課程名稱 阿媽的釀造工坊--釀造、釀酒、醃製

課程屬性 社會與生活　　課程編號 972-390

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、六晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2008年09月10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

這門課主要目的為讓學員學會發酵釀造食品以及酒類的製造，並作為食材應用於日常家庭烹飪，課程內容選用日常生活較常用到，而且在家可以用簡易的用具DIY製造的釀造食品及酒類，包含有米酒、水果酒與泡製酒等酒類製作，豆瓣醬、醬油、味噌、豆鼓、豆麴、豆腐乳、紅糟、甜酒釀、米醋與水果醋等釀造食品製作，以及醃蘿蔔、酸鹹菜、酸白菜與泡菜等醃製食品製作；最後還會讓學員針對自己所釀造的發酵食品加以料理。

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？

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18個釀造釀酒產品的製作，最後應用自己所做的發酵食品做出4種料理以及品評。

4. 如何取得學分？（評量方式）

能夠知道釀造釀酒產品的製造原理與過程，並應用於烹飪料理；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釀酒產品各一種並能應用於餐食之中，作為期末評分(40%)。

5. 備註&推薦書目

上課時間　每週 三、六
《不一樣的自然養生法》，吳永志，原水文化出版

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	2008-09-10 晚上07:00～09:50	9/10(三) 釀造食品概論	課程內容概述與分組
2	2008-09-17 晚上07:00～09:50	9/17(三)	1.米酒：煮飯接種2.水果酒(釀造)：原料處理接種發酵
3	2008-09-20 晚上07:00～09:50	9/20(六)6小時	1.米酒：加水密封發酵 2.米醋：菌母培養 3.水果酒(釀造)：攪拌 4.水果醋：菌母培養 5.豆鼓、豆瓣醬、醬油：蒸豆接種製麴
4	2008-09-20 晚上07:00～09:50	9/20(六)6小時	1.米酒：加水密封發酵 2.米醋：菌母培養 3.水果酒(釀造)：攪拌 4.水果醋：菌母培養 5.豆鼓、豆瓣醬、醬油：蒸豆接種製麴
5	2008-09-24 晚上07:00～09:50	9/24(三)	1.米醋：接種醋酸發酵 2.豆鼓：洗麴堆積下缸；豆瓣醬、醬油：下缸
6	2008-10-01 晚上07:00～09:50	10/1(三)	1.水果酒(釀造)：過濾後發酵 2.味噌：蒸米接種米麴製作
7	2008-10-04 晚上07:00～09:50	10/4(六) 6小時	1.味噌：蒸豆混合下缸2.豆麴：蒸豆接種製麴 3.紅糟：煮飯接種 生命閱讀 / 全食物在發現 大開資訊
8	2008-10-04 晚上07:00～09:50	10/4(六) 6小時	1.味噌：蒸豆混合下缸2.豆麴：蒸豆接種製麴 3.紅糟：煮飯接種 生命閱讀 / 全食物在發現 大開資訊
9	2008-10-15 晚上07:00～09:50	10/15(三)	1.豆麴：洗麴乾燥 2.豆腐乳：豆腐切塊浸鹽水
10	2008-10-18 晚上07:00～09:50	10/18(六) 6小時麻豆上課	1. 米酒蒸餾 2. 水果酒(蒸餾)：原料處理接種發酵 4. 泡製酒：材料浸泡 5. 豆腐乳：晾乾蒸熟加麴下缸
11	2008-10-18 晚上07:00～09:50	10/18(六) 6小時麻豆上課	1. 米酒蒸餾 2. 水果酒(蒸餾)：原料處理接種發酵 4. 泡製酒：材料浸泡 5. 豆腐乳：晾乾蒸熟加麴下缸
12	2008-10-29 晚上07:00～09:50	10/29(三)	1.米醋：過濾成品處理 2.水果酒(釀造)：換桶 3. 水果酒(蒸餾)：攪拌 4. 水果醋：過濾成品處理 5. 甜酒釀：接種
13	2008-11-01 晚上07:00～09:50	11/1(六) 6小時	1.水果酒(蒸餾)：過濾後發酵 2.甜酒釀：成品處理 3. 醃蘿蔔：曬乾搓揉下缸 4.酸鹹菜：曬乾搓揉下缸 5. 釀造食品料理(一)：酒釀料理
14	2008-11-01 晚上07:00～09:50	11/1(六) 6小時	1.水果酒(蒸餾)：過濾後發酵 2.甜酒釀：成品處理 3. 醃蘿蔔：曬乾搓揉下缸 4.酸鹹菜：曬乾搓揉下缸 5. 釀造食品料理(一)：酒釀料理
15	2008-11-12 晚上07:00～09:50	11/12(三)	1.泡菜：原料處理醃製
16	2008-12-24	12/24(三)	1. 醬油：壓榨加熱 2. 釀造食品料理(二)

	晚上07:00～09:50		
17	2008-12-27 晚上07:00～09:50	12/27(六) 6小時	1.米醋：成品處理2.水果酒(蒸餾)：蒸餾 3.泡製酒：材料浸泡4.豆瓣醬：成品處理 5.醬油：調味成品處理 6.醃蘿蔔：成品處理 7.酸鹹菜：成品處理 8.酸白菜成品處理 9.釀造食品料理(三)：酸白菜料理 10釀造食品料理(四)：米酒料理
18	2008-12-27 晚上07:00～09:50	12/27(六) 6小時	1.米醋：成品處理2.水果酒(蒸餾)：蒸餾 3.泡製酒：材料浸泡4.豆瓣醬：成品處理 5.醬油：調味成品處理 6.醃蘿蔔：成品處理 7.酸鹹菜：成品處理 8.酸白菜成品處理 9.釀造食品料理(三)：酸白菜料理 10釀造食品料理(四)：米酒料理