



基隆中區扶輪社
ROTARY CLUB OF KEELUNG CENTRAL

第十六卷 第十九期 第 827 次例會 中華民國一〇三年三月廿七日

2013~2014 年度國際扶輪主題

參與扶輪，改變人生

國際扶輪社社長 朗.伯騰 Ron D. Burton

今日節目 第 10 次理監事會議

第 825 次例會紀要 103.3.13

@今天東南社 Stone 社長、秘書 William 以及 ConcretePP 來訪，社友們都提早到社館，而且大家都穿正式服裝以表尊重。

@好久不見的 Cooper 社友一到社館，社友們都很高興的與他寒暄。

@一向出席百分百的 House 社友，因為照顧住院的父親，無法前來例會。

@司儀 Terry 社友請大家就座後，Director 社長鳴鐘，為今天的例會揭開了序幕。

@今天有貴賓來訪，Terry 社友特別領唱「扶輪頌」及「扶輪社友我們歡迎您」表示最高的歡迎之意。

@Director 社長在致詞中表示：歡迎母社東南社 Stone 社長、秘書 William 以及 ConcretePP 蒞臨指導，經由母社的指導，相信本社的社務會更加昌隆。

@秘書 JonPP 在秘書報告中表示：

一、基隆分區第五次社長秘書聯誼會訂於 3 月 20 日(四)下午 6 時整假柯達大飯店舉行，屆時敬請 Director 社長、Philip 社長當選人、秘書 Jon PP 準時出席！

二、本社訂於 3 月 22 日(六)晚上 5 時假海龍珠餐廳與頭份扶輪社聯合例會暨餐敘聯誼，屆時敬請本社全體社友及夫人準時出席，迎接頭份社。

社 長：李吉清	聯 誼：黃清輝	社員委員會主持理事：林息同	出席：張燈城
社長當選人：林國勳	司 儀：呂政隆	服務計劃委員會主持理事：張龍居	
副 社 長：周漢銘	糾 察：張龍居	扶輪基金委員會主持理事：白明德	
秘 書：楊宗錦	領 唱：黃兆甸	公共形象委員會主持理事：杜獻誠	
會 計：杜獻誠	社 刊：童德裕	扶輪社行政管理委員會主持理事：林國勳	

例會時間：每星期四晚上 18 時 30 分至 20 時 地點：基隆中區社社館 基隆市安和一街 140 號 電話：(02)24320606 傳真：(02)24320909

@Otoman 社友在自由談表示：咖啡的主要成分為咖啡因、丹寧酸、脂肪、蛋白質、糖、纖維、礦物質。

@咖啡的烹製歸類為五種：泡煮法、加壓法、重力法、浸濾法、冰釀法。

@咖啡豆的種類：阿拉比卡、羅布斯塔、賴比瑞卡

@咖啡豆的產地：拉丁美洲、非洲、中東和南亞、東亞和太平洋諸島

@咖啡飲料的種類：

- ▶ 黑咖啡（black coffee）：又稱「清咖啡」，香港俗稱「齋啡」—直接用咖啡豆燒製的咖啡，不添加奶、糖等會影響咖啡原味的飲用方式。
- ▶ 義式濃縮咖啡（Espresso）：以熱水藉由高壓沖過研磨成很細的咖啡粉末沖煮出咖啡。
- ▶ 卡布奇諾（Cappuccino）：蒸汽加壓煮出的濃縮咖啡加上攪出泡沫（或蒸汽打發）的牛奶，有時還依需求加上肉桂或香料或巧克力粉。通常咖啡、牛奶和牛奶沫的比例各佔 1/3。另也可依需求加上兩份濃縮咖啡，稱為「Double」。
- ▶ 拿鐵咖啡（Caffè latte）：拿鐵咖啡又稱「歐蕾咖啡」（Cafe au lait），法文音譯—咖啡加上大量的熱牛奶和糖。又稱「咖啡牛奶」—中文釋意，由一份濃縮咖啡加上兩份以上的熱牛奶。另也可依需求加上兩份濃縮咖啡，稱為「Double」。
- ▶ 瑪琪雅朵咖啡（Macchiato）：在濃縮咖啡上放上適量蒸汽打發奶泡。Macchiato 義大利文原義便是「被牛奶弄髒的咖啡」。
- ▶ 摩卡咖啡（Caffè Mocha）：咖啡中加入巧克力、牛奶和攪拌奶油，有時加入冰塊。
- ▶ 美式咖啡（American Coffee / Americano）：濃縮咖啡加上大量熱水。比普通的濃縮咖啡柔和。
- ▶ 維也納咖啡（Viennese）：由奧地利馬車夫愛因·舒伯納發明，在咖啡中加入鮮奶油，並灑上糖制的七彩米。

@麝香貓咖啡，是由印尼椰子貓（一種麝香貓）的糞便作為原料所生產，故叫「麝香貓咖啡」。該種動物主要以咖啡豆為食，在椰子貓胃裡完成發酵後，破壞蛋白質，產生短肽和更多的自由胺基酸，咖啡的苦澀味會降低，再排出來的糞便是主要原料，由於咖啡豆不能被消化，會被排泄出來，經過清洗、烘培後就成了麝香貓咖啡。咖啡評論家克里斯魯賓說，「酒香是如此的豐富與強烈，咖啡又是令人難以置信的濃郁，幾乎像是糖漿一樣。它的厚度和巧克力的口感，並長時間地在舌頭上徘徊，純淨的回味。」

@今天的例會就在 Jacky 社友的出席報告及紅箱報告後結束。

第 826 次例會紀要

103.3.22

- @今天與頭份扶輪社聯合例會，由於頭份扶輪社社友及夫人曾經表示海龍珠餐廳的菜色很好，Director 社長特別指示今天與頭份扶輪社聯合例會依往例在海龍珠餐廳舉行，透過熱心的 CDCPP 幫忙，海龍珠餐廳今天給我們的菜色真的很棒，也給我們一個很完整的包廂來與頭份社餐敘。
- @頭份扶輪社預計晚上 5 時 10 分抵達海龍珠，Director 社長特別指示社友及夫人提早於 4 時 50 分集合，歡迎頭份社的到來。
- @頭份扶輪社先去陽明山再來海龍珠餐廳，由於花季，陽明山遊客很多，加上司機路不是很熟，抵達海龍珠餐廳的時間有一點延遲，不過我們的熱情依舊，當頭份扶輪社抵達時，社友及夫人都到海龍珠餐廳一樓門口迎接，並給予最熱烈的掌聲。
- @頭份社春遊並與我們聯合例會，由於他們旅遊不方便著西裝，為了配合他們的服裝，社友們也穿著便服。
- @Director 社長在致詞中表示，非常歡迎頭份社蒞臨，本社五月初要舉辦春遊，屆時將去頭份社拜訪，藉由密切的往來，加深兩社的友情。
- @頭份社秘書 CKPP 介紹頭份社社友給我們認識，TimPP 為大家介紹本社社友、夫人及寶眷給頭份社認識。
- @今天的生日婚慶會，特別邀請頭份扶輪社的壽星及結婚週年慶伉儷，與我們一起慶祝。
- @頭份扶輪社社友遠到而來，他們希望能早一點回去，所以我們的餐敘在晚上 8 時結束，社友及夫人依依不捨與他們道別。



感謝

三月份爐主

余培崑 Malun 社友

黃清輝 House 社友

生日快樂

李達人 Vision 社友夫人

結婚週年慶

蔡適應社友伉儷週 7 年

童德裕前社長伉儷 29 週年

楊宗錦秘書伉儷 18 週年

周漢銘副社長伉儷 32 週年

