

우리 술의 이해와 제조

* 전 차시 일괄 오픈이 아닌 순차 오픈 과정입니다.

세부 학습내용은 학습계획에서 변동 될 수 있습니다.

주별 학습계획			
주	주 제	학습 내용	강의 유형
1	우리 술의 개념과 종류	- 우리 술의 분류 - 우리 술의 특성과 우수성	이론강의
2	우리 술의 제조공정 1	- 탁·약주제조 과정	이론강의
3	우리 술의 제조공정 2	- 탁주의 제조	이론강의
4	우리 술의 제조공정 3	- 발효와 온도관리 및 미생물관리	이론강의
5	발효제 이야기	- 다양한 발효제의 이해	이론강의
6	양조주의 발효방식	- 단발효와 복발효의 원리	이론강의
7	곡류를 이용한 술담금 1	- 단양주와 이양주	이론강의
8	곡류를 이용한 술담금 2	- 단양주, 이양주 덧술담금	실습강의