

& Lab Tokyo 发酵规划 师培训课程

從基礎到應用學習發酵吧。



STEP 01 基础课程

了解发酵

- 学习米曲霉、盐曲霉和甜曲霉的基础知识
- 实践制作:发酵盐曲、甘曲、发酵番茄酱等
- 课程时间:1天集中课程
- 费用:39,500日元(不含税)
- 教材费:5,000日元

STEP 02 进阶课程

加深发酵体验

- 学习自行培养米曲
- 通过调节环境控制发酵过程
- 实践制作:自制味噌、豆豉酱、发酵泡菜等
- 课程时间:3天集中课程
- 费用:120,000日元(不含税)

在线课程

- ✓ 支持通过Zoom在线参加
- ✓ 使用原版教材进行学习
- ✓ 适合远程学员

联系方式

WeChat: AndLab_tokyo

Instagram: [@rawfoodhacolab](#)

www.andlabtokyo.com