

課程名稱 | 釀造的藝術-初階

課程屬性 | 自然與環境

課程編號 | 1092-1092N20

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 2020年09月10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

闡述健康安全的食品概念及個性化釀造藝術

2. 修此門課需具備什麼條件？

對傳統食品釀造文化及健康養生食品產製有興趣者

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 | 29 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	2020-09-10 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	2020-09-17 下午02:00~04:50	釀造食品與身體健康	釀造食品與身體健康之關係
3	2020-09-24 下午02:00~04:50	美白的微生物—日式米麴釀造	米麴酵素的保健與應用講授，米麴酵素培養實作與討論
4	2020-10-08	養生日式味醂與	養生味醂與鹽麴釀製實作與討論

	下午02:00~04:50	鹽麴釀製	
5	2020-10-15 下午02:00~04:50	養生日式清酒釀造一	酒母釀造
6	2020-10-22 下午02:00~04:50	養生日式清酒釀造二	酒醪擴大釀造操作
7	2020-10-29 下午02:00~04:50	在來法米酒釀造	中式甜酒釀製及米酒釀造
8	2020-11-05 下午02:00~04:50	水果香檳酒釀造	抗氧化自由基及水果酒釀造
9	2020-11-12 下午02:00~04:50	紅麴醬釀製	紅麴的保健與應用講授 日式及中式紅麴醬製作
10	2020-11-19 下午02:00~04:50	在來法米酒釀造二(戶外教學)	蒸餾酒與儲存
11	2020-11-26 下午02:00~04:50	豆腐乳釀製(戶外教學)	豆腐蒸煮,材料調配,裝瓶
12	2020-12-03 下午02:00~04:50	酒粕面膜製造	1. 酒粕的應用 2. 面膜製造及使用