|  |
| --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座****第7章　課題レポート** |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.ひしおの歴史を、中国との関連も含めまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２－①.魚醤の作り方と特徴をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２－②.肉醤の作り方と特徴をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２－③.草醬の作り方と特徴をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.穀醤が日本に誕生した背景をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**４.平安時代以前、寺の住職しか作れなかった穀醬が庶民の手にわたる時代背景等をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |