

國立聯合大學教育部高等教育深耕計畫

活動成果集錦

活 動 名 稱	釀酒實作體驗課(一)
活 動 時 間	110年11月05日
執 行 單 位	文化觀光產業學系

活動內容

酒的發明對於人類的意義與重要性，不亞於火的應用，因為酒在人類的社交功能、宗教禮儀以及工藝技術和藝術創作等文化發展，扮演極為重要的角色，也因為釀酒之藝的提升，進而產生多面向關聯於對現代人們的生活文明，促使了現代各項文化發展的深度與厚度，而酒品文化在人類發展的歷史長河中，不僅是生活物質文化的存在，更是工藝技術與文化精神的展現，是故釀酒文化與實作課程之目的，即是對酒品品項及酒的文化意涵，更是對釀造技術需多所認識了解與親身實作和體驗感受。

今日實作課程內容，是以台灣重要和國際著名的酒品—米酒和高粱酒，作為今日釀酒的實作課程因為是學生首次實作和釀酒產量較少之故，選擇較為簡易和安全之生料原料的釀酒工藝技術，生料原料釀酒法其釀造特色是能源的利用與勞動力原料都可明顯減少和下降，因為釀造過程的步驟省去了浸泡及蒸煮過程，整個操作將變得容易與省時，主要原因在於生料原料和麴性菌(根黴菌)的特色所在，生米原料和麴(酵母菌)可對生澱粉直接催化和發酵具有省時蒸煮、節省能源和時間操作容易等優點，但是釀造過程易出現發酵、酸敗或出酒率大降等問題，所以應用原物料(穀物和麴菌)需多下功夫，此才是生料釀酒工藝之成功技術之關鍵。

今日釀造米酒與高粱酒之實作過程是放樣。生料釀造之技術為主要授課內

容，而非固態釀酒之工序與技術，首先在原物料之選購和清洗，以及釀造器材物料之清洗晾乾等步驟需于課堂前先予完成，在本課堂中，主要是將原物料之米和高粱(碎後，粉狀)，加入適當放樣的水和酒麴，全部倒入發酵桶中，放樣後的 7 天內(每天必須攪拌 1 次)同時觀察發酵中原物料的變化並作記錄，這是放樣後必須接續之工作，將持續 25-30 天左右，對學生之學習態度和求知精神以及毅力之考驗展現。釀造工序-放樣後的米酒與高粱酒成敗，端看今日迄至 12/3 日，將可揭曉，此就是酒讓職人之毅力、耐力與愛恨交集和騷人墨客作家陶醉與歌詠讚嘆之所在。

活動照片



11 月 5 日米酒(前)



11 月 5 日高粱(前)



11 月 9 日米酒 (後)



11 月 9 日高粱 (後)



課程講解



課程講解

米酒

米酒算是台灣最普遍的酒，主要是在料理調味居多，大陸最有名的米酒是廣西省桂林的三花酒，酒味較濃郁，可能與酒精及米原料有關，以及與釀造的工藝有關。

台灣米酒用的米原料是糯米（粳米），並不是糯米，所以米酒與糯米酒是有差別的，近年來民眾為了降低成本，大部份會選擇糯米糯米時所釀出來的珍珠米、中粒米及小粒米來釀酒，有時成本甚至將近一半，早期則採用保存3年以上替換出來的陳年糯米來釀酒，其缺點是部分可能含有霉變保存不潔的問題，常被認為含有過多的黃麴毒素需擔心害怕。

熟料米酒家庭DIY的製法 (用專用酒甕「今朝酒甕」當酒引)

- 成品份量：40度酒500g
- 製作所需時間：約10-15天
- 材料：糯米1台斤 (600g)
今朝酒甕1g (材料依個人需要調整，依比例放大生產量)
水1.5台斤 (900cc)
- 工具：櫻桃罐1個 (1800cc)
封口布1條
橡皮筋1條

課程講解

釀造-高粱酒(生料高粱)

原料比例：

- 高粱15台斤(9 kg)
- 水45台斤(27 kg)
- 糖9台斤(5.4 kg)
- 生高粱酒麴1.7台兩(63.75 g)

製作方法：

將高粱(必須磨成碎粒狀)、生高粱酒麴投入發酵桶，加水30台斤(18 kg)同時混合浸泡5天後，再將15台斤(9 kg)及9台斤(5.4 kg)糖混合攪拌入發酵桶，即用塑膠布將桶口密封

此後不需要再攪拌，發酵約25天即可蒸餾。

切記前3天每天早晚各攪拌10分鐘。

釀造-糯米酒(生料米酒)

原料比例：

- 圓糯米10台斤(6 kg)
- 水30台斤(18kg)
- 糖6台斤(3.6 kg)
- 酒麴1.1台兩(41.25 g)

製作方法：

將圓糯米、酒麴投入發酵桶，加水20台斤(12 kg)混合浸泡5天後

再將水10台斤(6 kg)及6台斤(3.6 kg)糖混合攪拌入發酵桶，即用塑膠布將桶口密封

此後不需要再攪拌，發酵約25天即可蒸餾。

切記前3天每天早晚各攪拌10分鐘。

課程講解