**No. 189.5 感知小行星  
  
★ 釀造人**

▲501-01主題攤位  
**臺灣啤酒發源地文化資產✕釀造魔法學（台灣菸酒建國啤酒廠）**   
時間：11/6-7 10:00-17:30，11/6 18:30-21:00  
地點：5樓 未來廚房閱讀區  
設攤單位：臺灣菸酒股份有限公司臺北啤酒工場、台灣歷史資源經理學會   
  
**介紹：**呈現「台灣啤酒發源地」歷史與現況，透過文物、文獻及故事呈現啤酒工廠中具時代性的生產技術及臺北發展關連性，同時探討產業文化資產在當代社會的保存價值與意義。建國啤酒廠至今日仍生產啤酒，是「活的」產業文化資產，啤酒生產歷史超過百年。啤酒釀造中的微生物觀察與知識擴展，其實也與當代我們面對的疾病與預防接種知識息息相關。產業中使用的生產技術演進、傳承方式都適合轉化為教育體驗，學習微生物及釀造科學的學習方式。

▲501-02主題攤位  
**禾餘麥酒-在地原料的百變風味**時間：11/6 10:00-17:30、18:30-21:00  
地點：5樓 東側走廊  
設攤單位：禾餘麥酒  
  
**介紹：**   
透過四感，體驗在地原料不同風貌

視覺 - 直接觀看  
觸覺 - 在地原料恐怖箱，觸摸原物料的形狀  
嗅覺 - 聞香瓶品嚐原物料香氣  
味覺 - 帶啤酒回去品嚐  
  
釀造，從栽種開始。  
  
禾＝穀粒；餘＝豐盛  
田裡的鍊金術士，化在地穀物為瓶中甘醇  
禾餘麥酒從台灣農田裡出發，  
核心理念在於復耕、種植，與加値台灣既有品種『孤兒』作物。  
  
利用在地契作減少進口，增加產品的地區及獨有性；  
同時加入在地飲食文化素材，做出有別於世界各地之發酵性飲料，  
創造在地作物的新價値。

**★ 喝吧！成為釀造人**  
▲501-03 釀造工作坊  
**《成為釀造人》釀造科學體驗工作坊**地點：5樓 未來廚房  
時間：每場約180分鐘  
場次：11/7 （日） 9:30-12:30, 14:00-17:00  
活動人次：**採預約制**，每場30人(過程需使用爐具，建議12歲以上，12歲以下者需家長陪同報名參加)  
費用：**免費** (報名參加者於報到時，請持當日有效常設展票券或有效會員卡報到參加)  
活動單位：臺灣菸酒股份有限公司臺北啤酒工場、台灣歷史資源經理學會  
  
**介紹：**本活動邀請臺北啤酒工場釀造股股長擔綱講師，帶領您從親自體驗，學習啤酒釀造的科學知識。從原料處理依序進到糖化、醱酵、包裝步驟的介紹，讓參與者體驗釀酒的同時增進對生活科學現象的了解，並認識其配方如何鑲嵌於各時期社會文化脈絡。  
  
活動流程：啤酒原料認識 -->  煮麥汁操作+科學原理 (「酶」作用、澱粉分解過程)  --> 瓶蓋密封操作+科學原理 (3的倍數)  
  
參與者可自行準備「耐熱容器」 (至少耐90-100度為佳) 約一公升，可把麥汁成品攜回飲用。

**★香料人**▲502-01 料理工作坊  
**主廚料理自己來**地點：5樓 未來廚房 、11樓 屋頂花園  
場次：11/6 17:00-18:00, 18:30-19:30  
活動人次：**活動採預約制**，每場16人  
費用：每人2100元，需滿18歲以上，報到時請出示個人證件  
活動單位：科教館Ｘ水酉水國際   
  
**介紹：**著迷於各種味道的細節、香氣，對縈繞鼻尖的一切流連忘返嗎？本活動將帶領你學習如何以簡單的原料轉換為令人撲鼻的香氣、施展讓人食指大動的魔法。療癒之夜將蒐羅台灣依山傍海的優勢食材與天然辛香料，以山林賦予我們的豐富恩典製作前菜；並利用黑潮帶來的海洋恩惠、結合辛香料讓山與海在主餐中完美相遇；最後，再以優異品質的台灣在地水果，芬芳優雅的甜點作為收尾。準備好來一場美妙的嗅覺旅行了嗎？  
  
參與來賓將在主廚帶領下，手把手現場製作屬於自己的餐點。從食材處理、搭配，到主餐的關鍵元素，都會以平易近人的方式，讓沒有廚房經驗者也能輕鬆做出美味料理，引領大家完成屬於自己的山海回憶。最後於屋頂花園與星空美酒相伴，享用自己親手製作的餐點，和師傅精心製作的甜點。  
  
一張含有 食物, 盤, 碗盤, 義大利麵 的圖片

自動產生的描述 一張含有 桌, 木製的, 木頭 的圖片

自動產生的描述  
  
※未來廚房參與者除專屬飲品外，憑參加證可獲得屋頂花園星空酒吧優惠券，可享酒類飲品專屬優惠。  
  
**料理菜單：**主廚帶領烹飪  
  
**前菜：舒肥雞胸沙拉佐莎莎醬**【山野】享受山林土地的芬多精  
主要食材：雞胸肉、過貓（山菜）、番茄、柳橙、洋蔥、檸檬   
**主菜：蒜香海鮮義大利麵**【浪回】感受海風洋流的生命  
主要食材：鮮蝦、淡菜、義大利麵、時蔬、檸檬    
  
主廚專製甜點之享用  
**甜點一：古早味鳳梨塔**   
【回憶】 揉合現代與古典的新意  
主要食材：鳳梨、迷迭香、鮮奶油、塔  
**甜點二：百香巧克力塔**【戀】著迷雋永回甘的苦澀  
主要食材：巧克力、辛香料甘納許、百香果、塔  
  
**餐前飲料：無酒精開胃氣泡飲**  
**餐搭飲料：自選一杯搭配餐點飲料**(葡萄酒｜雞尾酒｜無酒精雞尾酒)  
  
**活動流程：**1. 製作晚餐（5樓 未來廚房）：第一場 11/6 17:00-18:00  |   第二場 11/6 18:30-19:30  
2. 星光晚餐時光（11樓 屋頂花園）：11/6 18:00-21:00   於製作晚餐後，憑證可至11樓屋頂花園用膳，與換領飲品與點心

**★斜槓廚師與他的50+廚房**▲503主題攤位  
**遇見斜槓主廚與他的50+廚房**地點：5樓 化學展區  
時間：11/7 10:00-17:30  
設攤單位：嶼魚廚房  
  
**介紹：**

嶼魚廚房的核心理念可以用一句話來概括：  
［買給家人用的食材，煮給家人吃的料理］  
對待家人的堅持：不油炸、不使用再製品，使用蒸、煮、烤三種烹調方式來處理新鮮的食材。