



詹于慧老師

今天喝好一點



農業化學專業發展 詹于慧老師 今天喝好一點 心得報告

科系：農業化學系 學號：b13603029 姓名：黃騰緯

講者詹于慧畢業於台大農化所微生物組碩士，擔任金色三麥廠長暨首席釀酒師，曾到德國釀造與發酵學院（VLB Berlin）認證 Brewmaster，在農化所畢業，講者研究主題從海洋弧菌轉往食品微生物的領域，即釀酒業工作，談及台灣啤酒業的發展史，其實距離開放民間釀製販售啤酒不過二十餘載，講者進入龍昇酒業工作，也就是後來的金色三麥，而金色三麥除了酒廠還有經營自己的餐飲品牌，為聚餐小酌的好去處。

談到啤酒，詹學姐的語調充滿熱情與專注，就像打開話匣子般，一句接一句娓娓道來。她說，啤酒的基本原料其實很簡單：「麥芽、水、啤酒花與酵母」——這四種材料看似樸實無奇，卻能經由發酵與時間的淬鍊，轉化為一種風味層次豐富、文化意涵深遠的飲品，這正是釀酒最讓她著迷之處。釀酒不僅是化學與生物的結合，更是一門關於時間、人與土地的淬鍊。

詹于慧學姐提到，其實台灣啤酒產業開放民間釀製與販售，不過只有二十餘載，卻能在各大國際大賽中屢創佳績。她所加入的龍昇酒業，也就是日後的金色三麥，是台灣精釀啤酒興起的重要推手。不同於傳統酒廠僅以產品為主，金色三麥除了酒廠本體，更積極發展自有的餐飲品牌，將酒的品味延伸至飲食文化的體驗。作為首席釀酒師，詹學姐不僅要處理釀造配方、設備監控等技術性事務，也要扮演領導者的角色，帶領團隊穩定地生產出高品質的啤酒，並不斷創新研發新口味。她坦言，釀酒工作除了「能文」，還要「能武」，許多現場作業其實需要大量體力與實務經驗，這是一門既科學又需要身體力行的行業。

然而，對她來說，最大的挑戰並不是釀酒技術本身，而是如何成為一個稱職的領導者。她深知，一個人的力量有限，真正能夠打造優質產品的，是整個團隊的默契與合作。因此，她致力於將自身所學與經驗傳承給團隊成員，透過教育與引導，建立穩健的內部制度與學習文化，讓釀酒不只是產業生產，更是一種職人精神的延續。

「品酒是一種生活方式，更是一種文化的載體。」詹學姐以這句話作為她釀酒哲學的總結。她提到，日本的清酒、韓國的燒酒、台灣原住民的小米酒、歐洲的葡萄酒與啤酒，每一種酒的風味背後，都是一方水土的縮影，是歷史與人文交織的產物。藉由品酒，我們可以更貼近這片土地，釀造品嚐各地的風土民情，每一滴金黃的酒液，似乎都承載著歷史時代的故事，撰寫屬於一方水土的特色，令人感動而沉醉其中。

這場演講讓我深刻感受到，所謂的職涯發展，並非單一路徑的延伸，而是熱情與專業在現實中的交匯。詹于慧學姐深厚科學訓練與對釀酒文化的熱愛，

開創出一條獨具特色的職涯之路，讓人敬佩。

B13603027 許緣增

今天喝好一點 心得感想

這次我有幸能夠參與來自金色三麥廠長同時也是首席釀酒師的詹于慧學姐，一同與我們分享她加入釀酒事業的心路歷程。畢業於農化所碩士的她，加入金色三麥承擔釀造的工作，後來更遠赴德國進修並取得釀酒師認證。對釀造充滿熱忱的她除了讓金色三麥成為首屈一指的酒廠，更帶給了國內精釀啤酒截然不同的發展。

訴說有關啤酒的種種，詹于慧學姐充滿著熱情。我們都知悉釀酒可謂是百年之大業，然而臺灣在步入可允許民間釀酒也不過經歷二十餘年，再加上國內缺乏釀酒專業的學程，因此在金色三麥的創業初期充滿了重重的挑戰。擔任釀酒師的學姐與她的團隊便成為了翻轉困境的重造推手。在這幾年他們不停地與國外的酒業交流合作，也從擔任國際評審的過程中與來自各地的品酒師認識彼此的飲酒文化，在這樣種種經驗的累積之下，將臺灣精釀啤酒的事業推上了高峰，甚至在國際大賽上屢次得到殊榮，讓世界認識臺灣本土啤酒之美。

