

107 年釀造課程-2

A 班課程：周二晚上 18:30~20:30

- 4 月 17 日：豆麥麴
- 4 月 24 日：日式醬油
- 5 月 01 日：黑麴
- 5 月 08 日：黑麴酵素
- 5 月 15 日：永春醋、紹興醋
- 5 月 22 日：泡盛



B 班課程：周五早上 10:00~12:00

- 4 月 27 日：豆鼓、客家豆鼓、蔭鼓
- 5 月 04 日：米麴
- 5 月 11 日：鹽麴、醬油麴、甘酒
- 5 月 18 日：味醂、客家米豆醬
- 5 月 25 日：台式豆腐乳



進階班：周六 早上 10:00~下午 2:00

4 月 28 日：醬油後製

豆麥醬油壓榨過濾>黑豆醬油煮製>蛋白質凝絮處理
裝瓶巴氏殺菌>醬油成品封瓶

(進階班費用：1500 元/堂)



★課程資訊：
教師：蔡仁崇
上課費用：
A、B 班單堂費用 600 元，一次報名 5 堂(含 5 堂)以上，每堂 550 元。
進階班單堂 1500 元(恕不優惠)

★匯款資訊：匯款後請來電通知
上課地點：台北市松江路 127 號 4 樓
(請由 125 號大門進入)
聯絡電話：2506-5001；2506-3564
銀行—上海商銀東台北分行 代碼(011)
戶名—財團法人味全文化教育基金會
帳號—09102000020186