

調味料検定公式テキスト 訂正

調味料検定公式テキストにつきまして、誤りがございました。お詫びのうえ、下記のとおり訂正させていただきます。

□71 ページ

下から3行目

誤) 含蜜糖には、上白糖や黒砂糖や赤砂糖があります。

正) 含蜜糖には、黒砂糖や赤砂糖があります。

□20 ページ

「八方出汁」のレシピにおいて、

誤) 濃口しょうゆ…1/2 カップ、みりん (または砂糖) …1/2 カップ

正) 濃口しょうゆ…1/4 カップ、みりん (または砂糖) …1/4 カップ

□140 ページ

下部「加温」の説明において、

誤) 加温…酢酸菌を加えたあと、加熱によって殺菌をします

正) 加温…種酢を加えたあと、仕込み液をつくるために熱を加えること

□169 ページ

模擬問題 問10 選択肢

誤) 2. 日本ではほとんど行われていない

正) 2. 現在の日本でもよく用いられる