

Upgrade your Coffee Life

커피클래스

김선규 강사

PROFILE

바리스타 강사

김선규 Updrinker

[자격 사항]

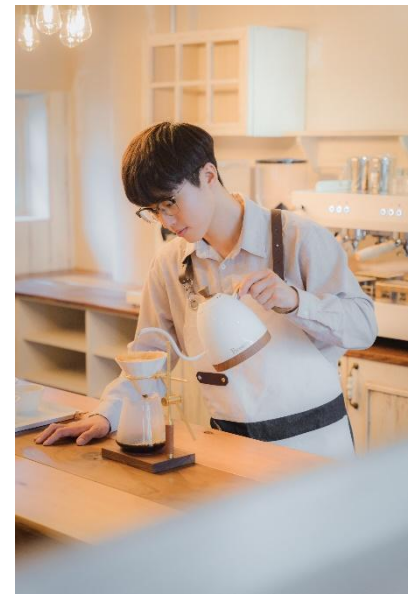
한국바리스타기술협회(KBTA) 바리스타고문위원, 자격증감독관
KBTA 바리스타 1급, 2급, 프로페셔널, 머신엔지니어
SCA Barista Skills / Roasting / Brewing / Sensory Professional
CCA 커피비평가협회 커피테이스터 / 브루잉마스터
SCENTONE 국제커피조향사 Intermediate
한국커피협회 바리스타 1급, 2급
에스프레소 워너컵_KBTA 대회 운영위원

[경력사항]

전 카페 캠퍼, 카페 어린왕자, 다동커피집 바리스타
전 카페 셀, 카페 위트러스트 총괄 매니저
전 코리아요리아트아카데미 바리스타 강사
전 이테르노 1994 커피공방 원장
현 리브커피컴퍼니 대표

[대회경력]

2013 AWBG (국가대표선발전) 본선진출
2014 WCKC KCTC (국가대표선발전) 본선진출
2020 BUJA Roasting Championship 5th
2020 MOC 마스터오브커피 본선진출
2024 RWC 국제 로스팅 워너컵 우수상(베버리지부분)



주요 특강

BMW코리아, 기아자동차, 롯데칠성 커피 브루잉 특강
삼성전자, GS홈쇼핑, 에이온코리아 커피 센서리 특강
창업진흥원, 포스코, NH경기북부 커피 브루잉 특강
창원 롯데백화점 VIP 특강
갤러리아백화점 VIP 특강
용인시 6급공무원 바리스타특강
영광교육지원청 바리스타 특강
도서관(구리인창도서관, 신장도서관, 포천면암중앙도서관)
인문학 특강
수송중학교, 해성컨벤션고등학교 바리스타 특강
삼양동종합복지센터 라떼아트 특강
용산고등학교 커피 브루잉 특강
두원공업고등학교 커피 브루잉 특강
대곡초등학교 커피센서리 특강
정인학교, 신장고, 해성여고 특수반 바리스타 특강
강북청소년센터 지정 바리스타
강북구(10곳 이상의 중학교) 바리스타 특강
서울대학교 어린이병원 꿈틀꽃씨 바리스타특강

