

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 981-242

授課老師 | 郭明達

最高學歷/ 中興大學食品科學系畢業

相關學經歷/ 國立高職食品加工科教師23年

高中職餐飲管理科、食品加工科、化學科等合格教師

勞委會中式麵食技術士檢定評審委員

中餐烹調、中式麵食以及傳統技藝手工拉麵等乙級技術士 檢定合格

興趣與嗜好：從事攝影25年以上，家中設有陶藝、釀酒、咖啡烘焙個人工作室以及咖啡調酒吧檯、泡茶休閒室，愛好運動視網球為終生運動。

現職/ 國立曾文農工

上課時間 | 每週三晚上07:00-09:50 第一次上課日期 3909年04月04日 (星期三)

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

這門課課程內容選用日常在家可行製造的方法，讓學員能夠學會用簡易的用具DIY製造釀造及醃漬食品，包含有米酒、水果酒、泡製酒等酒類，米醋與水果醋等醋類，豆麩、豆瓣醬、醬油、味噌、豆鼓、豆腐乳等釀造醬料，醃鳳梨、豆腐乳，脆梅，Q梅等醃漬食品製作。

2. 修此門課需具備什麼條件？

年齡學歷不拘、發酵專業背景不限制，只要是想瞭解釀造釀酒產品的製作即可修此門課。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

因發酵釀造的製造過程，無法當日完成且每一步驟的時間並不相等，本課程的上課次數、時間與日期會依醃釀的時程狀況來調整，其總節數為 $3 \times 18 = 54$ 小時，有18個單元。

開始第1週講述釀造釀酒基本知識，介紹本課程所要實作的相關產品，引導學員進入釀造釀酒領域；接下安排DIY實作，讓學員學到17種醃釀產品的製作。

4. 如何取得學分？（評量方式）

能夠知道醃釀產品的製造原理與過程，並能夠親自動手製作及熟練其技術；平時表現(30%)以及期中紙本測驗(30%)。

每人自己選擇製作釀造及醃漬產品各一種作為期末評分(40%)。

教材費 | 2000 元

招生人數 | 35 人 (若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 | 3 學分 3000 元 (18 週課程/一次上課 3 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	1969-12-31	釀造及酒類介紹	課程內容說明

	晚上07:00~09:50		釀造與製酒原理講述，相關產品展示解說
2	1970-01-07 晚上07:00~09:50	米酒製作	實作：煮米，接種，糖化液化，加水密封，酒精發酵，蒸餾，熟成，成品。
3	1970-01-14 晚上07:00~09:50	水果酒1(釀造)製作	實作：當季水果榨汁，調整成分，接種，酒精發酵，澄清過濾，換桶，熟成，成品。
4	1970-01-21 晚上07:00~09:50	水果酒2(釀造)製作	實作：當季水果榨汁，調整成分，接種，酒精發酵，澄清過濾，換桶，熟成，成品。
5	1970-01-28 晚上07:00~09:50	水果酒3(蒸餾)製作	實作：當季水果榨汁，調整成分，接種，酒精發酵，蒸餾，熟成，成品。
6	1970-02-04 晚上07:00~09:50	浸泡酒製作	實作：自釀的蒸餾酒，浸泡動物、中藥材、花草及水果，過濾澄清，熟成，成品。
7	1970-02-11 晚上07:00~09:50	米醋釀造	實作：自釀的米酒，過濾澄清，稀釋調整，接醋酸菌種，醋酸發酵，過濾澄清，熟成，成品。
8	1970-02-18 晚上07:00~09:50	水果醋1釀造	實作：水果酒精發酵，醋酸發酵，壓榨榨汁，澄清，熟成，成品。
9	1970-02-25 晚上07:00~09:50	水果醋2釀造	實作：水果釀成水果酒，過濾澄清，稀釋調整，接醋酸菌種，醋酸發酵，過濾澄清，熟成，成品。
10	1970-03-04 晚上07:00~09:50	豆麩製作	實作：黃豆浸水，蒸煮黃豆，接種，製麩，洗麩，乾燥，成品。
11	1970-03-11 晚上07:00~09:50	豆瓣醬製作	實作：黃豆浸水，蒸煮黃豆，拌炒小麥，小麥磨粉，混合接種，製麩，入缸發酵，熟成，打碎，成品。
12	1970-03-18 晚上07:00~09:50	醬油製作	實作：黃豆浸水，蒸煮黃豆，拌炒小麥，小麥磨粉，混合接種，製麩，入缸發酵，壓榨，蒸煮，澄清，調味，裝罐殺菌。
13	1970-03-25 晚上07:00~09:50	豆豉製作	實作：黑豆浸水，蒸煮黑豆，製麩，洗麩，堆積保溫，下缸發酵，成品。
14	1970-04-01 晚上07:00~09:50	味噌製作	實作：煮米，接種，製麩，蒸煮黃豆，混合，入缸發酵，熟成，打碎，成品。
15	1970-04-08 晚上07:00~09:50	豆腐乳(豆麩)	實作：豆腐切塊，日晒，蒸熟，加豆麩調味入罐
16	1970-04-15 晚上07:00~09:50	豆麩醃鳳梨	實作：鳳梨前處理，用自製豆麩裝罐醃製。
17	1970-04-22 晚上07:00~09:50	踏青醃脆梅	實作：採梅，梅子前處理，鹽醃，糖醃。
18	1970-04-29 晚上07:00~09:50	Q梅	實作：採梅，梅子前處理，殺菁，鹽醃，糖醃。

