|  |
| --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座****第10章　課題レポート** |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.味醂ジャムについて、以下2つの項目について答えなさい。**

**＜作り方のポイントを書きなさい。＞**

|  |
| --- |
|  |

**＜あなたのお勧めの利用法について書きなさい。＞**

|  |
| --- |
|  |

**２.玉ねぎ醤油について、以下2つの項目について答えなさい。**

**＜作り方のポイントを書きなさい。＞**

|  |
| --- |
|  |

**＜あなたのお勧めの利用法について書きなさい。＞**

|  |
| --- |
|  |

**３.以下の食材を使ったおいしい味噌汁のポイントを書きなさい。**

**＜豆腐＞**

|  |
| --- |
|  |

**＜葉物＞**

|  |
| --- |
|  |

**＜貝類＞**

|  |
| --- |
|  |

**＜乾物＞**

|  |
| --- |
|  |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座****第10章　実習レポート****（味醂ジャム、玉ねぎ醤油、味噌汁から１つ選択）** |
| **氏名** | **会員番号** |

**≪料理名(３つのうち１つ)≫**

|  |
| --- |
|  |

**≪材料・分量≫**

|  |
| --- |
|  |

**≪使用機器≫**

|  |
| --- |
|  |

**≪作成手順≫**

|  |
| --- |
|  |

**≪自身で工夫をしたこと≫**

|  |
| --- |
|  |

**≪完成後の感想≫**

|  |
| --- |
|  |