

108學年度教師深度實務研習-「啤酒的科學與文化」

活動簡章

一、課程簡介

台灣餐飲業一直以來有著其獨特文化，近年一股新浪潮席捲而來，業者跳脫過往迎合消費者追求 CP 值的經營思維，轉以風格為訴求創建品牌精神，進而吸引認同品牌概念的消費者靠攏。台灣餐飲市場有著各式各樣的餐廳，從傳統的臺菜餐廳欣葉、混搭復古風格的好樣 VVG 系列餐廳、紐約風的 N.Y. BAGELS CAFE、澳洲倉庫風格的 Woolloomooloo，到知名主廚江振誠所操刀的 RAW...各種料理爭奇鬥艷，**經典小酒館新潮流(Bistronomy)也蔚為風尚**。近年精緻餐飲(Fine Dining)在傳統媒體與網路的推波助瀾之下成為熱門的話題，許多電影例如主廚餐桌(Chef's Table)、天菜大廚(Burnt)，都把主廚或是創業者的故事搬上世界的舞台。除了世界級的精緻料理與分子料理餐廳之外，較平價的 Bistro 型態餐廳更蔚為風潮，甚至發展出一個嶄新詞彙 Bistronomy，即小酒館+美食學(Bistro+Gastronomy)，意指可以用 Bistro 小酒館的價位，品嚐到美味精緻的料理，而 Bistronomy 的風潮也吸引了需多餐飲業者加入經營小酒館戰局。

為提升技專校院教師對新穎 Bistronomy 營運模式實務教學能量，「啤酒的科學與文化」深度實務研習計畫，將邀請釀酒、酒館經營等業者師資授課，藉由釀酒理論知識，循序漸進至實務課程及案例研討，幫助相關餐旅、廚藝與觀光科系教師了解餐廳產業的現況與未來趨勢，以豐富教師的專業教學內涵，同時深度體驗啤酒的科學與文化之樂趣。「啤酒的科學與文化」深度實務研習計畫對教師在「知識」、「技能」與「學習成效」的提升如下：

1. 知識：課程內容包含啤酒釀造原理，自釀所需條件，相關工具以及重要技術與要求。
2. 技能：學習品評精釀啤酒，熟悉啤酒製程，實際小量手工釀製啤酒。
3. 學習成效：了解啤酒品評基本要求，實際操作手工啤酒釀製，成品品評。

「啤酒的科學與文化」研習課程設計涵蓋：

1. 認識國際啤酒認證：Certified Beer Server 與 BJCP。
2. 何謂「精釀」啤酒文化？如何演變為今日的精釀風潮？
3. 啤酒四大原料及釀造過程。
4. 啤酒風味如何受到影響：品評技巧與標準與分辨瑕疵風味。
5. 實務操作：侍酒溫度、餐酒搭配、杯具、包裝到儲存等。
6. 產區特色與當地經典風格類型。
7. 正確的啤酒銷售、保存與服務侍酒之專業知識。
8. 餐酒搭配原則。

二、開課地點：揪吧 BEer With Me (桃園市桃園區同安街529號)

三、研習日期：109/1/13~17、109/2/10~11、14~16共10日

四、報名時間：108/12/16上午12:00~108/12/29上午12:00

五、公告錄取：108/12/31公告於本校網頁，同時通知報名者。

- 六、上課地點：1.饌食文創商號(桃園市中壢區文化路36號)，
2.揪吧 BEer With Me (桃園市桃園區同安街529號)

日期	主題	講師	課程內容
第一天(1/13)	課程介紹	范雅萍	介紹課程目標：並詳細說明 BJCP 與 Cicerone 考試內容
			介紹啤酒風格指南：定義啤酒與啤酒風格以及風格指南使用說明
			國際啤酒認證考試風格概述：說明考試範圍內風格，並完整介紹風格特徵與釀造特點
			模擬考試：認識考試標準與學習目的
第二天(1/14)	麥芽篇 與 啤酒風格介紹	范雅萍	釀造原料：麥芽 深入介紹麥芽，包含基礎麥芽、特殊麥芽與輔料
			釀造流程：糖化 深入說明啤酒釀造流程中的糖化與洗槽兩步驟
			啤酒產區介紹(一)：德國與周邊地區 完整介紹 BJCP 風格指南中的第1至10章（限於台灣市場可買到的酒款）
			釀造原料：啤酒花 深入介紹啤酒花的產地與品種
第三天(1/15)	啤酒花篇 與 啤酒風格介紹	范雅萍	釀造流程：啤酒花投放時機 深入說明啤酒花在啤酒釀造過程中的投放時機與苦味值計算
			啤酒風格介紹(一)：IPA 完整介紹 BJCP 風格指南中的第21章（限於台灣市場可買到的酒款）
			啤酒產區介紹(二)：美國與紐澳地區 完整介紹 BJCP 風格指南中的第8、19、20、22章（限於台灣市場可買到的酒款）
			釀造原料：酵母 深入介紹酵母種類
第四天(1/16)	酵母篇 與 啤酒風格介紹	范雅萍	釀造流程：發酵 深入說明啤酒釀造流程中的發酵與裝瓶
			啤酒產區介紹(三)：比利時與周邊地區 完整介紹 BJCP 風格指南中的第24至26章（限於台灣市場可買到的酒款）
			啤酒產區介紹(四)：英國與周邊地區 完整介紹 BJCP 風格指南中的第11至17章（限於台灣市場可買到的酒款）
			啤酒風格介紹：深色啤酒與高濃度啤酒 完整介紹 BJCP 風格指南中的深色系啤酒與高酒精濃度啤酒（限於台灣市場可買到的酒款）
第五天(1/17)	啤酒風格介紹	范雅萍	配方模擬課程：由學員根據學習到的原料、流程，設計講師指定的風格酒款配方

日期	主題	講師	課程內容
第六天(2/10)	實作教學： 動手釀啤酒	賴奕杰	小批次釀造：於教學場地由講師親自操作全部釀酒流程，學員可參與實作與接觸釀酒原料

日期	主題	講師	課程內容
第七天(2/11)	啤酒侍酒師 工作介紹	賴奕杰	保存與供應啤酒：介紹酒類從業人員基本規則，啤酒保存條件與供應方式
			介紹不同啤酒杯形：介紹不同啤酒風格與對應杯形
			桶裝啤酒系統介紹與實作：深入介紹桶裝啤酒系統，並讓學員實際操作桶裝啤酒供應系統
			階段測驗：小型測驗，瞭解學員學習情況
第八天(2/14)	酒廠介紹 與 品飲練習	賴奕杰	酒廠介紹：介紹台灣小型酒廠，學員分組後並實作
			不良風味概述：深入介紹不良風味
			體驗不良風味：學員親深品嚐帶有不良風味的啤酒
第九天(2/15)	寫作和品飲練習	賴奕杰	品飲練習(一)：講師帶領學員分辨淡爽型啤酒風格的差別並練習寫作
			品飲練習(二)：講師帶領學員分辨艾爾啤酒與拉格啤酒的差別並練習寫作
			品飲練習(三)：講師帶領學員分辨濃郁型啤酒風格的差別並練習寫作
第十天(2/16)	餐酒搭配 與 認證測驗	賴奕杰	餐酒搭配概述：深入介紹餐酒搭配的原則與注意要點
			風味特徵：介紹啤酒與食物的風味特徵
			菜單設計：學員分組設計含啤酒的餐單
			進行測驗：由講師帶領學員考取 Certified Beer Server 證書

108學年度教師深度實務研習-「啤酒的科學與文化」報名表

姓名	
服務學校	
服務科系	
職稱	
聯絡電話	
Email	

請填寫報名表，寄送 changci@ms.nanya.edu.tw 南亞技術學院研發行政組張志毅。