|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座**  **第11章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.茗荷の甘酢漬けについて、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。＞**

|  |
| --- |
|  |

**＜あなたのお勧めの料理法について書きなさい。＞**

|  |
| --- |
|  |

**２.白身魚の味噌漬けについて、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。＞**

|  |
| --- |
|  |

**＜あなたのお勧めの料理法について書きなさい。＞**

|  |
| --- |
|  |

**３.鶏肉の甘酒昆布漬けについて、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。＞**

|  |
| --- |
|  |

**＜あなたのお勧めの料理法について書きなさい。＞**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座**  **第11章　実習レポート**  **（茗荷の甘酢漬け、白身魚の味噌漬け、鶏肉の甘酒昆布から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≫**

|  |
| --- |
|  |