

# 「2022 年我是調茶師」種子師資研習課程



一、活動名稱：「2022 年我是調茶師」種子師資研習課程。

二、主辦單位：台灣飲料調製協會。

三、協辦單位：台南應用科技大學研究發展處推廣教育中心。

四、活動目的：參與調茶師種子師資研習的目地與技術定位。

咖啡流行過後的另一個掏金行業，卻是如假包換的“手搖茶”高峰期，「泡沫紅茶」發源地始於台灣，也發揚於大陸，然全世界在瘋狂的開啟手搖茶，但卻在人才部分沒有及時跟上。這也是本次推廣調茶師師資種子的研習目的與在地即時落地的先將人才推往調茶的舞台。這也是「調茶師」的培訓一個孵化平臺。

調茶師調飲技能均以目前飲品市場主流為主要訴求，範圍分為“外帶”與“內用”兩種型態的臨場實操反應機制，經過無數反覆的實操演練，均能達到調茶師的角色。在實操與考測過程亦能選出其中調茶師人才的技能專業定位，透過認證機制模式，培育我國飲料研發專業人才，通過調飲認證鑑定能力，讓領導上司在技術知識上升級和個人的品牌塑造，肯定自我品牌需求，提升飲調優良的控管，讓飲料產業結構穩定，紮實的教育訓練提升調飲的技能優勢。定位吧台專業技能知識，接軌國

際主流、發展未來，提升我國調飲調茶師的技能服務品質水準以及國際地位。

五、研習對象：對本課程有興趣之教師、有志於從事調茶工作者或欲報名參加調茶師國際競賽者。

六、招收名額：40名。

七、活動時間：2022年7月16日(星期六)，08:30-17:30共8小時，結訓後由**台灣飲料調製協會**發給研習證明。

八、活動地點：台南應用科技大學(臺南市永康區中正路529號)  
生活科技大樓LT101飲調教室。

九、活動費用：報名費500元，材料費3,500元(另計)，共計4,000元。

十、報名方式：請至臺南應用科技大學推廣教育中心網站報名，  
網址：<http://192.192.3.161/eec/>。

十一、聯絡方式：臺南應用科技大學推廣教育中心(06)5100721。

十二、活動內容：

7/16(六)	課程內容
08:00~08:30	報到
08:30~10:30	手搖茶飲的重點講解
10:30~12:00	煮珍珠+黑糖蜜熬煮 (由老師示範實做利用粉圓濃稠漿液掛杯的技巧運用，分組製作 黑糖珍珠撞奶掛杯與出品的流程)
12:00~13:00	中午用餐時間(敬請自理)
13:00~15:30	紅茶大桶量-沖泡  綠茶大桶量沖泡  綠茶系統術科實作進程  (火爆繽紛水果茶:由老師示範實做流行于全球的水果茶以當季新 鮮水果為素材，再配合和綠茶的萃茶技巧搖出一杯香甜可口的 繽紛水果茶。新鮮水果的選材和分切分塊技巧。水果茶掛杯運 用營造繽紛分層效果，糖水調配製作水果黃金比例調配。)  (爆打檸檬綠茶:由老師示範爆打檸檬茶實做～如何選用新鮮檸檬 採用搗棒技術性爆打讓檸檬皮和檸檬汁的香醇滋味流於杯內產 生爽口的獨特香氣，再利用綠茶的甘醇撞出酸甜比例適中的飲 品，讓您口齒留香。)
15:30~17:30	奶蓋製作  (烤布蕾波波奶茶/魔力紅豆奶茶/田蜜芝味/堅果奶紅)  我是調茶師競賽講解評分標準 Q&A

# 台南應用科技大學交通資訊

## 交通資訊

### 一、自行開車：

上中山高速公路（國道1號）於「永康交流道」出口下，往台南方向至本校約1公里即達本校。

### 二、搭乘台鐵：

於火車站下車

1. 轉搭公車：於台南火車站公車站「南站」搭乘「臺南市區5號公車」（高雄客運代駛），由火車站往鹽行，在「鹽行站」下車，由中正路步行至本校約5分鐘。
2. 轉搭計程車：約新台幣250元。

### 三、搭乘高鐵：

於高鐵台南站下車

1. 自高鐵台南站搭乘計程車至本校約新台幣450元。
2. 由高鐵台南站搭乘高鐵快鐵公車（奇美路線），班次請上台灣高鐵網站查詢）至鹽行國光號站下車，由中正路步行至本校約5分鐘。

### 四、搭乘客運：

南下可搭統聯客運、和欣客運及國光客運往台南，在「鹽行站」下車，由中正路步行至本校約5分鐘。



# 台南應用科技大學平面圖



※活動地點:本校生活科技大樓 LT101 飲調教室