

そう菜製造業 専門級 実技試験

製作等作業試験(加熱調理)の準備リスト

<首都圏試験センター専用>

※試験内容…鶏ひき肉(むね肉)を炒め、煮汁で煮込む調理を行う。

※当日持参するもの(受検者1名につき)

※首都圏試験センターで受検される方に限り、グレーのものはOTAFFで準備します。

準備するもの	数量	備考	
食 材	鶏むね挽肉	200g程度	(まとめて持参し会場で人数分に小分けしてもよい。) 但し小分けする重量は、計量スプーンで十分に量る事の出来る量とする事。小分けした量が足りなかった為に正しく計量出来ない場合は、減点になります。
	醤油	50g程度	
	砂糖	20g程度	
	みりん	20g程度	
	サラダ油	20g程度	
器 具 類	作業着	1着	帽子(ネット含む)・マスクも作業着に含む。
	ニトリル手袋	2組以上	破れた場合、予備が無く交換出来なければ減点になります。
	爪ブラシ	1個	
	手洗い洗剤	1本	固形石鹼は不可。
	ペーパータオル	適宜	1P(100枚程)用意する事。
	筆記用具・電卓	一式	HBの鉛筆又はシャープペンシル数本と消しゴム。携帯電話を電卓として使用はできません。(計画立案等作業試験でも使用します)
	フライパン	1個	直径20~25cm程度の物。
	へら	1本	木製・ゴム製どちらでも可。
	ボウル	1個	煮汁の材料を十分に量れて混ぜてもこぼれない大きさ。容量500cc程度の物。
	紙皿	4枚以上	鶏ひき肉計量用。直径18cm程度の物を3枚と完成品を最後に盛り付ける為に底の深い紙皿を1枚。
	カップ	5個以上	調味料小分け用。(プラスチック製)
	計量スプーン大さじ	1個	15cc計量出来るもの。
	計量スプーン小さじ	1個	5cc計量出来るもの。
	秤(はかり)	1台	電池切れの無いようにお願いします。
	中心温度計	1本	各器具が正しく操作できなければ減点になります。
タイマー	2台	※画像のものが会場にあり、貸し出し可能です。	
器具用洗剤	1本	1企業様で1本、スポンジは適宜。最後の片付けで使用。	
ゴミ袋	適宜	試験で発生した各種ゴミはお持ち帰り頂きます。	

試験機関が準備するもの

・糖度計

[ATAGO MASTER-53T]



※食材や皿、カップ類、ペーパータオル等は、余裕を持って準備して下さい。

※上記リストにないもので、作業をする上で必要と思ったものを持参する事は可能です。

(但し、準備時に試験監督者が使用可否を判断します。)

※糖度計は試験機関が準備するため、持参不要です。

◆ しゅとけんしけん くだかのう おんどけい
首都圏試験センターにて貸し出し可能なはかり・温度計・タイマー



はかり



温度計



タイマー