

발효식초 제조 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 전통식초 역사와 효능, 전통식초 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통 식문화 확산과 농촌 가공 활성화							
교육대상	○ 농업인	교육인원	20명					
교육기간	○ 1회차 : 2025. 4. 8. ~ 4. 9.(2일) ○ 2회차 : 2025. 4. 15. ~ 4. 16.(2일)	교육시간	24시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	1주차	○ (전통)식초개론(6시간) - 전통식초의 원리 및 제조법 - 양조식초 제조 원리 등 - 담금법에 따른 술의 분류1			○			○
	2주차	○ 과일식초 제조 실습1(6시간) - 과일식초와 와인 - 과일주의 제조 원리 - 가당과 가수의 법칙 등			○			○
	3주차	○ 전통발효식초 제조 실습2(6시간) - 담금법에 따른 술 분류2 - 계획표 짜기 - 이상발효(구별법,대처) 등			○			○
	4주차	○ 식초제조의 과학적 이해(6시간) - 초산균의 특성과 초산발효 - 알코올 도수와 산도 - 초막의종류와 셀룰로오스 등			○			○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							