

從五感體驗咖啡專業 陳彥含特調「五味雜陳」

學習新視界

【本報訊】為讓同學了解不同產業經營者的專業，經濟系主任林彥伶在4月15日上午10時的「勞動經濟學」課程中，邀請曾在澳洲、義大利等地擔任世界咖啡大賽國際評審、錘子咖啡陳彥含咖啡師，從擔任國際賽評審的角度，分享如何透過五感體驗咖啡的精、氣、神。

英文系畢業的陳彥含邊演講邊請助理現場泡咖啡，每一杯咖啡都有不同背景及態度，有苦、酸、果香、說不出的美妙滋味，她分享：「味覺會因時間而退化，需每天品嚐和聞不同咖啡香氣，訓練味覺與嗅覺的精準度。」對於平常飲用便利商店咖啡的大學生而言，是很特別的體驗，也重新認識咖啡。藉由這次演講，在場同學了解到這項職業的內容，以及成為評審這條路的艱辛與高度專業性。

陳彥含特調一杯有五種口味的果汁，號稱五味雜陳，邀請在場同學猜猜其中的成分，有同學猜出其中2-3種，她說這樣已經非常厲害了。遠距教學發展中心組員林姿均平常就愛咖啡，從陳彥含的解說中「感受到透過記憶與訓練，才能真正深入認識咖啡的精髓。」經濟四張宇玄體驗到咖啡師需要勤奮的練習，了解咖啡師平常的生活及感受，認識專業的重要性。

2021/04/18



經濟系主任林彥伶感謝陳彥含咖啡師的專業分享讓同學深有體會。(圖/經濟系提供)



經濟系主任林彥伶感謝陳彥含咖啡師的專業分享讓同學深有體會。(圖/經濟系提供)