

好酒相見

投稿類別：自然科學

篇名：

好「酒」相見

作者：

鍾媛 花崗國中 809

余采蓁 花崗國中 811

劉芝睿 花崗國中 807

指導老師：

李恩銘校長

林佑信主任

## 壹•前言

### 一、研究動機

古時，人們就開始會釀酒了，從古至今酒也有悠久的歷史，酒需經過各種不同的酵母釀造後發酵而成，各部落因為文化的不同，釀製的方法也不盡相同。而因地理環境不同及人文特色的差異，各民族飲用的酒也不同。例如俄羅斯北部因為氣溫很低，為了溫暖身體，人們都喝烈酒；臺灣的原住民則是以小米為主食，發展出獨特的小米酒文化。酒，也代表著各個文化所象徵的精神。

酒的用途很廣，除了小酌暖身及醫療用途，適量飲酒還能有益心血管系統，且能夠幫助心態平和、增進食慾以及提高消化能力(李基文，2005)。酒的文化與我們的生活息息相關。

### 二、研究目的

- (一)了解酒的歷史
- (二)了解酒的用途
- (三)了解酒的製作方式
- (三)酒的分類
- (四)酒對人體的影響
- (五)了解上班族群對飲酒之偏好及理由

### 四、研究方法

文獻蒐集法、問卷調查法

## 貳•正文

### 一、文獻探討

## (一)酒

為人類飲用歷史最長的加工飲品之一，由植物發酵製成。相傳靈長類動物有著儲存果實的習慣，有時會因自然發酵意外釀成猴子酒，而人類是由似猿的動物所進化出來，因此酒可能和人類本身的歷史一樣遠古。但這類野釀純屬偶然，當靈長類進化成人類後才懂得有計劃地釀酒。在中國歷史上發現有關酒的器皿是在二里頭文化發現的青銅爵，因此得知中國在西周時期就已經有喝酒的習慣。在許多國家，酒精飲料都被用於搭配午餐和晚餐。在某些的地方和區域，如中世紀歐洲，酒精飲料被相信是避免傳染疾病一個方法。雖然酒精能殺害細菌，但是供人類飲用的酒由於酒精濃度不夠高，幾乎無消毒作用。航海時確保水源，對於大量釀造酵母啤酒的產業也是一大成長要素，因為酵母可以消滅其他微生物。對氨基苯甲酸二酒精飲料被幾個月或幾年存放在簡單的木頭或黏土容器，都不會壞。有些酒可以去除油汙、異味、讓食物更加鬆軟、清潔玻璃上粘粘的標籤、沙發等。

## (二)釀酒

釀酒是根據原料和酵母的不同，釀酒使用的微生物以及釀酒的過程各異，酒可以按生產加工方式大體分為釀酒、蒸餾酒和再制酒三類，釀酒的酒精含量一般在 20% 以下，而以制酒時所採用的原料為區分依據，釀酒的基本反應是發酵：糖——→酒精 + 二氧化碳，要讓二氧化碳留在酒中，常用的辦法是「瓶中發酵法」：把葡萄榨汁，灌入酒瓶裡，因為傳統上它用於製作麵包和饅頭等食品及釀酒。

## (三)世界各地的釀酒文化

釀酒工藝隨著世界歷史演變而豐富多元例如俄羅斯北部或莫斯科，在俄羅斯北部的人愛喝伏特加因為那邊天氣較寒冷，大家為了暖身子會選擇伏特加這種烈酒來喝，伏特加是一種經蒸餾處理的酒精飲料，它是由水和經蒸餾淨化的乙醇所合成的透明液體，通常會經多重蒸餾從而達到更純更美味的效果，市面上品質較好的伏特加一般是經過三重蒸餾的。在蒸餾過程中除水和乙醇外亦會加入馬鈴薯、糖漿及黑麥或小麥，在德國人們喜歡喝啤酒，啤酒是利用澱粉水解、發酵產生糖分後製成的酒精飲料，還舉辦了世界知名的啤酒節，每年在德國的慕尼黑吸引世界上萬遊客共襄盛舉，為時大約兩個禮拜的啤酒節，文化與當地的觀光做結合，可說是德國的最大節慶之一了。

