

そうざいせいぞうぎょう  
惣菜製造業  
ぎのうひょうかしけん  
技能評価試験

じょうきゅう じつぎしけん  
上級 実技試験  
せいさくとうさぎょうしけん  
製作等作業試験

か ねつ  
加熱

5 む  
蒸す

## し けん が い よう 試験概要

### 1. 試験の目的

- ① 当日配布する作業手順書に沿って安全に調理を行い、記録することができるか。
- ② 作業の結果が管理基準を満たしていない場合、どのようにすればよいか(是正措置)を判断できるか。
- ③ 是正作業手順書に沿って、管理基準を満たした調理を行うことができるか。

### 2. 調理の内容と試験時間

- ① 内容:『蒸す』調理 ※作業フロー図を参照
- ② 試験時間:40分間

### 3. 試験の注意点

- ① 作業手順書に沿って調理作業を行ったか。
- ② 管理基準に対する判断は正しかったか。
- ③ 管理基準を満たしていなかった場合、どのような判断をしたか。
- ④ 制限時間内に調理が完了したか。
- ⑤ 二次汚染、異物混入をしないように、衛生的に作業を行ったか。
- ⑥ 二次汚染防止の為、手袋交換・皿交換・器具の洗浄を適切に行ったか。
- ⑦ 怪我や火傷をしないように作業を行ったか。(鋭利な道具・火加減など)
- ⑧ 試験に必要な食材と道具を、試験が可能な状態で準備できたか。(解凍済・下処理済など)

そうざいせいぞうぎょう <b>惣菜製造業</b> ぎのうひょうかしけん <b>技能評価試験</b>	じょうきゅう じつぎしけん <b>上級 実技試験</b> せいさくとうさぎょうしけん <b>製作等作業試験</b>	かねつ <b>加熱</b>
		5む <b>蒸す</b>

さぎょうず  
**作業フロー図**

しけんとうじつ ひょうじゆんさぎょうてじゆんしよ はいふ  
 試験当日に標準作業手順書を配布します

※フローには時間と数量については記載していませんが、作業手順書には記載してあります

1 個人衛生(打ち切り時間5分間)  
 2 調理試験(打ち切り時間35分間)  
**蒸し鶏の香味ダレかけ**

- ① ①材料の計量
- ② ②調味液を作り、糖度をはかる
- ③ ③材料を蒸す
- ④ ④材料の中心温度をはかり、**管理基準を満たしているか**確認する

み  
**満たしている**

み  
**満たしていない**

ぜせいそち おこな さいかねつ  
**是正措置を行う(再加熱)**  
 ぜせいそち しけんかんとくしゃ ほうこく  
**「是正措置をします」と試験監督者に報告して**  
 ぜせいさぎょうてじゆんしよ  
**是正作業手順書**をもらい、  
 む じかん き ざいりょう さいかねつ おこな  
 蒸す時間を決めて、材料の再加熱を行う。

かんりきじゆん み かくにん  
**管理基準を満たしているか確認する**


- ・満たしている→仕上げにすむ
- ・満たしていない→再度是正措置を行う

※打ち切り時間内であれば何回でも作業できる

仕上げをする

- ① 蒸した鶏ささみ肉を Tongue とフォークを使って小さくする。
- ② 皿に盛り付けタレをかけて、蒸し鶏の香味ダレかけを完成させる。
- ③ かかった時間を記入して、試験監督者に報告して終了する。

もつ しゃしん れい  
 盛り付け写真(例)



※中心温度計使用時の殺菌は、試験時間の都合上 省略しています。