|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士インストラクター認定講座**  **第1章 課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.日本の食材の3大成分について（　　　）内に適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

・グルタミン酸は（　①　）性のものに多く含まれている。

・イノシン酸は（　②　）性のものに多く含まれている。

・グアニル酸は（　③　）類に多く含まれている。

・グルタミン酸を含む代表的な食材は（　④　）（　⑤　）（　⑥　）である。

・イノシン酸を含む代表的な食材は（　⑦　）（　⑧　）（　⑨　）である。

＜解答欄＞

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

**２.調味料としての「塩」の役割をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.pH値とうま味の関係をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |