材 料 方 法

一、酒釀種製作

部落自製的酒麴與酒釀含混合菌相，需先培養活化其中酵母菌以製作酒釀種，製作流程如圖1，各階段相關技術及說明如下：

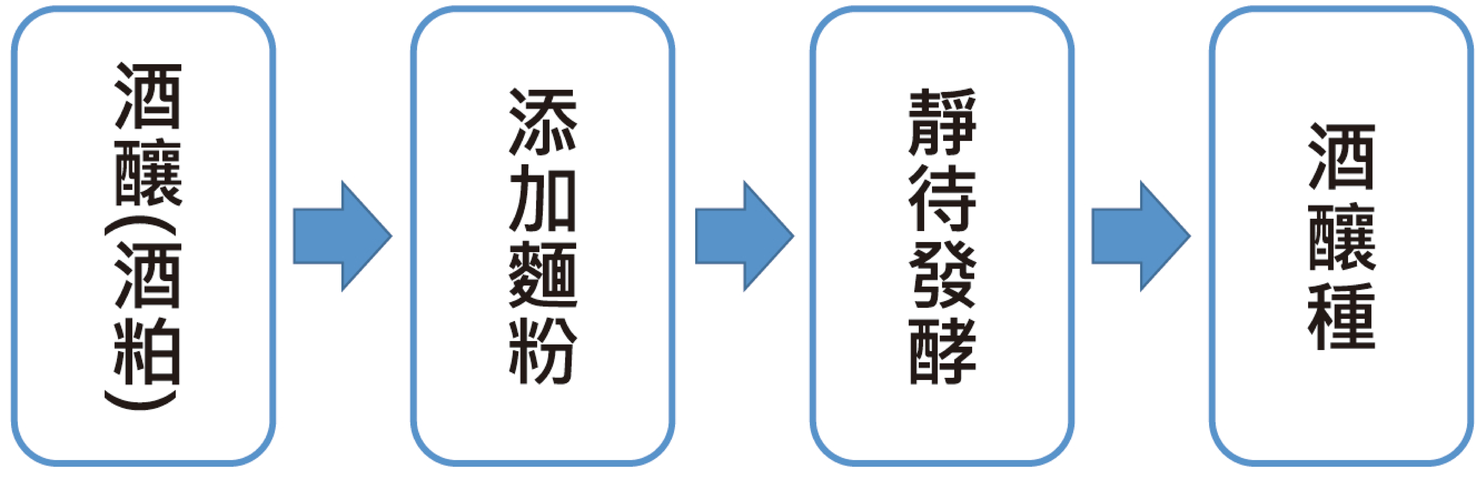

圖1.酒釀種製作流程

1.將部落釀酒生產之副產物酒釀(酒粕)，秤取70g放入500ml乾淨玻璃罐中，再加入70g高筋麵粉及70g水攪拌均勻，放置室溫培養，若有發酵機則可放入以加速活化培養時間，培養溫度30℃-40℃。

2.放置等待約一天可發酵完成，待內容物冒泡膨脹後，再添加70g高筋麵粉攪拌，促進酵母菌繁殖。水跟麵粉比例可視黏稠度自行調整，也可於瓶口綁上衛生紙，避免酵母菌繁殖活化所產生之氣體膨脹導致噴濺。

3.酒釀種若未使用完，可放置於冰箱冷藏保存，欲製作麵包時，可提前一天拿出，加入麵粉攪拌活化酵母菌再使用。若需長期冷藏，則應定期拿出於室溫狀態，並添加麵粉藉以活化及繁殖酵母，經一天後再放入冷藏，以維持酵母菌活性。

酒釀酸種未活化
(箭頭為液面處)

酒釀酸種活化後
產生氣體膨脹