

第113回酒類醸造講習（短期製麹コース）の内容

1 講義

製麹概論（製麹装置を含む）、製麹理論（酵素概論を含む）、製麹理論の応用、製麹計画と製麹操作、微生物汚染 ほかを予定

2 実習

原料処理、蒸きょう、引き込み～出麹、麹の観察法 ほかを予定

※ 盛以降は、箱麹法を予定