

# 강 의 계 획 서

2022학년도 2학기							
과 정 명	전통우리술 가양주 배우기				□ 주간 / √ 야간		
과정 정보	요 일	화요일		시 간	18:30 ~ 21:30		
	정 원	15명		수강료	180,000 원		
과정 개요	정통방식으로 우리 술 빚는 방법 습득과 실습						
강의 목표	정통방식의 우리 술 빚는 방법을 체득함으로써 향후 전통주 전문강사/전통주점/전통주 양조장 운영/전통주 체험 프로그램을 운영할 수 있는 전문 역량 배양						
교 재 명	전통우리술 가양주	저자	박인규	출판사	자가 제본	출판년도	2018
준 비 물	앞치마/위생장갑/온도계/필기구			교재비/ 재료비	10,000 원 / 실습재료비 100,000 원		
대표 강사명	박 인 규			핸드폰			
참 여 강사 명 (팀티칭)				핸드폰			
참 여 강사 명 (팀티칭)				핸드폰			
강의 또는 실습 내용							
주차	강 의 내 용					강사명	
1	우리 술 맛 보기					박인규	
2	우리 술의 역사와 특징					박 인 규	
3	술이 되는 원리 - 발효과학/곰팡이와 효모 그리고 효소					박 인 규	
4	술 빚는 과정 - 쌀씻기-불리기-행구기-물빼기-쌀가공-냉각-혼합-치대기-입항					박 인 규	
5	단양주 빚어 보기 실습					박 인 규	
6	밀술이 이해: 밀술의 역할/밀술의 냉각법/덧술 시기 판단					박 인 규	
7	쌀 가공법의 이해: 죽/범벅/백설기/떡류(구멍떡/물송편/인절미/개떡)/고두밥					박 인 규	
8	이양주 빚어보기 실습: 석탄주 담궜보기-죽으로 밀술 하기					박 인 규	
9	누룩의 이해: 전통누룩의 특징/입국과 전통누룩/누룩의 역가					박 인 규	
10	누룩 디더보기: 밀누룩과 이화곡/특수 누룩의 이해					박 인 규	
11	삼양주 실습 : 밀술과 중밀술의 이해/덧술					박 인 규	
12	술덧의 온도 관리: 밀술의 발효곡선과 냉각/후발효/숙성					박 인 규	
13	우리술 최고봉 동정춘 빚어보기: 구멍떡으로 빚는 술					박 인 규	
14	모주 만들기: 모주의 유래와 실습					박 인 규	
15	알코올 도수의 측정: 우리 술의 알코올 함유량 측정법					박 인 규	

작성자 : 박 인 규

