

【釀造的藝術】

序號: 123

課程編號	E1051602	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	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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: 課程主要闡述如何提升在地農產品經濟價值及加強社區居民安全的釀造知識, 部分課程將深入社區與居民分享。

預期效益: 增加學員食品安全衛生概念, 維護身心健康

學員資格(修課建議條件): 年滿18歲以上, 對無毒養生及食品釀造有興趣者。

教學方式(上課進行方式): 理論講授與現場實作

學員自備事項: 器材為溫度計、100cc量筒、比重計、廣口瓶〈約300元〉
材料為水果或濃縮果汁、米、豆〈約300元〉

課程大綱(課程概要):

週次	主題	內容
1	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	養生日式味醂釀製	蒸飯及味醂釀製實作與討論
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	紅麴的保健與應用	1. 紅麴的保健與應用知識分享 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