|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士インストラクター認定講座**  **第11章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.昆布の出汁をつくる際に、昆布の選び方で考慮すべきことや注意点をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２.鰹節の一般的な製造過程に関して（　　　）内に適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

生切りとは、生の鰹を（　①　）におろす作業のことです。その切り身を籠の上に隙間なく並べることを（　②　）といいます。その後、90℃～98℃のお湯で1時間～1.5時間煮ることを（　③　）といいます。放冷・骨抜きとは、冷水にて冷やしながら、鱗や皮や骨を取り除いたもので、これが（　④　）です。

（　⑤　）という過程はクヌギやナラ、サクラなど堅い木の薪を使って５～６時間燻製することをいいます。この作業を５日～２０日繰り返しますが、この作業を終わらせた鰹節が（　⑥　）です。

（　⑦　）という作業は、燻製後の表面についたタールを削っていくことで、削り終えたものを（　⑧　）といいます。

「カビ付け」という作業は、（　⑨　）を表面に繁殖させることで、２回までのカビ付けを枯節、

3回以上のカビ付け（　⑩　）といいます。

＜解答欄＞

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**３.煮干し、焼干しの違いと良い見分け方をまとめなさい。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| **発酵料理士インストラクター認定講座**  **第11章　実習課題レポート　（出汁づくり）** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**≪材料・分量≫**

|  |
| --- |
|  |

**≪使用調理器等≫**

|  |
| --- |
|  |

**≪手順≫**

|  |
| --- |
|  |

**≪自身で工夫をしたこと≫**

|  |
| --- |
|  |

**≪完成後の感想≫**

|  |
| --- |
|  |