講完一個段落之時，學姐突然從一旁拿出他們的招牌蜂蜜啤酒，邀請在座的大家一同品嚐，看著金黃的啤酒倒入杯中，綿密泡沫冉冉從底部升起，正當我陶醉地看著杯中精采的變化，學姐也講解著品酒所用到的五大感官：聽、觸、味、嗅以及視覺，從開瓶的響亮、入口氣泡帶來的口感、來自酒體本身的口感與氣味與透光所呈現出的一縷金黃。這時的我能夠深深的感悟到，手中的這一杯，不僅僅只是令人著迷的飲品，它是匠人嘔心瀝血的藝術品，是讓世界看見臺灣的傲氣。

「酒是一種媒介，是文化的載體，它的範圍很廣」詹于慧學姐說到，世界發光發熱的同時，她不忘把自己對於啤酒的貢獻回歸與鄉土的連結。在幾年在國外所見到所有的與文化連結的活動都缺少不了和酒類的羈絆，這使她在不斷的推動把金色三麥與臺灣的在地活動結合，如臺東的阿米斯音樂節，希望大家在歡樂飲酒的同時，也能感受原住民族文化的薰陶。

聽著學姐述說自己進入釀酒業這一路的點點滴滴，我們外人所看到的僅只是金色三麥這閃亮的招牌，然而光鮮亮麗的背後，是一群人不捨晝夜地不斷精進自己，不斷地試錯，讓一個默默無名的小酒廠躍升成臺灣精釀啤酒的代名詞。有人一生不停在尋覓自己的興趣，學姐卻用興趣為自己闖出了一片天。在學姐的心路歷程，並非只是一條直通夢想康莊大道，我看見的是如何將自己的熱忱全心全意地投入到自己的興趣中，在重重挑戰中不斷調整方向、積累實力。每一個經驗背後都藏著一次次的學習與蛻變，更是培養一種面對未來的態度。

主題：《今天喝好一點》 講者：詹于慧

姓名：陳宣竹 學號：B13603026

詹于慧學姊畢業於台大農化研究所微生物組碩士，現任金色三麥酒廠廠長。曾擔任過多個啤酒比賽評審與客座講師。

對於大部分「不喝酒的人」來說，參與以釀酒為主軸講座會不禁擔心有距離感而無法共鳴。但我不一樣，我能懂其中蘊含的精神——因為爸爸就是這樣的人。對飲食與味道有著近乎偏執標準的他總說：「味道，是這世界最誠實的語言。」我們家的餐桌上，常常上演著一種迷你版的品酒課。每當吃飯，他便會倒上一杯酒，然後叫我抿一口，細細體會那背後的果香、木質、煙燻或礦石感。明明我對酒精沒有興趣，卻總被他那份熱情與講究所感染。

在介紹金色三麥旗下品牌時，有一點讓我印象極為深刻：以飲用量來決定價格的訂價邏輯。這種機制某種程度上模擬了股票市場的運作模式，供需關係影響價格，而價格再反過來形塑價值認知。但如果深入去理解會發現他其實很有趣。心理學與經濟學的結合，加上人性的貪，可說是把客人玩弄於股掌之同時，顧客們也心甘情願甚至無法自拔。聽起來幾近殘酷，卻又精準地揭示了現代消費文化的一面：品味，已然成為一種資本。當你站在打酒牆前，一款酒的價格並非來自成本，而是來自「別人願意為它付多少」。這是一個被人性與心理學共同推動的市場遊戲，在追逐味覺的過程中，其實也被消費文化反過來消費著自己。然而詹于慧學姊的那句話卻像一道清醒的光線：「品嘗完一輪之後，還是建議大家選擇自己所愛，而非隨波逐流。」

現在各行各業的競爭對手層出不窮，如何才能脫穎而出，想少不了創新！Malikuda Project 牽手酒是學姊將糯米酒、葡萄酒與啤酒融合的產品開發。並融合了台灣本土的文化風情，透過酒的風味與香氣訴說一個地方的氣候、原料、文化與故事。讓酒不單單只是飲品，而也是語言與文化的翻譯器。另外原住民的小米酒也是很好的取材，在可預見的將來很期待看見它們兩個的交織與碰撞！

今天上課還有一特別的環節，就是品嘗啤酒，超喜歡這種從簡報與講稿脫離出的體驗活動~學姊提到喝啤酒時需要用五感：視、聽、嗅、味、觸，來品評它，雖然我無法在舌尖上感受那些細膩的香氣、被二氧化碳刺激的餘韻，但光透過撲面而來的啤酒花芬芳、開酒的空氣碰撞聲、金黃柔和的光澤與指尖觸碰的冰涼，我便能理解那種「想讓世界看見獨特風格」的渴望，畢竟現在大多都專注於基酒與葡萄酒的研究，啤酒相較處於下位。

農業化學專業發展 今天喝好一點 心得報告

系級：農化一 學號：B13603021 姓名：鄭祺平

今日課程的講師是同為台大農化畢業的詹于慧學姐，內容主要以她自身的學習與工作經歷、台灣釀酒產業的歷史發展、品酒與調酒相關經驗分享等為主題，每個不同的主題都非常的引人入勝，使整個演講過程毫無冷場，無論是酒類的相關知識，或是學姐所分享的寶貴經歷，都非常的有趣，對於我個人而言更是獲益良多。

在講座開始之時，學姐首先介紹了臺灣釀酒產業的歷史長河，其中一個重要的轉捩點便是臺灣加入了世貿組織 WTO，使得原先被列為專賣商品的酒精飲料得以由公賣轉移至民間販售，也因此讓國內的釀酒文化迅速地發酵，在近二十餘年搖身一變成為揚名國際，斬獲多項大獎，同時融合在地的特色，例如學姐本人所任職的金色三麥所生產的精釀啤酒、臺虎精釀所開發出的水果品酒等，都是令人印象深刻的案例。而其中更令我訝異的是在如此短的時間之內，臺灣的啤酒釀造技術能夠以這麼驚人的速度蓬勃發展，甚至將本土的農產品元素融入其中，也讓我不禁再次感嘆臺灣農業的強大以及深厚的文化底蘊。

接著學姐分享了非常多從事釀酒業的寶貴經驗。作為一名首席釀酒師，從製作釀造配方，到發酵原料的品質管控，甚至是親自至國外學習生產技術，各個不同領域的技能都需樣樣精通。因此學姐也在講課過程中不斷強調這是一份需要能文能武的工作，畢竟有蠻多的作業內容都需要親臨現場進行操作，身體力行，對於體力的考驗可說是相當大。除此之外在釀造酒品的過程中也須對於微生物的發酵原理、生產機具的運作原理具有一定的了解，所以完整的先備知識更是勝任這項職業的重要基礎，能夠具備像學姐如此多元的跨領域能力，是我十分嚮往且敬佩的。

除了以上所提及的內容之外，學姐能夠藉由自身的工作，結交同為從事釀酒行業的同好，並且以「酒」作為共同的語言，與世界各地的人、事、物建立橋樑，拓展人脈與國際視野，同樣是我認為非常令人驚豔的能力，更令人欽佩的是學姐還能將自己所獲得的人生經歷回饋給家鄉，就如同她在講座中提到「品酒不僅是一種生活方式，更是一種承載文化的媒介。」，例如韓國燒酒、台灣原住民的小米酒、德國的啤酒等，都不僅僅只是各個國家所生產出的酒精飲品那麼簡單，背後所代表的更是整個國家多年的歷史文化以及民族性。

經由學姐今日所分享的豐富內容，我深刻感受到她對於釀酒文化的熱愛，更是經由她與眾不同的職涯發展，了解到在畢業後所能從事的工作，不見得僅有與本科系具直接關連的單一選擇，而我也會將本次講座的所學謹記在心，盼在未來也能和學姐一樣，將自己的專業與熱愛的事物與工作內容做結合。

心得 郭芷芸

其實我對這次的主題沒有特別有興趣，因為酒實在是太苦了，聞起來像消毒水，而不是好喝的飲品。雖然大家常說酒是越品越有味道，但對我來說，那種刺鼻的味道實在難以接受。不過，我覺得食品微生物這個領域本身還是非常值得學習的，因為它與我們的日常生活息息相關，尤其對於像我這種熱愛吃飯的人來說，了解食物背後的科學，是一件既有趣又實用的事情。

我覺得學姊很專業的一點在於，她在講述技術之前，先談到了台灣的釀酒歷史，讓整場分享有脈絡、有深度。雖然大學的專業已經分得很細，但真正到了職場，會用到的知識其實更講求實際與整合。像學姊有提到，台灣目前並沒有專門釀酒的科系，這種專業通常是到國外才比較完整。如果只是單純從農化系畢業，可能無法對釀酒這個領域有深入的了解。若是想成為這方面的專業人士，就需要主動去進修、補充知識，因為學習真的是一輩子的事，不能停下腳步。

學姊還提到，工作中很大的挑戰之一是「帶領團隊」。這讓我印象很深刻。職場比學校現實許多，不再只是單靠學科能力就能過關。除了本身的專業實力，還要懂得與人溝通、協調、合作，這些都是學校裡很難系統性學到的能力。在學校的分組報告裡，我可以選擇和自己合得來的朋友一起，但職場上的同事卻是無法選擇的。因此，在求學階段除了把專業學好，也要慢慢培養這些非制式的軟實力。這樣想一想，其實也有點害怕未來出社會的挑戰。

後面的時候，學姊介紹酵母菌在釀酒設備裡的運作過程，老實說我大多聽得不是很懂，只知道酵母菌會進行酒精發酵。不過，我還是對這些生物化學的細節很感興趣，未來若有機會深入學習，一定會是很有成就感的一件事。我很欣賞學姊在求學的過程中找到自己真正熱愛的領域，一步一步努力成為專業職人。雖然我知道自己可能沒有那樣靈敏的味覺和嗅覺，也沒那麼細膩，但我希望自己能像她一樣，對某個領域充滿熱情，並找到屬於自己的人生方向。

今天喝好一點

演講者：龍昇釀造股份有限公司(金色三麥)

廠長暨首席釀酒師

詹于慧 (Marcie) 講師

陳蕙嫻 B11601017

這次有幸參加由詹于慧學姐帶來的講座，對我來說，不只是了解臺灣精釀啤酒產業的一次機會，更像是親眼見證一段「從實驗室走向世界」的精彩人生旅程。她以幽默又真誠的口吻，分享自己從微生物研究跨足釀酒產業的心路歷程，讓我深受啟發，也重新思考了所學知識的實際價值與未來可能性。學姐的背景其實跟我們農化系息息相關。她一開始是做海洋污染菌的基礎醫療研究，原本完全沒想到自己會與釀酒產業有所交集。轉變的契機竟然來自一次參加國際研討會的經驗，當時她與同學一起去西班牙貼海報，卻驚訝地發現許多外國研究者竟然是研究起司、優格、酒類發酵的微生物應用。她說，那次旅程徹底打開她的視野，讓她開始思考：「既然微生物能夠影響人類健康，為什麼不能用來創造更多生活中的美好？」這句話讓我印象非常深刻。它不只是她人生轉折的開始，也讓我開始反思，我們每天學的那些代謝路徑、酵素反應、菌種鑑定，其實可以成為連結生活與產業的橋樑。學姐進入產業的時間點相當關鍵。她在 2012 年加入龍昇酒業，參與臺灣精釀啤酒產業草創期的發展。她提到，臺灣加入 WTO 之後，才開放民間釀酒，過去幾乎都是臺灣菸酒公司（臺啤）的天下。初期因為市場教育不夠，大家對精釀啤酒陌生又不信任，讓他們的产品很難推廣。為了解決通路問題，他們開了「金色三麥」餐廳，結合餐飲與酒廠的模式讓消費者能直接接觸產品、建立信任，甚至發展出許多創新的消費體驗，例如感應式拉酒、自助選酒與價格浮動機制。這些設計不只方便，更讓釀酒充滿互動樂趣，難怪能在市場上脫穎而出。除了在臺灣打拼，學姐也積極走向世界。她前往德國柏林工業大學進修釀酒課程，與來自日本、美國的釀酒師同台學習。她坦言，臺灣雖然還沒有釀酒系所，但憑藉科學訓練與實務經驗，她也能在國際舞台上闖出名號，甚至連續多年受邀擔任國際啤酒比賽的評審，遍及美國、韓國、日本、墨西哥等地。她分享的評審經驗也很特別，例如如何用五感品評啤酒的風味、為什麼要用塑膠杯或玻璃杯、啤酒節裡喝不完也可以「吐酒」等等，不只是知識層面，還讓我感受到這是一種融合技術、文化與藝術的工作。學姐特別提到，她近年與都蘭部落合作，結合原住民釀酒智慧與精釀技術，共同開發出「Malikuda」混合發酵酒。從採集七到九種青草、製作傳統酒麴，到使用陶甕發酵，她全程參與，並用五年時間才獲得部落的信任，讓我深刻感受到文化融合的力量。這不僅是釀造一瓶酒，更是用一種尊重與協作的方式保存文化、傳承智慧。她也鼓勵我們參加阿米斯音樂節，走進原住民文

化、了解南島語系的深厚背景與手作精神，拓展自己對「臺灣」的認識。當被問到「最困難的挑戰是什麼？」學姐毫不猶豫地回答：「讓 50 個人一起不出錯地做好一杯啤酒。」這句話看似簡單，背後卻蘊含了極高的管理難度與責任感。從一個研究助理走到今天的廠長，她經歷過產品開發、品保訓練、技術轉移、國際評比等多個階段，證明了「知識」與「實作」的連結有多強大。從這場講座中，我不僅看見一位女性在男性為主的產業中闖出一片天，更看見了跨域知識如何在現實世界開出花朵。學姐讓我相信：「科學可以是日常的、文化的、國際的。」而我們正在學的農化或微生物課程，未必只能走學術或醫療之路，也可以轉化成美味、創意與產業的一部分。

她鼓勵我們：「就算工作不是你的興趣，它也可以支持你的興趣。」這句話我會牢記在心，也希望自己能找到那條結合熱情與實踐的道路，不斷學習、不斷嘗試，像學姐一樣，釀出屬於自己的人生風味。