## (四)臺灣原住民的釀酒文化

### 1.原住民對酒的食用方式

酒在原住民中扮演重要的角色用來獻給祖靈或有靈的萬物，也在喜慶時做給朋友的禮物，現今在台灣的原住民中，大多以小米為主用來獻給祖靈或有靈的萬物，因此文化大多為小米文化，釀酒時多數以小米釀酒--小米酒，過去小米酒對原住民非常珍貴，因為小米酒的釀造不易，因此過去原住民族人不隨便喝酒，只在規範的情況或是對原住民特別的節日上;如祭典，慶典，婚禮等的場合才喝，或是原住民的祈福,守獵有豐收歸來，或是換工，道歉賠罪，接待賓客時才會釀小米酒，喝酒。

## 2.不同種族的文化

根據泰雅族的社會倫理規範，喝酒前，先以手指沾酒，向土地點灑三下，請求祖靈庇佑。賽夏族人善釀小米酒，與人共飲一杯較愛若蜜"這是對最了禮遇和歡迎，魯凱族及排灣族喜歡與好朋友一起分享小米酒，喝酒時，與好朋友連杯共飲的特色，原住民還有特別的釀酒法:叫做--口嚼酒，做法是原住民婦女將米搗成粉，並用嘴巴咀嚼一些小米吐出靜置隔夜發酵，然後混入粉狀小米釀酒，摻入水後呈白色，原住民稱之為姑待酒。文獻中還記載這種酒味道微酸，綜合色白微酸兩個特點，猜測姑待酒就是現今的小米酒。例如在婚禮、生子，以及慶祝小米收割時的祭儀等場合，都會釀製這樣的酒。

### (五)酒的分類

表一、世界六大蒸餾酒

酒名	威士忌	白蘭地	朗姆酒	伏特加酒	金酒
	一種以大麥、黑麥、燕麥、小麥、玉米等穀物為原料，水浸泡使之發芽後的麥芽經粉碎、浸漬、蒸煮後得到麥芽汁，麥芽汁發酵後進行兩次蒸餾，並放入橡木桶中陳釀不少於3年，再經勾兌而成的一種蒸餾酒。	最初專指以葡萄為原料經發酵蒸餾而成的烈性酒，後來逐步擴展為以各種新鮮水果或果汁為原料，經發酵、二次蒸餾後貯存在橡木桶中1年以上，經勾兌調配而成的蒸餾酒。	是由蔗糖產業的副產品糖蜜或甘蔗汁經發酵蒸餾而成。製糖時，先將甘蔗粉碎擠壓出汁，過濾後得到一種淡黃色的粘稠液體，煮沸濃縮，白糖就結晶出來，而剩下的深褐色半固態的東西，就是糖蜜。將培養的酵母和水放入糖蜜中發酵，然後通過蒸餾或精餾，取得酒段在65%~70%的新酒。陳釀3~5年，	伏特加和威士忌可謂物出同源，都是通過蒸餾穀物的發酵醪而製成。釀造伏特加的原料有大麥、小麥、燕麥、黑麥，特別是玉米。	金酒本質上是一種杜松子風味的酒，是指以玉米、稞麥等糧谷為原料，經發酵、蒸餾先製得食用酒基，再加入杜松子、香草、香菜子、大茴香、橘皮、桂皮等香料，經過浸漬、蒸餾，

			甚至幾十年，形成不同的香氣和風格，消除辛辣。		分段截取流出液，精心配製而成的蒸餾酒。
--	--	--	------------------------	--	---------------------

資料來源：研究者自製，參考每日頭條:世界六大蒸餾酒

表二、台灣酒的分類

一般習慣之分類	釀造酒類之其他釀造酒	蒸餾酒類	釀造酒類之啤酒	再製酒類	釀造酒類之其他釀造酒	蒸餾酒
菸酒管理法之分類	黃酒類	白酒類	啤酒類	再製酒類	水果酒類	外國酒類
例子	黃酒、紹興酒、陳紹、花雕酒、紅露酒、玉泉清酒等。	茅台酒、米酒、稻香酒、玉露酒、愛蘭白酒等。	台灣啤酒、生啤酒、台灣黑啤、全麥啤酒等。	、梅酒、樽藏金棗酒等。紅葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰紅酒等。	紅葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰紅酒等。	威士忌、白蘭地、琴酒、伏特加酒、蘭姆酒。

資料來源:研究自製，參考台灣紹興故事館

## (六)酒麴

酒麴含有許多對釀酒有用的微生物。而根黴菌和毛黴菌不僅有酒精發酵力，而且有很強的糖化澱粉的能力，要釀酒必須制曲，制曲實際上是擴大培養釀酒微生物的過程。

一般先用穀物為原料來富集微生物製成曲、再用曲促使更多的穀物經糖化、發酵釀成酒，曲的好壞直接影響著酒的質量和產量。早在中國三千多年前便已能熟練地製麴並用酒麴釀酒，這是中國發明的一種特殊釀酒法，這種微生物的掌握和運用。

### (七)釀酒酵母

釀酒酵母又稱為麵包酵母或是啤酒酵母，出芽酵母，在生物學的分類上是真核生物界中的菌物界，用途除了製作麵包和饅頭以外，還可以用來釀酒，釀酒酵母的形狀為卵形，直徑只有 5-10 微米，繁殖方式釋出芽方式進行無性生殖還可通過形成孢子的形式進行有性生殖，酵母菌被廣泛應用於酒精性飲料，例如啤酒、果酒或是蒸留酒的生產中，酵母菌在無氧條件或低氧濃度條件下，消耗穀物、水果等碳水化合物原料，為自身提供能量並產生酒精與二氧化碳。最常見的用於啤酒與果酒釀造的菌種為釀酒酵母。

### (八)血液中的酒精濃度和症狀

看電視新聞時，會看到酒精中毒的事件，是因為不當飲酒而飲酒過量而導致死亡或腎衰竭等。那何為喝醉的定義呢，酒精在不同的濃度有不同的症狀，圖三為酒精會對人體產生的症狀。

酒為全世界最受歡迎飲品之一，適量飲用有益於身體，但隨著酒的濫用，卻延伸出許多個人及社會問題。如不知節制的飲酒，認為是一種精神及面子，卻不知飲酒過度不但傷身，甚至可能造成意外及家庭破碎。2006 年世界衛生組織調查出全世界酒金飲料消費者人數達 26 億人口，而其中約有 7.63 億人口被診斷為酒精飲料導致異常(索穎(Ying Suo)，2006)。另依據文獻報告，飲酒者約 90%-100% 會發生脂肪肝;10%-35% 會發生酒精性肝炎;10%-20% 會發生肝硬化(金澤秋、金文濤、史兵偉，2008)。綜上所述，飲酒適量有益身體健康，反之，過量則會造成個是身體疾病。

表三、不同濃度酒精對人的影響

酒精體積	0.01-0.29	0.03-0.059	0.06-0.09	0.1-0.19	0.2-0.29	0.3-0.39	0.4-0.5	>0.5
行為	個體平均感覺正常	愉快感、鬆弛、快樂、多語、抑制力下降	感覺變得麻木、外向	過表達、情緒波動、憤怒或悲傷、喧鬧	目光呆滯、失去理解力、感知受損、可能陷入昏迷	不省人事、可能致死	失去行為能力、昏迷、可能致死	高風險中毒、致死可能
損害	特殊	對專注	推理、深	步伐蹣跚	嚴重的	肺換	呼吸、	有致

	試驗可探測到些微效應	力造成引響	度感知、周邊視覺、炫光視覺恢復、深度感知	跚、口齒不清、暫時性酒精毒	運動能力受損、失去意識、記憶空白、失去意識	氣不足平衡失調心跳過緩	心率	死可能的高風險
--	------------	-------	----------------------	---------------	-----------------------	-------------	----	---------

資料來源：研究者自製，參考維基百科

## (玖)釀酒方式

### 1.小米酒

是東南亞地區常見的酒類，亦是有南島語系血統的台灣原住民常見的傳統酒精飲料，通常用在各祭典上，代表豐收的訊息。

圖四、小米酒的基本釀造方法

材料	時間	作法
1.糯小米 600g 2.甜酒麴 6g	夏天 5-7 天 冬天 7-10 天	<p>1：將小米洗乾淨，如果用蒸的，要浸泡 2-3 小時以上。如果用煮的，糯小米和水的比例為 1:0.8-1，外鍋水為 1 杯（約 200cc），不需浸泡即可煮，通常小米飯粒會比較粘。</p> <p>2：將浸泡好的糯小米用蒸斗或電飯鍋蒸熟。稍微悶 15-20 分鐘，攤開放涼（可以用電扇吹涼或用冷開水沖涼）讓小米飯能麗麗分明且含有足夠水分。</p> <p>3：將甜酒麴斬碎磨粉或者直接用熟料酒麴，以方便飯均勻接觸到菌粉為原則。</p> <p>4：先將蒸好的糯小米攤涼，等到溫度 30-35°C 時，將酒麴菌種平均布菌，或者用手或者用工具拌至飯與曲均勻混合，再放置於容器內。酒糟的中間可以挖一個 V 型的凹口，讓布菌完後的酒醪，比較容易通氣，並且方便觀察酒醪出汁。</p> <p>5：用已消毒的封口布蓋住瓶口，外用橡皮筋輕套（溫度太低可以利用乾淨的布或者毛巾包住玻璃罐保溫），注意保持溫度約為 30°C。</p> <p>6：第 2-3 天可加入原料重量 0.5 倍的冷凱水，等第 5-7 天分解的糖、酒與水不斷生出，即可榨汁食用或榨完後放入冰箱冷藏以延緩發酵（此時之酒精度約在 5-7 度間）。</p> <p>7：發酵太久出汁會較多，但酒液會逐漸變清，且酒精度會提高，味微苦，同時會產生尾酸，在釀久些則變成酒精</p>

		度高而無糖味，可蒸餾成小米白酒。
1.小米 10 斤 2.唐三鏡酒麴 30g，在加入 10 克甜曲	12 天	1、將準備好的小米洗乾淨，如果是用蒸的方法做，要先浸泡 8 個小時以上。（如果用煮的，時間會快很多，在把水瀝水） 2、將浸泡好的糯小米上槽蒸熟。先稍微悶 20 分鐘左右，直接加涼水沖涼，讓小米飯能粒粒分明且含有足夠水分。 3、等到小米的溫度 20-30°C 時，加唐三鏡酒麴攪拌均勻，用工具攪拌飯與曲均勻混合，再放置於陶瓷壇內。酒糟的中間可以挖一個 V 型的凹口，讓布菌完後的酒醪比較容易通氣，這樣也可以方便我們觀察酒醪出汁。 4、用已消毒的封口布蓋住瓶口，外用橡皮筋輕套（溫度太低可以利用恆溫棒保溫），注意保持溫度約為 28-30°C 最佳。發酵 12 天即可
1.熟小米 300g 2.特砂 300g 3.水 1200g 4.米麴 6g	兩週	1 小米蒸熟成小米飯→放涼至 40 度以下(不燙手即可)→備用 2 米麴弄細碎 3 小米飯+米麴+特砂+水(一半)混合均勻→攪拌至無砂糖顆粒→放入剩下的水混勻 4 倒入殺菌過的玻璃罐中→8 分滿→蓋上蓋子(勿轉緊) 5 發酵 2 個禮拜→過濾→隔水加熱→待涼→裝瓶→冷藏
1.熟小米 300g 2.特砂 300g 3.水 1200g 4.米麴 6g	兩週	1，首先將浸泡了一夜的糯米洗淨，並根本瀝乾水，將蒸桶用水浸泡透並洗淨備用； 2、將瀝乾水份的糯米倒入蒸桶內，留意桶內要先墊上不鏽鋼絲網蒸墊，以避免米掉下去，並上開水鍋蒸成米飯即可； 3、將蒸好的米飯倒在篇里晾溫，由於太燙的飯做出來的酒簡單酸； 4、在等候晾溫的進程時，先看看咱們用的酒藥，30 克/包； 5、將 15 包酒藥悉數碾成粉末狀； 6、將晾溫（以不棘手為宜）的糯米飯拌入清水； 7、拌入清水的量看圖，不必過於計較水的多少； 8、將拌入清水的糯米飯倒入釀酒用的缸內（剛才在工具是沒有提及，真是不應啊，這個但是最主要的呀，缸最佳用舊式缸，洗淨後用開水燙過即可，沒有的話用搪瓷缸也足夠），並在上面酒上一層酒藥，量呢大概是用手抓二三把； 9、以此類推，將一切的糯米飯悉數用清水拌勻後倒入缸內，並灑上酒藥。這是最終一層的糯米飯，外表上要恰當的多灑點； 10、將外表略為抹平後，在中心挖一個圓柱形的空泛，不

