

112 年茶飲創新中心-青農茶飲調製研習課程

一、目的：

隨著消費型態轉變，國內商用茶需求快速攀升，茶飲成為茶產業發展新趨勢，而茶葉中富含許多機能性成分，還有許多草本植物、水果等農產品也都具有其特殊的保健成分及風味，十分適合「茶」為基底來搭配其他農產品的特色呈現多元的風味。因此本場於110年創立「茶飲創新中心」做為茶飲技術諮詢及相關設備操作訓練輔導之專業學習場域，協助青農開拓市場及提升茶飲調製之專業技能。本年度擬開辦青農茶飲調製研習課程，提升青農對國產商用茶原料之認知，以及學習基礎茶飲調製技術。

二、招募對象：

於國內從事茶葉製造、銷售及推廣等事務之茶產業青年從業人員，課程人數上限 30 人，額滿為止。

三、報名時間：

即日起至 112 年 12 月 6 日(以 google 表單送出時間為憑)。

四、課程時間：

112 年 12 月 14 日(四) 9:00~17:00。

五、行前通知：

課程行前說明將於 12 月 8 日前個別 Email 通知。

六、聯絡人：

課程聯絡人：

農業部茶及飲料作物改良場加工科-陳鈺楨小姐 03-4822059 分機 632

Email:tres1030@tbrs.gov.tw

報名聯絡人：

農業部茶及飲料作物改良場產服科-黃譽小姐 03-4822059 分機 802

Email: yu724@tbrs.gov.tw

備註:本場報名結果具有最終審核權

七、報名連結：<https://forms.gle/zWw5QxqijEmuhzMSA>



八、課程內容

時間：112年12月14日(四) 9:00~17:00

地點：農業部茶及飲料作物改良場調飲中心

時間	課程	講師	備註
08:30~09:00	學員報到		
09:00~09:20	開訓		
09:20~10:10	茶飲市場概況	蘇宗振場長	
10:20~12:00	商用調飲原料介紹	加工科蔡憲宗科長	
12:00~13:00	午餐時間		
13:10~14:00	調飲萃取方法概要	加工科邱喬嵩	1.基礎茶類沖泡 2.水質影響 3.其它萃取影響因子
14:10~15:00	茶飲調製概論與操作 (上)	加工科邱喬嵩 加工科黃宣翰 加工科陳鈺楨	1.茶飲調製基礎架構 2.茶飲調製方式 3.學員操作
15:10~16:00	茶飲調製概論與操作 (下)	加工科邱喬嵩 加工科黃宣翰 加工科陳鈺楨	1.草本茶調製 2.水果茶調製 3.珍珠奶茶調製 4.學員操作
16:10~17:00	綜合討論	全體講師	