せいさくとうさぎょうしけんもんだい かねっちょうり 製作等作業試験問題(加熱調理)と試験上の注意点

こじんえいせい かくにん うちき じかん ぶん はいてん てん 1. 個人衛生の確認【打切り時間5分 配点10点】

※タイマーを5分にセットし、監督者の合図で作業を始める。

帽子・マスクを着用し、手を洗い手袋を着用したらタイマーを止めて、かかった 時間を記録表に記入する。記入後、監督者に手を挙げて報告する。

※タイマーを25分にセットし、試験監督者の合図で作業を始める。

- こじんえいせい つか ※個人衛生で使ったタイマーを煮込み用に4分間にセットする。
- ① 紙皿に鶏挽き肉を150g量り、重量を記録表に記入する。

② 煮汁用の調味料を、直接ボウルに量り、良く混ぜ、重量を記録表に記入する。

ちょうみりょう <mark>調味料</mark>	_{みず} *水 150g	* 砂糖 大さじ1杯
ぶんりょう 分量	しょうりゅう *醤油大さじ2杯	*みりん 小さじ2杯



- ③ 監督者がフライパンに油を大さじ1杯入れた後、フライパンに挽き肉を入れ 肉が白っぽくなるまで炒める。ただし焦げ付かないようにする。
- ④ 一旦火を止め、フライパンに煮汁を入れてコンロの火をつける。
- ⑤ 煮汁がフツフツしたら温度を測り、90℃以上になったら火力を調整して吹き こぼさない様にしながら4分間煮込む。 (写真の様に軽く沸騰するくらい)
- ⑥ 4分間煮込んだら火を止め、タイマーも止める。
- ⑦ フライパンを傾け、煮汁の温度を測定し、記録表に記録する。
- ® 糖度計で煮汁の糖度を測り、<u>記録表に記録して</u>、糖度計をそのまま しけんかんとくしゃ わた とうど かくにん 試験監督者に渡し糖度を確認してもらう。

- ひょうじゅんじかんしてい さぎょう おこな ひょうじゅんてき じかん 標準時間:指定の作業を行うにあたり標準的にかかる時間です。
- うちき じかん してい さぎょう おわ ばあい しけん ちゅうし じかん T切り時間:指定の作業が終らなかった場合に試験を中止する時間です。
- うっき じかん ちょうか ぱぁぃ しっかく ○ 打切り時間を超過した場合、失格にはなりませんが減点になります。
- 〇 4分間に煮込む時は、個人衛生で使用したタイマーをリセットして使用 して下さい。
- タイマーに表示された時間ではなく、その作業にかかった時間を計算して 記録する事。
- 煮汁が無くならないように注意する事。



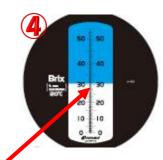
○アナログ式の糖度計で糖度を測定します。





《糖度計の使い方》

- ① 煮汁をプリズム面に 1~2滴落とす。
- ② 蓋を静かに閉じる。
- ③接眼部から覗く。
- ④ 青としろの境界線の数字を よ 読み取る。





|※公益社団法人全国調理士養成施設協会編「改定調理用語辞典カラー」版より

製作等作業試験作業結果記錄表

【加熱調理】

受検日	20	年	月	日	
受検番号	G				
* * * [*] 名前					

個:	個人衛生にかかっ	った時間
人 人		
衛 之		
生"	.sk.	びょう エ 人
	/	イグ

注意)タイマーに表示された時間ではなく、かかった時間を計算して記入。

例)セットが「5分00秒」で表示が「2分10秒」の場合にかかった時間は「2分50秒」になる

調力	ひきにく じゅうりょう 挽肉の重量	煮汁の重量
理 ⁵ 作 ⁵		
TF: 类 ;	g	g

調力	煮汁の温度	煮汁の糖度	調理にかかった時間
理 ^う 作 _ぎ 業 っ			
業 ,	°C	0	分

たゅうい 注意)タイマーに表示された時間ではなく、かかった時間を計算して記入。

例)セットが「25分00秒」で表示が「1分40秒」の場合にかかった時間は「23分20秒」になる