|  |
| --- |
| **発酵料理士トップインストラクター認定講座****第8章　課題レポート** |
| **氏名** | **会員番号** |

|  |
| --- |
| **１.バルサミコ酢の製造方法についてまとめなさい。** |

**２.バルサミコ酢のDOP認証についてまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.ワインビネガーが生まれた歴史的背景及び現在の種類についてまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**４.香酢（香醋）の材料や特徴についてまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**５.あなたが好きな合わせ酢を使った料理を教えて下さい。**

|  |
| --- |
|  |