

강 의 계 획 서

[지원분야 :] 핸드드립

과 목 명	핸드드립		강사명	이흥주
강의가능요일	목	강의가능시간	13:30 ~ 15:30	
강 의 소 개				
목 표	핸드드립을 통한 원두의 이해와 추출기술의 습득을 목표로 한다.			
교 재 명	커피바리스타 / 신화출판			
실습재료비	* 재료비 총액 : 260,000 원			
	* 재료비 상세 내역 : 생두구매, 스페셜원두, 여과지, 알코올, 시럽 등			
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주			
수강대상	모든연령	필요기자재	필기도구	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	커피의 국내외 전파, 원두의 이해와 선택, 드립준비물 설명			
2주차	칼리타추출 - 수프리모, 칼리타추출 주의사항			
3주차	칼리타추출 - 브라질, 칼리타추출 주의사항			
4주차	칼리타추출 - 시다모, 칼리타추출 주의사항			
5주차	고노추출, 에티오피아, 브라질원두의 향미평가			
6주차	수망로스팅 실습, 로스팅의 원리를 이해하기			
7주차	이브릭추출, 블렌딩원두의 향미평가			
8주차	사이폰추출, 스페셜원두의 향미평가			
9주차	모카포트추출, 에스프레소 이해하기			
10주차	칼리타추출- 원두 비교 추출하기, 과다추출 과소추출의 비교			
11주차	더치커피의 역사와 추출방법, 더치커피의 향미평가			
12주차	블렌딩원두의 향미평가			
13주차	블렌딩원두의 향미평가			
14주차	스페셜티 원두 향미평가			
15주차	핸드드리추출의 평가하기 I			
16주차	핸드드리추출의 평가하기 II			