

114年茶飲創新中心-茶飲調製研習課程報名資訊

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。「茶飲創新中心」近年來進用本場開發新技術之原料，協助青農開拓市場及提升茶飲調製之專業技能。本年度擬辦理114年茶飲調製研習課程，推廣對國產商用茶飲原料之認知，以及學習基礎茶飲調製技術。

二、招募對象：

於國內從事茶產業相關之18至45歲青農(約20名)及各(縣/市)農會正式職員(約10名)，課程人數上限30人/場次，額滿為止。

※錄取者當天不克出席，請於活動3天前通知本單位。

※因名額有限，未參加過本場茶飲調製研習課程者優先錄取。

三、報名時間：

即日起至114年9月18日下午5時止(以線上報名表單送出時間為憑)。

※錄取名單於10月3號於本場官網公告。

四、課程時間：

114年10月15日(三) 9:00~17:00。

五、行前通知：

課程行前說明將於10月9日(四)前個別 Email 通知。

六、課程聯絡人：

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

Email:s4963761@tbrs.gov.tw

※備註:報名錄取結果本場具有最終審核權。

七、報名連結：

<https://www.surveycake.com/s/3RApr>



八、課程內容：

時間：114 年 10 月 15 日(三) 9:00~17:00。

地點：農業部茶及飲料作物改良場茶飲創新中心

時間	課程	講師	備註
08:10~09:00	學員報到		地點：加工技術科-製茶工廠-1 樓教室
09:00~09:20	開訓及長官致詞		
09:20~10:10	臺灣茶飲發展可行性	蘇宗振 場長	
10:20~11:10	茶飲發展趨勢	科祿柏科技有限公司 楊彥彬 總經理	
11:20~12:00	國產茶飲原料新技術 新里程	加工科 蔡憲宗 科長	
12:00~13:00	午餐時間 地點：加工技術科-製茶工廠 1 樓教室		
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 地點：茶飲創新中心
14:10~15:00	茶飲調製概論與操作 (上)	加工科 邱喬嵩 加工科 彭薈庭 加工科 邱靖棋	1. 茶飲調製基礎架構 2. 茶飲調製方式 3. 學員操作 地點：茶飲創新中心
15:10~16:00	茶飲調製概論與操作 (下)	加工科 邱喬嵩 加工科 彭薈庭 加工科 邱靖棋	1. 草本茶調製 2. 水果茶調製 3. 奶茶調製 4. 學員操作 地點：茶飲創新中心
16:10~17:00	綜合討論	全體講師	地點：加工技術科-製茶工廠-1 樓教室

※上述課程內容本場得視情況調整。