

98-1 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

Information			
Title	酒類釀造及實習	Serial No. / ID	0790 / BTI4008
Dept.	生物產業科技學系	School System / Class	大學日間部4年1班
Lecturer	柯文慶	Full or Part-time	兼任
Required / Credit	Optinal / 4	Graduate Class	Yes
Time / Place	(一)56 / H629 (一)789 / H629	Language	Chinese

Introduction
本課程講授與實作並重，除學理講授外，安排之實習項目，使學生了解製酒原理、品酒方法與基本檢驗技術和酒類調製。

Outline
1. 概述：酒類的定義、釀酒相關微生物、酵素與生化學原理 2. 釀酒機具與使用要領 3. 發酵管理與酒類之基本製程 4. 釀造酒之製造：葡萄酒、清酒、麥汁與啤酒 5. 蒸餾酒之製造：米酒、白蘭地 6. 再製酒之製造：水果酒、藥酒 7. 飲酒知識與文化 8. 酒類調製

Prerequisite
不要求