|  |
| --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座****第12章　課題レポート** |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.酢の物について、作り方のポイントを書きなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２.鶏の照り焼きについて、作り方のポイントを書きなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.つみれ汁について、作り方のポイントを書きなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**４.鯛めしについて、作り方のポイントを書きなさい。**

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座****第12章　実習レポート****（酢の物、鶏の照り焼き、つみれ汁、鯛めしから１つ選択）** |
| **氏名** | **会員番号** |

**≪料理名(４つから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≫**

|  |
| --- |
|  |