乾燥、去殼)

農夫種植：

產地的緯度、產地的地形高度 (與日夜溫差有關)、產地土壤肥沃度及土壤特性。



(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

► 挑選果實：
挑成熟的好果實



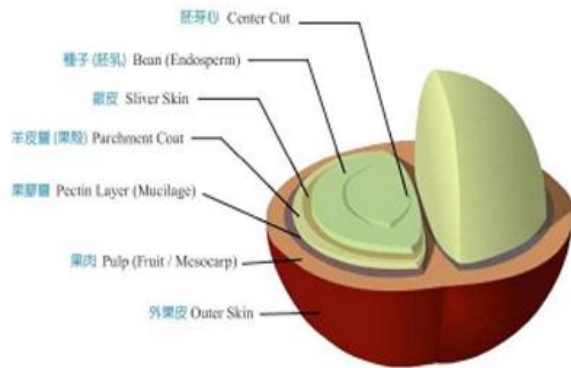
櫻桃紅的熟度最佳



大部分的咖啡豆都是「母豆」，剝開果實可看到兩顆呈半圓形的種籽

(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

The Structure Of Coffee Cherry



母豆(平豆)

公豆 (圓豆)

右邊的咖啡豆是「公豆」，剝開果實只看到一顆橢圓形的種籽（即圓豆），同一棵咖啡樹長出來的果實，公豆size比母豆略小一號

(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

一杯咖啡形成的過程 1/3

► 發酵處理：

(水洗、日曬、半日曬、黃蜜、紅蜜、黑蜜)

水洗豆



去除果肉後
表面黏黏的
用水洗淨後
曬乾或風乾
水份12%以下
稱為水洗豆

蜜處理



去除果肉後
表面黏黏的
直接曬乾或風乾
水份12%以下
稱為蜜處理
因為黏黏的容易發霉
處理起來比較麻煩
價錢也比較高

日曬豆



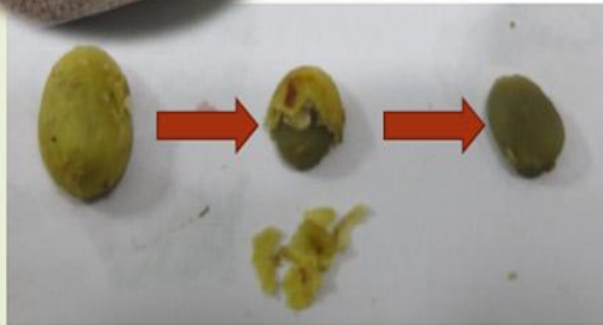
不去除果肉
直接曬乾
水份12%以下
再剝出豆子稱為日曬
最花時間和工序
價格最高
因為果肉的甜味有沁入豆
豆子內部口感會比較甜

一杯咖啡形成的過程(1/3)

► 乾燥後去殼(濕度12%以下)：



未去殼的日曬豆
可保存較久



去殼後的生豆



(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

挑豆：



發霉或
生長不完全

變質或變色

蟲蛀

破損

翹龜或變形

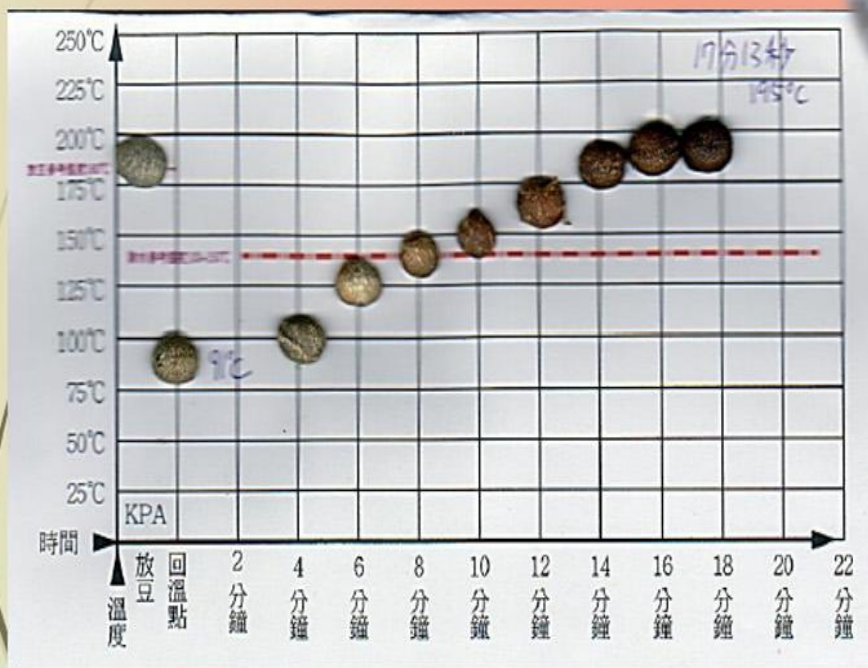
●各種瑕疵豆皆用人工挑選出來，不然會產生澀或其他不好的雜味而影響口感。

●一杯有良心的咖啡咖啡---公平貿易、紅櫻桃計畫、HIU計畫

(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

一杯咖啡形成的過程2/3(烘豆師烘培)

- ▶ 時間與溫度的調配：如大火快炒、
細火慢烘...等。



- ▶ 一般有八個深淺不同程度:
1、淺烘焙, 2、肉桂烘焙, 3、微中烘焙,
4、濃度烘焙, 5、城市烘焙, 6、深城市烘焙,
7、法式烘焙, 8、義式烘焙

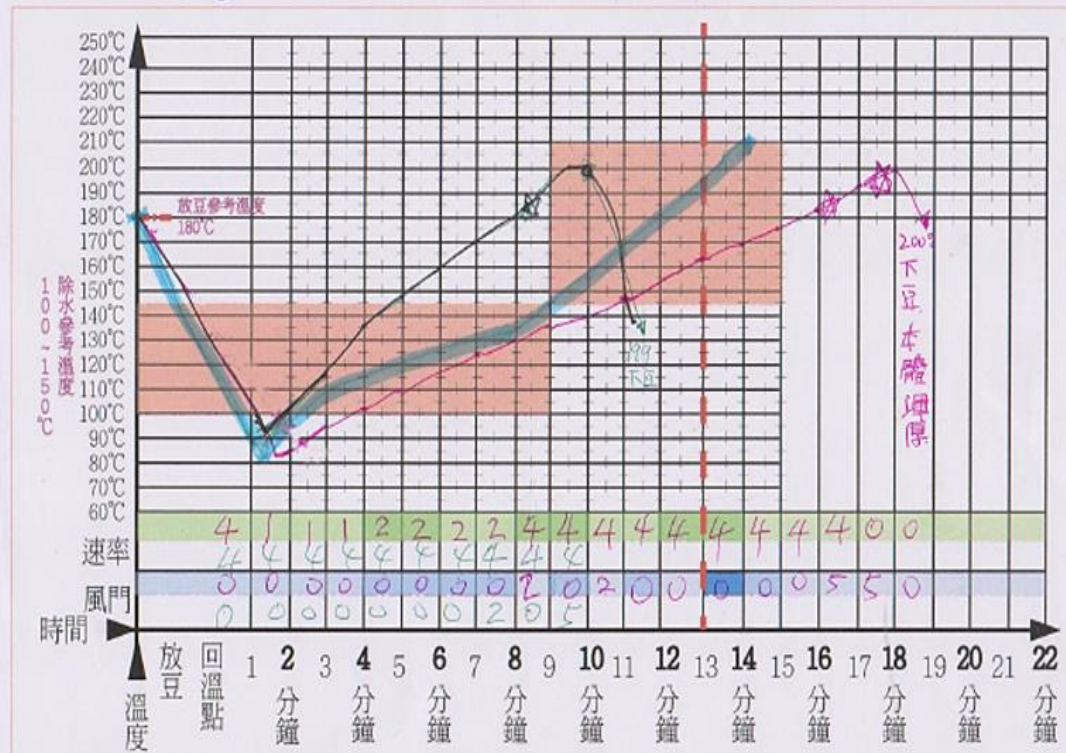
(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

一杯咖啡形成的過程2/3(烘培)

► 烘焙曲線：

謝老師烘豆記錄

1、洲別：中美 2、國家：薩爾瓦多 3、產區： 4、品種： 5、等級： 6、產區海拔： 7、處理法：HIU日曬
 8、咖啡特性： 9、重量(生豆/熟豆)：500克 / 克 10、生豆目測吸乾率： %
 11、生豆目測顏色：深綠/淺綠/黃白 12、熟豆色澤均勻度： 13、豆商：百棧 14、口感：



(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

一杯咖啡形成的過程3/3(淬取)

► 吧臺師或自己煮

塞風壺、手沖、法式壓瀘、義式expresso、比利時宮廷壺、越南壺、土耳其壺、冰滴、美式壺、顛倒壺...等等。另外**花式咖啡**如拿鐵、卡布奇諾、維也娜、愛爾蘭、漂浮、檸檬口味、高粱口味、香草口味...等等。



(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

自己煮出好咖啡

- ▶ 當作樂趣：當做實驗、當玩家家酒。
- ▶ 要很勤勞：選豆買豆、磨豆、煮（淬取）、洗用具、清理桌面、晾乾歸位。
- ▶ 找到好豆子：新鮮、便宜、好喝、多樣。
 - （好豆：安全健康新鮮、不同層次的韻味）
 - （劣豆：發酶、發黑、蟲蛀、翹龜、浮豆、破碎、不順眼）
- ▶ 選擇好工具：量具（大秤、小秤、透明量杯、溫度計、計時器）、各式淬取工具、溫杯器、保鮮罐、杯子、加熱工具、磨豆機（輾壓與兩片刀）。
- ▶ 懂得分享：比對味覺、比對淬取技術、炫耀新玩具、學別人的優點。
- ▶ 認證與培訓：[SCAE\(歐洲精品咖啡協會\)](#)、[SCAA\(美國精品咖啡協會\)](#)。[英國city&guild國際咖啡師](#)。

(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

示範實作 ~

沖泡咖啡示範 (一) 塞風

沖泡咖啡示範 (二) 手沖

- 準備影片播放
- 並於 10:40-11:00 Coffee Break
準備品嚐

(謝宜蓉、75級郭秋美撰)

影片一景



(86級-鄭秀蘭攝)

陳國章老師是品咖啡達人，對這場演講內容的興趣，由其肢體語言可知。



(86級-鄭秀蘭攝)

大家聚精會神地聽謝老師演講



(86級-鄭秀蘭攝)

系友們對演講鼓掌稱讚！



(86級-鄭秀蘭攝)

系友會邀請謝宜蓉老師為 系友會咖啡沖泡藝術的指導老師



(84級-李鳳華攝)

71級杜桂珠系友贈送自製的恐龍寶可夢禮物



(86級-鄭秀蘭攝)

86級郭育致系友敬贈同班黃彥鳴系友 準備的地方特產



(86級-鄭秀蘭攝)

精彩照片

品咖啡、聯誼時間



(75級-郭秋美攝)

茶敘之前。感謝106級系友們正在服務76級學姐甄綠玉(右一)。106級許肄亞站在學姐左邊，陳冠佑(着黃衫)、林穎東兩人面對，林子閔(中坐者)、楊泓旻(左立者)。



(75級-郭秋美攝)



這張照片好美！因為充滿了愛心！

為了支援 56 級學長臨時無法來演講，因此接受系友會的邀請。謝老師配合他的演講，示範沖泡「一杯好咖啡」的教學美姿；咖啡桌上可口的餅乾以及兩長桌精美的咖啡杯等，都是他的夫人 75 級郭秋美系友日夜趕工製作並裝箱，兩人由高雄迢迢運來的。



(61級-鄭勝華撰)