		<p>必太深，看著挖就可了，此意圖是今後用來判別米酒是否發酵老練的根據，假如 24 小時後洞內有清冽的液體滲出，而且量較大，則標明米酒開始製造，也即是咱們平常在超市所見的醪糟，假如量不大，同標明還未悉數完結</p> <p>11、預備若干盆不棘手的溫水；</p> <p>12、將溫水慢慢地沿缸四壁倒入，為何不能隨意倒入呢？由於假如沖得太猛或倒在中心方位，會將好不簡單挖成的洞給沖沒的；</p> <p>13、這是倒好水後，水大概的方位。本來水的多少不是格外主要，看著差不多與圖上附近即可；</p> <p>14、完結上述過程後，在缸體用塑料布包起來，效果有二個，1 個是防塵，2 是最主要的保溫；</p> <p>15、蓋上草蓋，有必要闡明下，那個塑料布不必特意講究密封的，咱們這兒都是很隨意的包上即可，然後即是等候 24~36 個小時的發酵吧，然後就能夠享用到香甜可口的醪糟酒啦；</p> <p>16、經歷了長達 32 小時的發酵，即可。</p>
<p>麥芽粉 1 杯 （約 200 克），糯米 1 杯、白糖 50 克、涼開水 8 杯</p>		<p>1、糯米浸泡一個黑夜。</p> <p>2、在蒸屜上蒸透。</p> <p>3、放入盆中冷卻。</p> <p>4、麥芽粉：是古人的酒麴。是麥子通過發芽、枯燥、磨碎製成的。網上有賣現成的，賣調料的當地也有。</p> <p>5、麥芽粉用 8 杯水浸泡一個黑夜。用手揉捏出麥芽的香味融入水中。</p> <p>6、次日，將麥芽粉過濾，將麥芽湯汁與蒸熟的糯米混合在一個容器里。</p> <p>7、將容器密封后放在溫暖的當地發酵。大概 37-38 度左右，假如溫度不夠，用棉被捂上。</p> <p>8、看到糯米粒浮在上面，酒即變成。貼士：溫度紛歧樣，時間紛歧，能夠用電飯鍋的保溫功用，關閉幾個小時發酵，看到有幾粒米浮起，將酒倒在另一個容器，過一瞬間，一切的米粒都浮上來了，就能夠做下一步了。</p> <p>9、將酒汁過濾到鍋中（糯米渣不必了），小火煮開，用糖調味。</p> <p>10、冷卻後裝入瓶中保存。清涼解渴，比飲料好喝。趕快飲用有最佳口感。</p>
<p>麥芽粉 1 杯 （約 200 克），糯米 1 杯、白糖 50 克、涼開水 8 杯</p>		<p>1、先用水將糯米泡開(半天就夠了)，漂洗潔淨。</p> <p>2、在蒸鍋里放上水，蒸屜上墊一層白布，燒水歡騰至有蒸汽。將瀝乾的糯米放在布上蒸熟，約一小時。自己嘗一下就知道了。沒有這層布，糯米會將蒸屜的孔堵死，怎樣也蒸不熟。這有失利的經歷。嘗一嘗糯米的口感，假如飯粒偏硬，就灑些水拌一下再蒸一會。</p>

