前　言

原住民部落有傳統釀酒文化，常以自製酒麴發酵製酒，酒麴是以米、糯米及小米等糧食作物為原料，經微生物作用而產生；部落製作酒麴時，會添加多種植物萃取液，植物萃取液配方各有不同，這些植物原料混有釀酒所需分解澱粉之黴菌與酒精發酵之酵母菌等微生物，可加速發酵製程，釀出來的酒也各具風味。部落釀酒時，會將酒麴粉碎並灑於蒸熟的糯米或小米予以接種，麴菌分解穀物澱粉成為醣類，酵母菌再利用澱粉發酵產酒，如釀製時間較短的糯米酒，釀製後則剩有酒粕，又稱為甜酒釀，帶有甜味。本項酒釀麵包製作利用臺東阿美族電光部落傳統糯米酒釀製之酒釀副產品，取代市售酵母來製作麵包，可增進傳統部落酒麴與酒釀多元加工應用價值。