課程名稱 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

1102-1102N09

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 2021年11月10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,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	2021-11-10 上午09:00~11:50	乾鹽式系列,鹽 漬蔬菜系列Dry- salt ferments &	細細的切,直接加鹽的酸菜系列。比較粗的菜需要用鹽水。
2	2021-11-17 上午09:00~11:50	米糠床的酸菜Nuk azuke	養一個米糠床,做又快又香的酸菜!
3	2021-11-24 上午09:00~11:50	調味品Condiment S	發酵的調味品有更濃更香的味道!

4	2021-12-01 上午09:00~11:50	乳酸發酵的水果 和水克菲爾Fruit s & Tibicos	來做很特別的甜點!養水克菲爾,自己做汽水。
5	2021-12-08 上午09:00~11:50	優格和凱菲爾Yog urt and kefir	省錢自己做優格!
6	2021-12-15 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!