|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座**  **第1章 課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**1.麹と糀の違いをまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**2.米麹の様々な製造過程において温度管理が必要な理由を簡潔にまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.種麹の作り方をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**４.麹屋（もやし屋）さんとはどのようなところか、まとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |