

致理技術學院
休閒遊憩管理系
畢業專題

英國 City& Guilds 國際咖啡師證照教材
編制及探討

專題學生：羅詩穎、張仁鑫、藍筑鈞、
徐婷薇、薛雅芳

學 號：10022142、10023209、10023217、
10023223、10023244

指導老師：陳金聲 博士

中 華 民 國 一 〇 四 年 六 月

目錄

第一章	緒論.....	1
第一節	、研究背景與動機.....	1
第二節	、研究目的.....	3
第三節	、研究問題.....	3
第四節	、名詞解釋.....	4
第二章	文獻探討.....	6
第一節	、咖啡相關文獻.....	6
第二節	、茶與可可相關文獻.....	23
第三節	、其他飲品相關文獻.....	40
第四節	、術科文獻參考.....	45
第五節	、服務品質與儀態.....	58
第三章	研究方法.....	61
第一節	、研究方法與流程.....	61
第二節	、研究對象.....	63
第四章	研究成果.....	64
第一節	、歡迎進入咖啡世紀.....	64
第二節	、茶與可可.....	82
第三節	、其他飲品.....	99
第四節	、術科攻略.....	104
第五節	、服務品質與儀態.....	121
第五章	結論建議.....	124
第一節	、結論.....	124
第二節	、研究建議.....	125
參考文獻.....		128
附錄一	訪談學者資歷(一).....	133
附錄一	訪談學者資歷(二).....	137
附錄一	訪談內容.....	138

表次

表 2- 1 咖啡豆各階段成長內容.....	11
表 2- 2 阿拉比卡(arabica)與羅布斯塔(robusta)之比較.....	18
表 2- 3 咖啡烘焙程度與其特徵用途之比較.....	19
表 2- 4 咖啡功效及說明.....	22
表 2- 5 茶的生長環境條件及說明.....	24
表 2- 6 茶的分類方式.....	25
表 2- 7 可可樹生長基本條件.....	35
表 2- 8 可可豆的品種及特性.....	36
表 2- 9 基本處理流程.....	37
表 2- 10 服裝儀容標準.....	60
表 4- 1 咖啡豆各階段成長內容.....	70
表 4- 2 阿拉比卡(arabica)與羅布斯塔(robusta)之比較.....	76
表 4- 3 咖啡烘焙程度與其特徵用途之比較.....	78
表 4- 4 咖啡功效及說明.....	81
表 4- 5 茶的生長環境條件及說明.....	83
表 4- 6 茶的分類方式.....	84
表 4- 7 可可樹生長基本條件.....	94
表 4- 7 可可樹生長基本條件.....	95
表 4- 9 基本處理流程.....	96
表 4- 10 服裝儀容標準.....	123

圖次

圖 4- 1 咖啡帶.....	67
圖 4- 2 可可樹開花.....	94
圖 4- 3 可可樹結果.....	94
圖 4- 4 可可果實成熟.....	94
圖 4- 5 術科杯具 1.....	104
圖 4- 6 術科杯具 2.....	104
圖 4- 7 雙孔把手.....	106
圖 4- 8 單孔把手.....	106
圖 4- 9 撥粉.....	106
圖 4- 10 填壓 1.....	107
圖 4- 11 填壓 2.....	107
圖 4- 12 填壓 3.....	107
圖 4- 13 填壓 4.....	108
圖 4- 14 填壓 5.....	108
圖 4- 15 萃取前段 1.....	109
圖 4- 16 萃取前段 2.....	109
圖 4- 17 萃取中段 1.....	109
圖 4- 18 萃取中段 2.....	109
圖 4- 19 萃取後段 1.....	110
圖 4- 20 萃取後段 2.....	110
圖 4- 21 奶泡製作 1.....	112
圖 4- 22 奶泡製作 2.....	112
圖 4- 23 奶泡製作 3.....	112
圖 4- 24 奶泡製作 4.....	112
圖 4- 25 品質較差的奶泡.....	113
圖 4- 26 品質良好的奶泡.....	113
圖 4- 27 手沖咖啡器具.....	115
圖 4- 28 手沖咖啡沖泡.....	115