

課程名稱 | 一起來(起酵)!

課程屬性 | 自然與環境

課程編號 | 1092-1092N10

授課老師 | 孟崇德

最高學歷/ B.Sc. Ecology

相關學經歷/ 環境教育，綠建築電氣系統設計，樸門永續設計教育講師

-B.Sc. Ecology - University of Calgary

-Electrical Engineering Technology - SAIT Polytechnic

-Permaculture Design Certificate - Permaculture Research Institute

上課時間 | 每週三上午09:00-11:50 第一次上課日期 2020年09月09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

我很愛跟微生物一起生活！要分享怎麼用益菌來讓基本的蔬菜變成更美味持久的美食！

2. 修此門課需具備什麼條件？

喜愛動手操作皆可

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

會用powerpoint分享一些理論和背景資料。也會一起來動手作不同的發酵產品！

4. 如何取得學分？（評量方式）

參與

使用教材 | 發酵物品的材料

教材費 | 300 元

招生人數 | 20 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	2020-09-09 上午09:00~11:50	發酵和保存食物的理論	了解怎麼養益菌，防止其他微生物生長。有什麼不同方法？來做一些基本的德國方式酸菜。
2	2020-09-16 上午09:00~11:50	乳酸發酵	蔬菜的發酵。一起作韓式泡菜。
3	2020-09-23 上午09:00~11:50	砂糖發酵/紅茶菌	Kombucha. 這種微生物有什麼不同。怎麼養？一起作汽水或康普茶。
4	2020-09-30	自然發酵麵包	怎麼養？跟一般的酵母有什麼不同？一起烤麵包！

	上午09:00~11:50		
5	2020-10-07 上午09:00~11:50	豆子！	作天貝 (tempeh)
6	2020-10-14 上午09:00~11:50	分享自己做的發 酵物品	Party!我們帶來自己發酵的，分享怎麼做的，一起吃！