師大校友夫妻檔，
美術系、設計所的
謝宜蓉老師（左），
夫人是地理學系 75
級的郭秋美系友。

於母系慶祝
71 屆臺灣師大校慶
系友回娘家會場。

進修推廣學院演講堂
106 年 6 月 4 日

謝老師的美味咖啡配上大會準備的一之軒美點讓Coffee Break更優質。照片右起: 陳時瀚 (陳哲銘老師家的小貴賓)、謝老師、86級黃彥鳴系友(謝老師對面帥哥)、71級杜桂珠系友、林芝因老師(黃彥鳴系友夫人)、56級施淳夫學長(穿灰藍條襯衫)及蕭照雄學長、74級楊秀娟系友。



(75級-郭秋美攝)

55級劉清英學姐(左一)與謝老師歡談，時瀚小朋友在旁邊認真聆聽。系友們歡聚聯誼：左二至六：76級甄綠玉系友、71級張佩玉系友(穿黃外套)、73級呂淑娟系友、74級楊秀娟系友以及71級許志民校長(穿橘藍色外套)。



(75級-郭秋美攝)

香喔！香喔！正在品咖啡的76級林芳蘭系友(中立穿白襯衫美女)、蘇秘書長正與66級的魏秀瑛系友歡談。



(75級-郭秋美攝)

咖啡及美點，吸引大人、也令小朋友著迷！



(86級-鄭秀蘭攝)

謝老師在指導時瀚如何斟咖啡! 享用者，左起: 74級呂淑娟系友、71級杜桂珠系友及74級楊秀娟系友。



(75級-郭秋美攝)

謝老師在指導時瀚如何泡咖啡! 享用者, 左起: 71級杜桂珠系友、陳哲銘老師的夫人王喬婷女士(時瀚的媽媽)、71級張佩玉系友、84碩沈豔嬋系友及84級李鳳華系友(穿藍白格外套)。



(75級-郭秋美攝)

73級郭文珠系友品咖啡的美姿(中)，使人想起她自大學時代就已經加入--崑曲社，這些年來她造詣非凡，系友會將專訪她並邀請成立系友會的崑曲社--- 崑曲藝術在2001年，已被聯合國教科文組織列為「人類口述和非物質遺產代表作」。



(86級-鄭秀蘭攝)

美好的聯誼時間！

左起：74級呂淑娟系友(穿橫條衫)、75級林秀姬(短袖衫)及蕭蓉蓉系友、71級張佩玉(穿黃衫) 及許志民系友(背對鏡頭)。



(86級-鄭秀蘭攝)

謝老師與目前在台師大教育學系擔任副教授的76級劉蔚之系友(留學德國)，交換泡咖啡的心得!



(86級-鄭秀蘭攝)

76級劉蔚之系友副教授，一大早就由任職的臺師大教育學系過來當志工，善盡母系系友會N6級值星年系友參與服務的榮譽。真感人！



(61級-鄭勝華攝)

謝老師與75級林秀姬系友(左一)皆為愛好藝術的人。
左二向右: 74級蘇秘書長、74級楊秀娟系友及76級劉蔚之與邱雯玲系友(穿黑白條衫)



(75級-郭秋美攝)

嗨！來喝杯好咖啡啊！

左起：74級蘇淑娟系友(目前擔任母系主任及系友會秘書長)
；86級鄭秀蘭系友及郭育致系友。



(75級-郭秋美攝)

請教 泡杯好咖啡的密訣!

右起：86級郭育致系友、黃美傳系友



(86級-鄭秀蘭攝)

李宜梅助教(中)與106級的林子閔系友、劉純羽系友、許肄亞系友及楊泓旻系友正在品嚐茶點。(自左至右)



(106級系友攝)

系友們很捧場！75級郭秋美系友與謝老師都很開心。左側106級的林穎東系友(穿白襯衫的帥哥)還忙著服務，走道上，歐陽鍾玲前秘書長與劉蔚之系友邊走邊談。



(86級-黃彥鳴攝)

謝謝觀賞

61級鄭勝華編輯