

課程名稱 | 釀造的藝術

課程屬性 | 自然與環境

課程編號 | 1071-1071N11

授課老師 | 倪光輝

最高學歷/ 國立屏東科技大學食品科學系碩士

相關學經歷/ 菸酒公賣局釀酒技師
社團協會理事長

現職/ 高雄、屏東社區大學講師、釀造農坊經營人

上課時間 | 每週四下午02:00-04:50 第一次上課日期 2018年03月08日 (星期四)

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

闡述健康的食品概念及個性化的釀造藝術，學員可以習得養生、無毒的釀造食品製作技能。課程均結合台南在地農產品為釀造材料，初期學習不添加任何化學液劑之安全養生釀造食品，進階則融合在地傳統釀造文化，產製具文化特色養身無毒產品。

2. 修此門課需具備什麼條件？

對傳統食品釀造文化、健康養生食品知識及產製方法有興趣者。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

課程上以理論及實際操作方式進行，學員可習得養生知識及自釀無毒養生食品。

※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率、參與過程。

使用教材 | 課程講義

教材費 | 800 元

招生人數 | 24 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 2 學分 2000 元（12 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	2018-03-08 下午02:00~04:50	個性化的釀造藝術入門	分享健康的食品釀造經驗；闡述釀造的藝術。
2	2018-03-15 下午02:00~04:50	釀造藝術與身體健康	分享健康的食品釀造；釀造的藝術。
3	2018-03-22 下午02:00~04:50	美白的微生物—米麴	米麴酵素的保健與應用講授，米麴酵素培養實作與討論

4	2018-03-29 下午02:00~04:50	養生日式味醂與 鹽麴釀製	營生味醂與鹽麴釀製實作與討論
5	2018-04-12 下午02:00~04:50	美豔的微生物-- 紅麴	紅麴的保健與應用講授
6	2018-04-19 下午02:00~04:50	紅麴醬製作	日式及中式紅麴醬製作
7	2018-04-26 下午02:00~04:50	豆麴釀造實作	蒸豆及豆麴培養
8	2018-05-03 下午02:00~04:50	醬油釀造實作1	醬油入缸實作及討論
9	2018-05-10 下午02:00~04:50	豆腐乳釀製	豆腐鹽漬, 乾燥
10	2018-05-17 下午02:00~04:50	水果養生概論	水果抗氧化及酵素實作與討論
11	2018-05-24 下午02:00~04:50	純釀日式米味噌	米味噌釀製原理及實作
12	2018-05-31 下午02:00~04:50	成果檢討	學員成果分享