

課程名稱 | 有機生活系列-釀造篇

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 971-716

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 2008年04月16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，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、紅露酒、水果酒與浸泡酒等酒類製作，以及甜酒釀、豆瓣醬、味噌、豆鼓、紅糟、米醋與水果醋等釀造食品製作。

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？

開始第1週講述釀造釀酒原理，介紹相關產品，引導學員進入釀造釀酒領域；接下安排DIY實作，讓學員學到6個釀造釀酒產品的製作，最後並應用自己所做的產品來料理以及品評。

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，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，作為期末評分(40%)。

教材費 | 3000 元

招生人數 | 30 人 (若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 | 1 學分 1000 元 (6 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	2008-04-16 晚上07:00~09:50	釀造及酒類介紹	課程內容說明 釀造與製酒原理講述，相關產品展示解說
2	2008-04-23	米酒製作	實作：煮米，接種，糖化液化，加水密封，酒精發酵，蒸餾，

	晚上07:00~09:50		熟成，成品。
3	2008-04-30 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	2008-05-07 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。
5	2008-05-14 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。
6	2008-05-21 晚上07:00~09:50	浸泡酒(水果)製作	實作：水果釀成蒸餾酒，浸泡水果，過濾澄清，熟成，成品。