







二 網 站 架 構



組員介紹





Q組員介紹



劉家菱

四資管二

B10609014









廖妍茹

四資管二

B10609031



廖柏雅

四資管二

B10609046







蘇亦筠

四資管二

B10609042



開發動機





Q開發動機



近年來,台灣咖啡市場越來越大,去年咖啡豆產值更是超過750億,相當於每年喝掉28.5億杯咖啡,平均每人一年喝掉122杯咖啡,每天來一杯咖啡,已經成為現代人的生活習慣。現代人也許知道美式咖啡、拿鐵的不同,但卻從不知道他們是用什麼咖啡豆煮成的,所以,我們決定製作一個介紹咖啡的網站。



開發規劃





• 確認題目與方向

期初

• 蒐集資料與模型

期中

• 彙整資料

• 製作框架與細部內容(依照標題分配完成)

期末

- 整合框架與內容
- 成果展示





網站架構





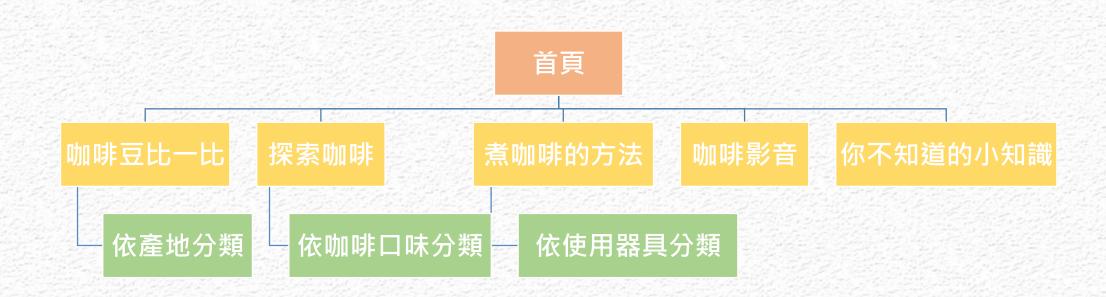
Q網站架構



你不知道的小知識



Q模型架構





Q首頁



9、咖啡豆比一比

咖啡豆比一比 你不知道的小知識 探索咖啡 煮咖啡的方法 咖啡影音 *世界地圖: 點選區塊連結至下方依循內容 ↓內容: 依產地分類



你不知道的小知識 咖啡豆比一比 探索咖啡 煮咖啡的方法 咖啡影音 文字介紹 文字介紹 液咖啡 浓咖啡 Espresso [ess-press-oh] Espresso [ess-press-oh] 浓咖啡 地咖啡 文字介紹 文字介紹 液咖啡 浓咖啡 Espresso [ess-press-oh] Espresso [ess-press-oh]

浓咖啡

Q煮咖啡的方法

咖啡豆比一比

探索咖啡

煮咖啡的方法

咖啡影音

你不知道的小知識



虹吸式



手沖式



摩卡壺



愛樂園



冰滴式

Q咖啡影音

咖啡豆比一比	探索咖啡	煮咖啡的方法	咖啡影音	你不知道的小知識	
虹吸式			影片		
手沖式			影片		
摩卡壺			影片		
愛樂壓			影片		

Q你不知道的小知識

咖啡豆比一比 探索咖啡 煮咖啡的方法 你不知道的小知識 咖啡影音 標題敘述



Q網站架構

咖啡豆比一比

• 依產地分類



探索咖啡

- 義式濃縮咖啡Espresso
- 美式咖啡Americano
- 拿鐵咖啡Caffè latte
- 卡布奇諾Cappuccino
- 摩卡咖啡Café Mocha
- 焦糖瑪奇朵Caramel Macchiato
- 愛爾蘭咖啡Irish Coffee



Q網站架構

煮咖啡的方法

- 虹吸式
- 手沖式
- 冰滴式
- 摩卡壺
- 愛樂壓

咖啡影音

• 深入瞭解專家如何 煮咖啡!

你不知道的小知識

- 咖啡豆包裝的奧秘
- 咖啡渣的妙用





