

講座番号
C020おいしいコーヒーとは？
その楽しみ方とテースティング

講座講師・内容

古庄 律 [応用生物科学部栄養科学科教授]

堀口俊英 [株堀口コーヒー会長]

一般的に流通しているコーヒーの他に、スペシャルティコーヒーと呼ばれる風味豊かな様々なコーヒーが生産され、流通しています。コーヒーの香味を「好き嫌い」という嗜好でとらえるのではなく、品質としての良し悪しを見分けるテースティングを実習します。品質の良いコーヒーの中に本当のおいしさがあるということが理解できます。コーヒーの香味の多様性を楽しむために、コーヒーの香味のとらえ方や評価のしかたを学習します。



カリキュラム(全3回)

※講座内容、日程は変更になる場合があります。

【1回目】10/20(土)13:00~15:00

おいしいコーヒーの入れ方・ペーパードリップの抽出基礎

【2回目】12/ 8(土)13:00~15:00

コーヒーの基礎知識とテースティングの方法

【3回目】12/15(土)13:00~15:00

各生産国のテースティング実習/香り、酸味、コク、余韻など

詳細

会場:世田谷キャンパス

受講料:12,000円

定員:20名(対象:大学生以上)

※最少催行人数10名

持ち物:エプロン、上履き

申込期間:9月7日(金)~9月27日(木)

※定員を超えた場合は抽選になります。