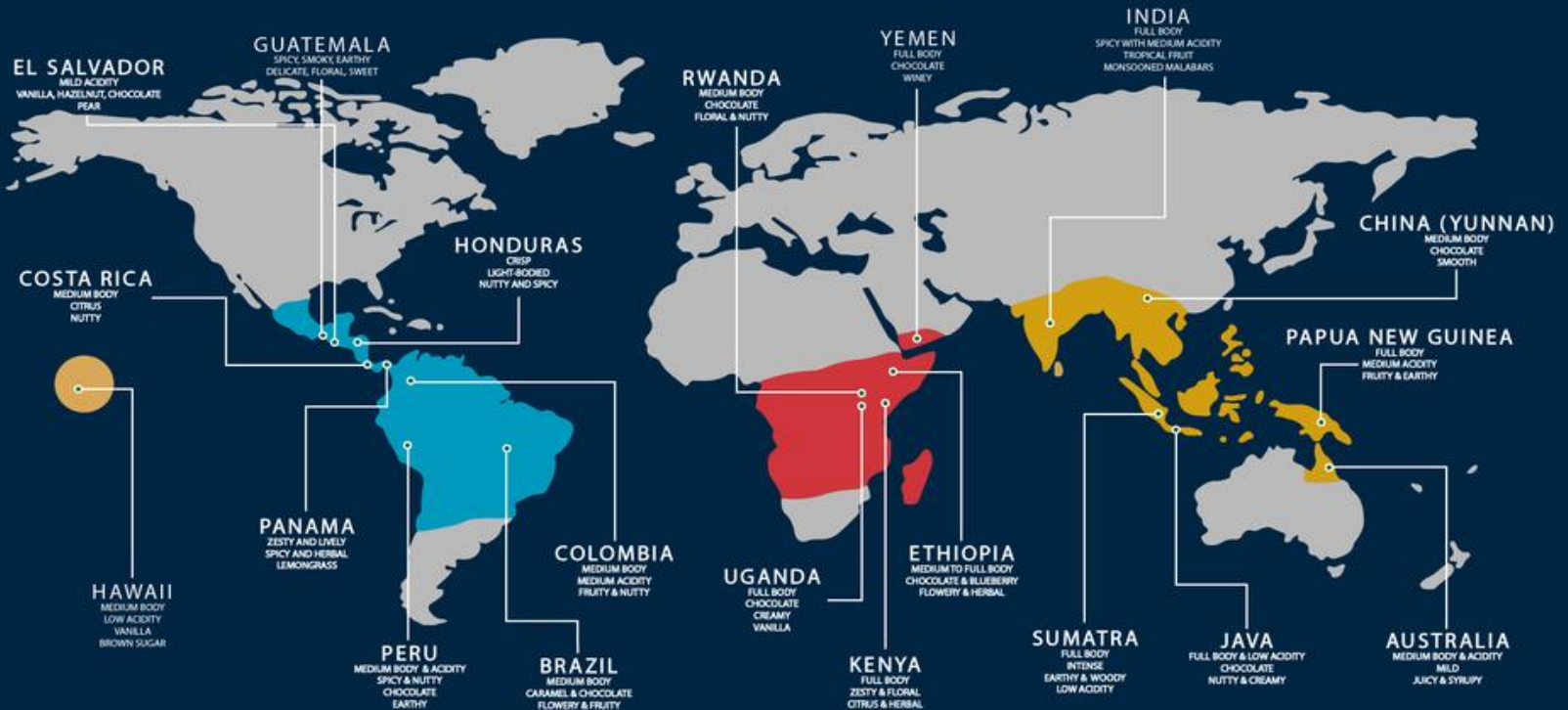


All About Coffee

커피에 관해 여러분들이 알아야 할 기본상식

Coffee Belt

COFFEE REGIONAL FLAVOR PROFILES



AMERICAS

MILD AND BALANCED
NUTTY
SPICY
MILD ACIDITY

AFRICA

BRIGHT
ACIDIC
FRUITY
MEDIUM BODY

ASIA

EARTHY
CHOCOLATY
SWEET
HEAVY BODIED

내츄럴 (Natural)



커피체리 세척 -> 체리 상태로 건조

커피체리 가공 과정 중 커피체리를 수확 후 바로 건조과정을 거치면서 커피체리의 과육이 그대로 생두로 스며들어 워시드 커피에 비해 상대적으로 향미가 풍부하고 바디가 높다.

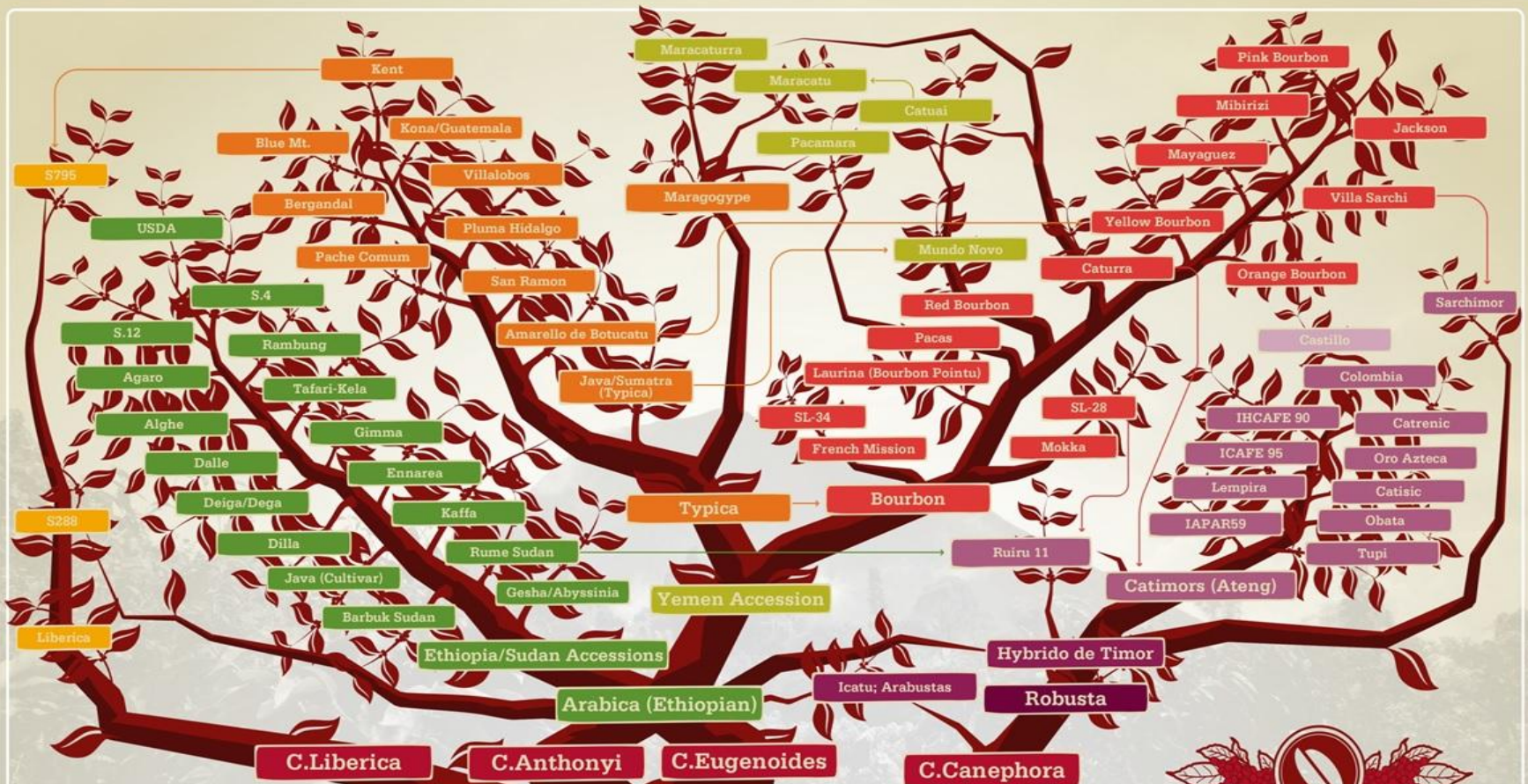
워시드 (Washed)



커피체리 세척 -> 체리 껍질제거 -> 점액질제거(발효) -> 세척 -> 건조

**커피체리 가공 과정 중 발효과정을 거치면서 내츄럴 커피에 비해 상대적으로
향미는 덜 풍부하지만, 깨끗한 향미와 산미가 높아진다.**

생두의 종류



© Café Imports. All rights reserved.



Café Imports
Importers of fine specialty coffees

나라별 등급

★ 국가별 분류 기준

결점두		크기(스크린사이즈)		경작고도	
나라	분류내용 산지명(상표명)	나라	분류내용 산지명(상표명)	나라	분류내용 산지명(상표명)
브라질	No.2~No6	콜롬비아	Supremo, Excelso	코스타리카	SHB, HB
	Santos, Cerrado		Medellin, Armenia		Tarrazu
인도네시아	Grade1~Grade6	케냐	AA,A,B,C	과테말라	SHB, FHB, HB
	Mandhelling		Kenya AA		Antigua
에티오피아	Grade1~Grade8	탄자니아	AA,A,B,C,PB	멕시코	SHG
	Yirgacheffe Harrar,Sidamo		Kilimanjaro		Oaxaca
예멘		하와이	Kona Extra Fancy Kona Fancy Kona Prime	자메이카	Blue Mt. High Mt. PW
	Mattari, Sanani		Kona		Blue Mountain



커피핑

커피의 향과 맛의 특성을 평가할 때 쓰는 방법
이런 검사를 전문적으로 하는 커피 감별사를 커피퍼(cupper)

커피



Specialty Coffee Association of America Coffee Cupping Form

Name: _____

Date: _____ Session: _____ Table No. _____

Quality scale:			
6.00 - Good	7.00 - Very Good	8.00 - Excellent	9.00 - Outstanding
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample #	Roast Level or sample	Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Total Score
		Fragrance/Aroma		Flavor		Acidity		Sweetness		Body		Clean Cup		Overall		
		Dry Qualities Break		Aftertaste		Intensity High Low		Intensity High Low		Balance		Uniformity		Defects (subtract)		
														Taint=2 # cups Intensity		
														Fault=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>		
Notes: _____															Final Score	

Sample #	Roast Level or sample	Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Total Score
		Fragrance/Aroma		Flavor		Acidity		Sweetness		Body		Clean Cup		Overall		
		Dry Qualities Break		Aftertaste		Intensity High Low		Intensity High Low		Balance		Uniformity		Defects (subtract)		
														Taint=2 # cups Intensity		
														Fault=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>		
Notes: _____															Final Score	

Sample #	Roast Level or sample	Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Score: _____		Total Score
		Fragrance/Aroma		Flavor		Acidity		Sweetness		Body		Clean Cup		Overall		
		Dry Qualities Break		Aftertaste		Intensity High Low		Intensity High Low		Balance		Uniformity		Defects (subtract)		
														Taint=2 # cups Intensity		
														Fault=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>		
Notes: _____															Final Score	