

【釀造的藝術】

序號:97

課程編號	E1041601	課程名稱	釀造的藝術
學分數	2	課程類別	生活藝能
上課時間	星期六 9:00~12:00共 12週, 每週3 小時	親子課程	☐ 是 ☒ 否
上課地點(含地址)	校本部(市中一路339號河濱國小)		
師資介紹	倪光輝 最高學歷:國立屏東科技大學食品科學系碩士 經歷:菸酒公賣局釀酒技師、社區協會理事長,屏北及屏南社大講師 現職:屏北及屏南社大講師、社區發展協會理事長 相關證照: 網站:ghni9999@yahoo.com.tw		
學分費	2000	課程人數	25
講義費	100	材料費	300
優惠措施	依高雄市第一社區大學學分優惠方法辦理		

課程目標(授課理念):學員能從學習過程,了解日常生活中,釀造食品對身體健康的影響,也透過實作過程,習得安全食品釀造技能。

與社大理念、發展之連結性:課程為社區居民提升在地農產品經濟價值及安全衛生的釀造知識,部分課程將深入社區與居民分享。

預期效益:增加學員對釀造食品安全衛生概念,及加強無毒釀造的實作經驗,以維護身心健康

學員資格(修課建議條件):年滿18歲以上,曾選修過社大釀造的藝術初階課程者。

教學方式(上課進行方式):理論講授並加強現場食品釀造實作

學員自備事項:

其他(備註):

課程大綱(課程概要):		
週次	主題	內容
1	釀造藝術入門	1.食品釀造的藝術。 2.酒在人體的生、藥理作用;如何健康飲酒;解酒及假酒應有對策
2	美白的微生物—米麴	米麴酵素的保健與應用講授,米麴酵素培養實作與討論
3	養生日式味醃釀製	蒸飯及味醃釀製實作與討論
4	水果養生概論	1.認識自由基、抗氧化、抗老化 2.天然水果香檳釀造實作與討論
5	紅麴的保健與	1.紅麴的保健與應用知識分享

	應用	2. 創意紅麴醬釀製實作與討論
6	創意清酒釀造實作	蒸飯及酒釀培養
7	清酒發酵實作	酒醪發酵、壓榨、儲存實作及討論
8	純米酒釀製	純釀米酒釀製解說及實作
9	日式米味噌釀製	1.味噌的功用及釀造原理 2.日式米味噌釀製實作
10	戶外教學	純釀米酒蒸餾及調製
11	清酒面膜及酒浴概論	1.酒粕功能及青春精華露知識分享 2.清酒面膜製作
12	心得報告及討論	討論及提供成果互相觀摩