

ขั้นตอนการผลิตกาแฟสด หมู่บ้านแม่กำปอง จังหวัด เชียงใหม่



หลักสูตรศึกษาดูงานขั้นตอนการผลิตกาแฟสดจากต้นน้ำสู่กาแฟถ้วยโปรด

เป็นหนึ่งในหลักสูตรกาแฟที่ Dusit Thani College จัดขึ้นเพื่อตอบรับโครงการเดินตามรอยพ่อหลวง

พัฒนาศักยภาพเกษตรกร เรียนรู้ วิจัย ทดลอง ลงมือปฏิบัติ

เพื่อสร้างคุณภาพกาแฟไทยให้ได้มาตรฐานระดับสากล

วัตถุประสงค์การเรียนรู้

1. รู้จักพื้นที่การปลูกกาแฟและชาของไทย
2. เรียนรู้พันธุ์กาแฟต่าง ๆ ของไทย
3. การเก็บเกี่ยวกาแฟอย่างมีคุณภาพ
4. วิธีการแปรรูปกาแฟมาตรฐานสากล Dry Process/wet Process/Honey Process
5. ขั้นตอนการคัดเกรดเมล็ดกาแฟได้มีคุณภาพ
6. เรียนรู้การคั่วกาแฟอย่างมีคุณภาพ
7. การทดสอบรสชาติกาแฟแต่ละระดับการคั่ว
8. การเบลนกาแฟอย่างมีคุณภาพ

ประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้รับ

1. มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านกาแฟตั้งแต่ต้นน้ำสู่ปลายน้ำ
2. สร้างความเป็นผู้นำในด้านรสชาติกาแฟที่เป็นมาตรฐานสากล
3. เปิดประสบการณ์ใหม่ ๆ ด้านกาแฟเพื่อนำไปต่อยอดความสำเร็จ