|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座**  **第4章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.糠漬けにおける酵母のアルコール発酵についてまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２.糠床に水が出過ぎるとどのような状態になり、また、どのような解決法があるかをまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.醤油糠床の作り方を、アドバイザー講座における糠床作りとどのような違いがあるのか、注意点と合わせてまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**４.醤油糠床に適した食材やあなたのお勧めの料理法を書きなさい。**

|  |
| --- |
|  |