

NỘI DUNG CÁC BUỔI HỌC SENSORY CƠ BẢN

D'CODES COFFEE LAB & CAMPUS

Buổi 1

- Lịch sử và sự phát triển của cà phê trên toàn thế giới.
- Phân loại các giống cà phê phổ biến
- Sự khác biệt về hương vị của một số vùng trồng cà phê trên thế giới
- Phân biệt giữa Arabica và Robusta
- Nếm cà phê với các giống và vùng trồng khác nhau

Buổi 2

- Các phương pháp chế biến cà phê hiện nay
- Nếm cà phê với ba phương pháp chế biến khác nhau.
- Giới thiệu về quy trình chế biến cà phê áp dụng cho các nông trại trên thế giới (Quy trình từ nông trại đến tách cà phê).
- Ảnh hưởng của từng phương pháp chế biến đến hương vị.
- Nếm cà phê bằng các phương pháp chế biến khác nhau.
- Nhận biết mùi hương của cà phê bằng bộ dụng cụ tạo mùi hương nổi tiếng - Làm quen với Aroma Kit.

Buổi 3

- Nếm các hương vị trong cà phê - nếm tương quan với sô cô la.
- Khái niệm về “Body” (Body của cà phê)
- Phân loại và đánh giá đậu xanh (hạt - khuyết tật, sàng lọc, phân loại cỡ hạt).
- Các quy trình trong một mẻ rang cà phê - Quan sát một mẻ rang cà phê hoàn chỉnh.

Buổi 4

- Ảnh hưởng của mức độ rang đến hương vị cà phê
- Ném cà phê rang vào ngày thứ 3.
- Hướng dẫn sử dụng hình thức thử nếm theo tiêu chuẩn của Hiệp hội cà phê đặc sản
- Ảnh hưởng của cỡ xay và phương pháp ủ phù hợp với từng cỡ xay.
- Bảo quản cà phê
- Ảnh hưởng của việc pha cà phê đến hương vị cà phê
- Quan sát quá trình chiết xuất qua các giai đoạn.

Buổi 5

- Ôn tập kiến thức và kiểm tra
- Đánh giá và thảo luận sau khi kiểm tra.