|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座**  **第5章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.納豆菌が水を浄化する理由及び世界的に評価されている例を書きなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２.納豆樹脂を加工し多くの生活用品がありますが、その理由と代表的な商品を３つ書きない。**

|  |
| --- |
|  |

**３.納豆ドレッシングの作り方のポイントと注意をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**4.あなたが好きな納豆ドレッシング料理とその理由を書きなさい。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座**  **第5章　実習レポート（納豆ドレッシング）** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**テキスト、動画を参考にし、納豆ドレッシングをつくってみましょう。**

**≪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≫**

|  |
| --- |
|  |