

製作等作業試験問題(非加熱調理)と試験上の注意点

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、試験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、試験監督者に手を挙げて報告する。

2. 調理の手順【標準時間20分、打切り時間25分 配点50点】

※ふたつのタイマーを25分と2分にセットし、試験監督者の合図で作業を始める。

- ① カップに水を100g量りその中に直接小さじ1杯の殺菌剤を入れて殺菌液を作る。
- ② ボウルに水を500g量り、①の殺菌液を直接大さじ2杯入れ、軽くかき回してから試験紙で濃度を測って記録する。
- ③ なすとピーマンを水洗いし、右の写真のように切り(3mm～5mm幅)それぞれ紙皿に入れて重量を量って記録する。
- ④ カットしたなすとピーマンを希釈した殺菌液に入れ、ラップをして水面から野菜が出ないようにして2分間殺菌液につける。(2分セットしたタイマーをスタート)
- ⑤ 殺菌している間に、カットしたなすとピーマンを合計した重量の3%の塩を計算して紙皿に量って記録する。
- ⑥ 殺菌したなすとピーマンをザルに移し、水をためたボウルにザルごと入れ水を替えて2回水洗いし、水をよく切る。
- ⑦ なすとピーマンをボウルに移し、量った塩をなすとピーマンにまぶし、箸でかき混ぜてなじませたら紙皿に移す。
- ⑧ 塩をまぶす時に使用したボウルを水洗いして水分をふき取る。
- ⑨ ⑧のボウルになすとピーマンを移す。
- ⑩ ポン酢しょうゆを100gカップに量り、ボウルに入れて箸でよく混ぜる。
- ⑪ なすとピーマンをザルにあけてポン酢しょうゆを切り、紙皿に色合い良く盛り付け重量を記録し、タイマーを止める。
- ⑫ 作業にかかった時間を記録して試験監督者に報告する。

○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。

○打切り時間: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。

○標準時間・打切り時間を過ぎた場合、失格にはなりません
減点 になります。

○調理器具は衛生的な状態であることを前提とするので、調理開始後に洗浄する必要はありません。

○タイマーに表示された時間ではなく、作業にかかった時間を計算して記録する事。

○ラップをする時は、水面から食材が出ないように落とし蓋の様に蓋をする。

○クロール紙(塩素濃度を測定する試験紙)を使用して殺菌剤の濃度を測定します。

※なすの切り方、ピーマンの切り方は以下の写真の通りとします。



2-⑤で3%の塩を量るとき、少数点以下は四捨五入する。

例) なすとピーマンの合計が124gの場合、3%は3.7gとなるので塩の量は4gとなる。

製作等作業試験 作業結果記録表

【非加熱調理】

受検日	20 年 月 日
受検番号	G
名前	

個人衛生	個人衛生にかかった時間
	分 秒

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

調理作業	殺菌液の濃度	試験紙を置く
	ppm	

調理作業	なすの重量	ピーマンの重量	塩の重量
	g	g	g

調理作業	完成品の重量	調理にかかった時間
	g	分 秒

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