		<p>3、蒸糯米的一起，將一枚酒麴研成粉末待用。</p> <p>4、將蒸好的糯米端離蒸鍋，冷卻至室溫。間或用筷子翻翻以加速冷卻。在桌子上鋪上幾張鋁箔，將糯米在上麵攤成兩三寸厚的一層，涼透。在冷卻好的糯米上灑少量涼開水，用手將糯米弄散攤勻，用水要儘量少。將酒麴均勻地撒在糯米上，略微留下一點點酒麴最終用。然後用手將糯米分區翻動，將糯米上下層拌在一起，儘量混均勻。</p> <p>5、拌勻後，將糯米轉移到發酵的容器中。稍大一點的電飯鍋或許塑料容器就好。泡糯米也是用它。邊放邊用手掌輕輕壓實。放完後將最終一點酒麴撒在上面。用少量涼開水將手上的糯米沖洗到容器內，再用手將糯米壓一壓，抹一抹，以使外表光滑。</p> <p>6、最終用保鮮膜掩蓋在糯米上，儘量不留空隙。蓋上蓋子。放置在保溫的當地，比如衣服筐里，用毯子或許衣服包好。我是將容器放在烤箱裡。舊式烤箱裡邊總有一點火苗，剛好能夠堅持溫文的溫度。這是偷閒的法子，最佳仍是用衣服被子什麼的保溫，冬季室內溫度並不安穩。</p> <p>7、大概過三天就好了。中心隨時查看，看有無發熱。發熱即是好景象。第三天就能夠嘗嘗。完結髮酵的糯米是酥的，有汁液，氣味芳香，滋味甜美，酒味不沖鼻，嘗不到生米粒。這時就能夠揭去保鮮膜，米酒就成了。做得好，糯米不散，能夠分割成塊。</p> <p>8、假如發酵過度，糯米就空了，滿是水，酒味過於濃郁。</p> <p>9、假如發酵缺乏，糯米有生米粒，硌牙，甜味缺乏，酒味也缺乏。</p> <p>10、拌酒麴的時分，假如水灑得太多了，最終糯米是空的，也不成塊，一煮就散。</p>
<p>1.酒麴 2 顆 2.圓糯米 2 斤 3.小米 4 斤</p>		<p>蒸煮→放涼後拌麴→裝罐</p>

資料來源:研究者自製，葡萄酒釀製作法、自釀酒教學「在家釀酒，你必須知道的五件事！」及《新鮮葡萄釀葡萄酒》：釀製方法與步驟

## 2.葡萄酒

用新鮮葡萄果實或葡萄汁，經過發酵釀製而成的酒精飲料。

材料	時間	濃度	準備動作	步驟
<p>葡萄約 15 公斤</p>	<p>三個月</p>	<p>12% 以上</p>	<p>1. 剪成一顆顆,不要用拆的,用拆的葡萄蒂結處會</p>	<p>1. 灌入米酒,封存 6 個月後,玻璃甕上層會浮殘</p>

