結　語

原民釀酒文化中，酒釀(酒粕)通常為副產物，若發酵時間較短，酒釀仍保留口感與甜味，可當甜品食用，或做成酒釀湯圓等；若發酵時間久，酒品酒精濃度較高時，酒釀甜味淡去，口感較差，則較無利用價值，僅能當作田間肥料使用。本技術利用製酒後的酒釀副產品取代市售酵母製作麵包，成品帶有些微酒味，若想增加酒味凸顯特色，則可於二次發酵時再拌入些許酒釀增添風味。本技術研發期望能增進部落酒麴與酒釀之多元價值，促進部落農產品加值活化，發展特色點心伴手禮。