|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座**  **第6章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.以下２つのコウジはともに醤油作りに使用しますが、それぞれの特徴をまとめなさい。**

**①二ホンコウジカビ（Aspergillus Oryzae）**

|  |
| --- |
|  |

**②ショウユコウジ（Aspergillus Sojae）**

|  |
| --- |
|  |

**２.自家製醤油を仕込むポイントと注意点をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.自家製醤油の手入れの仕方のポイントと注意点をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**４.自家製醤油のトラブルについてまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |