



108 學年度蘭陽校園全發院住宿書院活動 - 魔力黑豆的下午茶時光-淺談咖啡

時間：2019-10-30

地點：蘭陽校園開心廚房

一個輕鬆的星期三下午，在開心廚房聚集了二十多位蘭陽校園的師生，一齊喝咖啡。這次活動是以簡介與實作為主，因此教學部分的說明儘量簡要。活動的開始由一把螺絲起子揭開序幕，主講人先讓大家學會操作磨豆機，並能夠動手大部分解進行保養。由於咖啡豆發霉時會產生不良毒素，因此清理磨豆機非常重要，避免咖啡殘渣留在機器裡發霉，傷害健康。沖煮咖啡以手沖最容易學習與上手，但是風味卻不是那麼好掌握，必須累積相當經驗才能衝出好喝的咖啡。由於希望每個參加活動的師長與院生不單單喝咖啡而已，而是能體驗自己製作的魔術飲料，因此每個人都儘量能有機會動手。從煮水、磨豆、濾紙、沖泡，每個步驟與細節都能親自體驗。接著是摩卡壺的使用，利用摩卡壺煮出濃郁的意式咖啡，爐火的大小必須小心掌控，才能達到效果。主講人同時也提供電摩卡壺，讓大家享受簡易實惠的優質體驗。最後還有土耳其風的泥漿咖啡，將咖啡豆磨到最細，放進特殊的咖啡壺烹煮，待三滾之後連渣倒入杯中，就能享受大漠夜晚的咖啡風情。最後附上資創系大一新生陳嫻的心得作為結論：這次朱留教授舉辦的咖啡講座我獲益良多。從手沖咖啡到摩卡咖啡和最後的泥漿咖啡，我學習了不少新的東西。雖然知道小小一杯咖啡有著大大的學問，但是親自操作一番才知道以前學到的相關知識都只是皮毛而已。希望下次有類似的活動我能繼續參加。我們期待下一次活動的到來。



大一學弟親手做



特殊造型的摩卡壺



一起參加活動的師長