			<p>有傷口,果肉會接觸空氣而且會被稍後洗淨的自來水給污染</p> <p>2. 泡水,稍微洗淨,不要擠壓到</p> <p>3. 用電風扇吹乾,要完全乾燥。</p> <p>4. 準備一個玻璃甕,視你容量的大小,手要能伸入,洗淨,要完全乾燥。</p> <p>5. 去蒂後,將葡萄一層一層小心置入,每層約為 2-3 顆的高度,不要用丟的,會造成破裂</p> <p>6. 每一層撒入少許冰糖,視你對酒的甜度而定,不喜太甜,不要加糖也行。</p>	<p>渣,下層有會雜質</p> <p>2.. 用棉布或紗布濾掉殘渣,再沈殿數日</p> <p>3. 取清澈部份裝瓶,封存,你的葡萄酒就完成了</p> <p>2.一般而言,兩個禮拜過後,氣泡就會開始減少,這是酒液中糖份快消耗完的跡象。</p> <p>3.一旦氣泡消失之後,就代表整個發酵反應已經結束,此時的葡萄酒酒精濃度約為 12~17%</p>
葡萄約一公斤。	兩週	12~17 %	<p>1.將葡萄一顆顆連蒂頭一同剪下,放入大型容器中,以清水浸泡,去除泥沙。</p> <p>2.將葡萄放置通風處,使表面完全乾燥。</p> <p>3.風乾後,去除蒂頭,進入「破果」步驟,將葡萄連皮以食物調理機或果汁機打碎。</p> <p>4.將打碎後的葡萄汁,緩緩倒入密封罐。</p>	<p>1.每天早中晚都確認一次葡萄汁的狀態。</p> <p>2.大約到第三天時,會看見些許泡泡冒出,這就代表發酵已經開始。</p> <p>3.來到第五天,泡泡明顯增加,此時仍舊維持早中晚三次確認,且讓發酵產生的二氧化碳排出。</p> <p>4.約莫過了一個禮拜,你會看到釀酒液與果肉果皮明顯分離,此時發酵仍舊持續,需將上層的果肉果皮撈出,避免酒液中有太多澀味。</p> <p>5.到了第十天,基本上已經可以喝了,但這時的狀態比較像是葡萄氣泡酒。</p>
1.葡萄 10 公斤 2.糖 三包(一公斤) 3.酵母粉(饅頭麵包)	三個月 ~一兩年	13 度	<p>一、選擇一個良辰吉日</p> <p>二、清洗葡萄：</p> <p>1.聽說葡萄連蒂一起剪下去洗,葡萄內比較不會跑水,不過我的葡萄</p>	<p>一、先在完全乾燥的玻璃罐底層鋪滿一層葡萄(不要太厚,我是鋪到約有三四公分高),用手壓擠至葡萄出汁</p>

			<p>太熟了，都已經自己滾下來了，所以就只好簡單清洗了。不要泡水也不要洗太久喔！</p> <p>2.洗完後要徹底風乾。主要是怕水分中有細菌會害發酵過程變質。我是把葡萄放在大網籃裡，用電風扇吹，一小時翻面一次，差不多花了一天才全乾，相當麻煩。</p> <p>3.待葡萄風乾到表面完全無水分即可開始釀造。</p>	<p>二、灑上一層糖，用手大略混合。</p> <p>三、再鋪一層葡萄，用手擠破葡萄出汁。</p> <p>四、灑上一層糖。</p> <p>五、重複以上步驟至容器七分滿。(我因為容器不夠所以塞到八分，聽說太滿的話進行發酵作用有爆炸的可能，家裡發生葡萄爆炸事件實在太可怕了！所以最多不可超過八分滿！)</p> <p>六、《絕招》封瓶前灑上約一克的發粉幫助發酵，用手將整個容器中的葡萄與糖與發粉大略均勻混合即可。</p> <p>七、封瓶後靜置三個月至一兩年，等待酒液熟成。</p>
--	--	--	--	--

資料來源:研究者自製，小米酒的基本釀造方法、發酵的科學（三）小米酒

## 二、問卷調查

本問卷以網路表單方式進行調查，研究對象為上班族(如公職人員、教職人員等)，調查對飲酒的喜愛及認知，問卷回收總數為 84 份，經分類統整出上班族群喜愛飲酒者之比率、偏愛酒類及其理由，詳如附件。

依上表統計，喜歡喝酒的人數為 39 名，不喜歡喝酒的人數為 45 名。喜歡喝酒的填表者中，原因為「對身體好」者占 41.2%；「因為好喝」者 31.4%；「聚會」者 25.5%；「社交」者為 9.8%。

