



誠實 | 公正 | 守法 | 創新
中華科技大學
 China University
 of Science and Technology

進修推廣部 推廣教育組



咖啡拉花藝術班



《課程目標》

正確萃取義式咖啡、打出綿密奶泡、拉出愛心（小心、大心、實心、洋蔥心）、葉子、鬱金香及天鵝等基礎咖啡廳營業基礎拉花圖形。

《參加對象》

不限，滿 15 人即開班。

《上課時間》

108/9/8~108/10/27，每週日 09:00 ~ 16:00，共計 36 小時

《上課地點》

本校台北校本部 R101 飲調教室（台北市南港區研究院路三段 245 號）

《課程大綱》

- 第 1 週 咖啡拉花概論、義式咖啡機操作認識、拉花動作練習
- 第 2 週 拉花三步曲：萃取咖啡、打奶泡、黑白奶（畫花）
- 第 3 週 小心型拉花、大心型拉花
- 第 4 週 實心拉花、洋蔥心拉花
- 第 5 週 葉子形狀拉花
- 第 6 週 心包葉、葉包心拉花，交叉組合、成果展



《講師簡介》

黃正一老師

學、經歷：

中國文化大學觀光事業研究所（2001 年畢業）
 中華科技大學餐飲管理系／專任講師 10 年

專長：

咖啡拉花教學、分子飲調、飲料調製（手煮咖啡、手搖飲、調酒、果雕、創意飲品）、餐服管理、餐飲創業規劃、西餐義料、葡萄酒賞析

證照：

韓國國際咖啡拉花高階種子師子認照、精品咖啡調製師乙級證照、國際調酒協會評審資格合格、IBA 國際調酒證照 JWC 合格、中華民國旅行業經理人證照、丙級調酒、乙級專書作者 2017·1 月出版、領隊證照、WEST 國際侍酒師侍照、12 張專利、2017 台北國際發明展銀牌、阿曼王國一等服務榮譽勳章。



《收費標準》

每人 16,400 元整(含材料費)

《報名方式》

線上報名、現場報名、傳真報名 **《即起接受報名》**

中華科技大學進修推廣部推廣教育組 <http://www.cust.edu.tw/eec/>

電話：(02)2782-1862 轉 206~208

專線：(02)2786-7664

傳真：(02)2651-4933

E-MAIL：eec@www.cust.edu.tw

《更多課程資訊，詳見本組網站》

※本簡章為規範事項，本校保有最後是否開課之決定權。