|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座**  **第3章 課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.肉類を甘酒で漬ける方法をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２.魚介類を甘酒で漬ける方法をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.肉類、魚介類を甘酒で漬ける利点をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**４.野菜を甘酒で漬ける方法をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**５.野菜の漬け床にグルタミン酸を入れる利点をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**６.自分で甘酒を作る利点をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |