

中華民國國際調酒協會 專業咖啡師 題卡

第一組

題序	飲料名稱	成份	方法	裝飾物	杯器皿
1	藍山咖啡 (磨 2 號)	25 公克咖啡	虹吸式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、(Syphon)咖啡煮具、木(竹)調棒、沖壺、海綿刷、打火機
2	綜合咖啡 (磨 1.5 號)	15 公克咖啡 比例: 4 藍山 3 巴西 3 中曼	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、咖啡濾紙、沖壺、海綿刷
3	高雄式冰咖啡 (磨 2 號)	50 公克冰咖啡 比例: 5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大鋼盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、杯墊、沖壺、水果夾
4	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	寬口咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷、圓湯匙
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 熱奶泡		心型 / 葉子 糖包一包	

中華民國國際調酒協會 專業咖啡師 題卡

第二組

題序	飲料名稱	成份	方法	裝飾物	杯器皿
1	曼特寧咖啡 (磨 1.5 號)	15 公克咖啡	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、咖啡濾紙、沖壺、海綿刷
2	高雄式冰咖啡 (磨 2 號)	50 公克冰咖啡豆 比例: 5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大鋼盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、沖壺、水果夾
3	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸 檬皮 糖包一包	寬口咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷、圓湯匙
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶		心型 / 葉子 糖包一包	
4	皇家咖啡 (磨 2 號)	25 公克咖啡豆 比例: 4 藍山 3 巴西 3 中曼 1 塊方糖	虹吸式	白蘭地 附於咖啡旁	咖啡杯組、咖啡煮具(Syphon)、木(竹)調棒、沖壺、皇家咖啡匙、香甜酒杯、打火機、水果夾、海綿刷

中華民國國際調酒協會 專業咖啡師 題卡

第三組

題序	飲料名稱	成份	方法	裝飾物	杯器皿
1	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	寬口咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷、圓湯匙
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶		心型 / 葉子 糖包一包	
2	巴西咖啡 (磨 2 號)	25 公克咖啡	虹吸式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡煮具(Syphon)、木(竹)調棒、沖壺、海綿刷、打火機
3	藍山咖啡 (磨 1.5 號)	15 公克咖啡	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、咖啡濾紙、沖壺、海綿刷
4	高雄式冰咖啡 (磨 2 號)	50 公克冰咖啡 比例: 5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大鋼盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、杯墊、沖壺、水果夾

中華民國國際調酒協會 專業咖啡師 題卡

第四組

題序	飲料名稱	成份	方法	裝飾物	杯器皿
1	高雄式冰咖啡 (磨 2 號)	50 公克冰咖啡 比例: 5 中曼 2 深曼 3 巴西 40 公克奶精 20 公克二砂	滴泡式		咖啡濾紙、可林杯、大量壺、大鋼盆(兩個)、手動打蛋器、咖啡濾杯、吸管、吧叉匙、海綿刷、杯墊、沖壺、水果夾
2	卡布奇諾	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶	電動壓力式	肉桂粉 檸檬皮 糖包一包	寬口咖啡杯組、公杯、刮皮刀、拉花鋼杯、海綿刷、圓湯匙
	咖啡拉花	7 公克義式咖啡豆 150ml 鮮奶		心型 / 葉子 糖包一包	
3	綜合咖啡 (磨 2 號)	20 公克咖啡 比例: 4 藍山 3 巴西 3 中曼	虹吸式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡煮具(Syphon)、木(竹)調棒、沖壺、海綿刷、打火機
4	曼特寧咖啡 (磨 1.5 號)	15 公克咖啡	滴泡式	奶油球 糖包一包	咖啡杯組、咖啡濾杯、咖啡濾紙、沖壺、海綿刷