喜歡喝酒的人當中，偏愛水果酒者佔 41.9%；偏愛啤酒者佔 24.3%；偏愛威士忌者佔 13.5%；偏愛高粱酒者佔 9.5%。

在購買時最主要會考慮什麼因素中，任意選擇的人有 24.7%，試喝後覺得好喝的人有 23.5%，價格的人有 14.8%。

綜上所述，不喜歡飲酒者偏多，喜歡飲酒者之理由以認為適量飲之有益身體健康為多數，由此可見，以適量酒精飲料養身之概念已逐漸廣為人知。在喜愛的酒精飲料中，則是以水果酒為多數人所喜愛，各式各樣的水果調酒、雞尾酒等廣受喜愛飲酒者歡迎，再者，因國際化，許多外來水果酒亦成暢銷品。隨時代變遷，酒類文化及用途逐漸多元化、國際化，讓消費者對於酒精飲料能夠擁有更多認知及選擇。

## 參●結論

### (一)了解酒的歷史

我們發現在很久以前就已經有酒這個東西，但是是在無意中釀出來的。直到中國的貳里頭文化的遺址中發現有關瓊的器具，也因此知道在中國那很長的歷史中的夏潮就已經有釀酒的歷史了。

### (二)了解酒的用途及製作方式

酒對一般人而言是社交、聚會、喜宴等場所常見的東西，而對原住民的祈福、守獵有豐收歸來，或是換工，道歉賠罪，接待賓客，不同種族也有不同的使用方式，如泰雅族的社會倫理規範，喝酒前，先以手指沾酒，向土地點灑三下，請求祖靈庇佑。賽夏族人善釀小米酒，與人共飲一杯較愛若蜜"這是對最了禮遇和歡迎，魯凱族及排灣族喜歡與好朋友一起分享小米酒等。

### (三)了解酒的製作方式

在查詢之資料中，我們發現相同的酒卻有不同的釀酒發式，如小米酒材料、時間及作法都有所不同，葡萄酒也是，但差別就差在水果大不分的做法打成汁，讓她自行發酵，小米酒就差在它是需要酵母菌來幫忙發酵。

### (四)酒的分類

我們發現我們發現在世界各地都有著自己的酒的分類，而在台灣有的屬於酒和菸的菸酒管理法之分類，因此台灣的酒可以以菸酒管理發分為黃酒類、黃酒類、啤酒類、再製酒類、水果酒類、外國酒類這六類，而在世界六大蒸餾酒中台灣金門高粱酒是其中之一，因此我們知道台灣的酒有是在圈世界有一席之地的。

### (五)酒對人體的影響

酒雖然是傷班族的好朋友，但在一定的量下，我們的身題也會產生問題，更嚴重甚至會導致休克甚至死亡，因此喝酒是可以的蛋是不要喝太多，會對身堤造成負擔。

### (六)了解上班族群對飲酒之偏好及理由

大多的上班族有多數是不喜歡喝酒的，但還是會在一些重要的場合會喝酒，喝的酒大多是水果酒，再來是啤酒，而購買原因大多數是任意選擇，接著是試喝後覺得好喝

#### 肆、研究建議

台灣的酒銷售通路有很多，無論是在網路、傳統市場、大賣場及雜貨店等都可以購買酒，而大多數人都是不知道酒的釀酒方式，也對自己釀酒每有感興趣，因此大家要多了解釀酒的方式，不然可能會被黑心商人給騙。

#### 伍、引注資料

半熟園丁(2016)葡萄酒釀製作法，**檢索日期：10月2日**

取自：<https://sean21.pixnet.net/blog/post/61103311-葡萄酒釀製作法>

ShakeTaipei 調酒數位雜誌(2017)自釀酒教學「在家釀酒，你必須知道的五件事！」**檢索**

**日期：9月28日。取自：**<https://shaketaipei.com/自釀酒教學「在家釀酒，你必須知道的五件事！」/>