課程名稱 一起來(起酵)！中級班-深入乳酸發酵

課程屬性 自然與環境　　課程編號 1101-1101N23

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 每週五上午09:00-11:50 第一次上課日期 2021年04月23日（星期五）

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，水果和牛奶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| 21 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	2021-04-23 上午09:00～11:50	德式酸菜系列Sauerkraut-type ferments	細細的切，直接加鹽的酸菜系列。
2	2021-04-30 上午09:00～11:50	鹽漬蔬菜系列Brined vegetable ferments	比較粗的菜需要用鹽水。
3	2021-05-07 上午09:00～11:50	調味品Condiments	發酵的調味品有更濃更香的味道！

4	2021-05-14 上午09:00～11:50	乳酸發酵的水果Fruits	來做很特別的甜點！
5	2021-05-21 上午09:00～11:50	優格和凱菲爾Yogurt and keffir	省錢自己做優格！
6	2021-05-28 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！