

捷榮

品味咖啡學院

人物專訪

專業咖啡課程 啟發更濃厚興趣

從事飲食業13年的Jovi，現時於一間連鎖便利店擔任Food and Beverage Specialist，第一次接觸咖啡是在本地一間連鎖咖啡店工作的時候，那時飲咖啡還未成為她生活的一部份，直至工作10年後，接受過一系列咖啡培訓與咖啡的歷史認知，日復日在咖啡香中培養出興趣與專業。今年年初，Jovi經同事介紹報讀了捷榮品味咖啡學院的課程，希望透過專業咖啡品嚐課程及手工沖調基礎課程提升自己對咖啡味道變化的掌握，了解不同的咖啡沖法，並且應用在實際工作上，我們一起看看Jovi的分享：

(受訪者: Jovi =J)

問: 參加了捷榮品味咖啡學院對咖啡知識是否有更深一層的認知?

J: 6堂的課程內容充裕，以實習為主。第一堂主要講解咖啡的起源及歷史，第二堂開始會集中於咖啡實習，每次實習完都會教授新的咖啡知識、學選豆、學品嚐咖啡、學沖調，希望未來有機會學到炒豆（烘焙）的知識。

問: 咖啡學院如何對你的工作上有幫助? 完成課程後有什麼得著?

J: 在工作應用上，我可以更有效地跟管理層與前線同事分享固中的咖啡技巧，尤其是前線同事會常被客人問到關於咖啡豆的相關知識。此外，捷榮品味咖啡學院的咖啡課程更會教授土耳其咖啡的沖法，是坊間少有的教學元素，土耳其咖啡因其咖啡粉直接在水內煮而味道較苦澀，因而在亞洲市場較少眾，學院導師在講解傳統沖法的同時，更會分享個人的沖煮方法，令我們見識到咖啡世界的多樣性。

學懂品嚐咖啡，有如學會慢味人生的百般滋味。

問: 課程有令你對精品咖啡的文化更深入了解嗎? 課堂最令你難忘的地方是什麼?

J: 在6堂咖啡課中，我最享受是現場跟導師沖泡咖啡的時候。每次實習後導師都會綜合課堂的知識和分享自家心得。而最難忘是學習手沖咖啡，由磨粉、濾紙的選用，水溫控制與沖調的手勢等，每一個步驟都會影響咖啡的質量，手沖咖啡除了表現出匠人精神外，更表現出咖啡師的內心世界。上過這一課後，我會特地到訪一些精品咖啡店，點一杯店內的House Blend，試著去嚐出咖啡豆的種類和風味。後來更自己購入了一套手沖咖啡工具，在下班進行練習。咖啡豆會隨著烘焙過程而演變出不同的風味，其實上咖啡班前我與大部份人一樣只能分辨出咖啡的酸或苦味，但透過課堂認識了一些分豆的技巧後，就比較容易試出如橡果味和煙燻味等咖啡豆的風味。

