|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士インストラクター認定講座**  **第9章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.味醂が食材に照り、艶をつける理由をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２.味醂が食材の味をしみ込ませ、コクを与える理由をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.味醂による魚の臭みを消す方法と理由をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**４.味醂が何故、型崩れを防ぐのか。その理由をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**５.料理における甘酒と味醂の違いをまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |