

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>
		ゆ <b>1 茹でる</b>

じゅん び  
準備リスト

とうじつじさん じゅけんしゃ めい  
当日持参するもの(受検者1名につき)

しよくざい おんどかんり も こ ほれい かいどう  
※食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷、解凍など)

じゅん び 準備するもの	すうりよう 数量	び こう 備 考
だいこん めんと き こ ふか 大根 (面取り、切れ込み不可)	こ よび こぶく 4個(予備2個含む)	かわ ちょっけい いじょうあつ いじょう わぎ 皮をむき直径6cm以上・厚さ2.5cm以上の輪切り
ちょうりようにほんしゆ 調理用 日本酒	いじょう 30g以上	メーカー・種類問わない
みりん	いじょう 30g以上	"
えきたいみ そ 液体 味噌	いじょう 100g以上	"
さとう 砂糖	いじょう 30g以上	"
ふんまつ 粉末だし	いじょう 10g以上	"
かたてなべ 片手鍋	こ 1個	ちょっけい ふか ていど ふた 直径15~20cm・深さ10cm 程度 ガラス蓋つき
すくい網	こ 1個	ちゅう さんしよ 【注1】参照
ボウル	こ 1個	ちょっけい ていど 直径20cm程度のもの
さら つか す か かつ 皿 (使い捨て可・硬めのもの)	まいいじょう 5枚 以上	すいぶん あぶら し そざい ていど 水分、油が染みない素材(18cm程度)
ふかざら つか す か かつ 深皿 (使い捨て可・硬めのもの)	まいいじょう 2枚 以上	すいぶん あぶら し そざい ていど 水分、油が染みない素材(18cm程度)
プラスチックカップ (使い捨て可)	こいじょう 7個以上	ちようみりようこわけよう ・けいりようよう 調味料小分け用 ・計量用
ゆせい ねんちやく し 油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)	てきぎ 適宜	ちゅう さんしよ 【注2】参照
シールなど		ちようみりようめいぎにゆうよういろと プラスチックカップへ調味料 名 記入用・色問わない
けいりよう だいしよ 計量スプーン大・小	ほん 2本ずつ	けいりよう おお ほん こ ほん 計量スプーン 大さじ2 本、小さじ2 本
けいりよう 計量カップ	こ 1個	いじょう 500ml以上はかれるもの
デジタルはかり	だい 1台	
ペーパータオル	まいいじょう 100枚 以上	
ちゅうしんおんどけい 中心温度計	こ 1個	
タイマー	こ 2個	
さぎようぎ てかがみ 作業着・手鏡	しき 1式	ぼうし 帽子、ネット、マスクを含む
てぶくろ ニトリル手袋	てきぎ 適宜	よび ふく おお じさん 予備も含め、多めに持参すること
つめ てあら せんざい 爪ブラシ・手洗い洗剤	しき 1式	えきたいせんざいすいしよ 液体 洗剤 推奨
きぐよう きぐようちゆうせいせんざい 器具用スポンジ・器具用中性 洗剤	しき 1式	
ひつきようぐ でんたく 筆記用具・電卓	しき 1式	
ぶくろ ゴミ袋	てきぎ 適宜	

じょうき さぎよう うえ ひつよう おも じさん かのう しけんかいしまえ  
※上記リストにないもので、作業する上で必要と思ったものを持参することは可能だが、試験開始前に

しけんかんたくしゃ ほうこく しょうにんえ  
試験監督 者へ報告し、承認を得ること。

とうどけい しけんじつしきかん じゅん び じさんふよう  
※糖度計は試験実施機関が準備するため、持参不要。

さんこうしりょう  
参考資料

ちゅう  
【注1】

ちょうりきぐ みほん  
調理器具の見本



あみ  
すくい網

ちゅう  
【注2】

ちょうみりょう こわ きにゆうれい  
調味料の小分け(記入例)



ちょうみりょうこわ ばあい ゆせい ねんちやく し  
調味料を小分けする場合は 油性マジック・粘着ふせん紙(ホストイトなど)・シールなどで、  
ちょうみ りょうめい  
調味料名 がわかるようにすること。  
とうじつ しけんかいじょうちょうみ りょうめい か こわ  
(当日、試験会場で調味料名を書いて小分けしてもよい)

しけんじっしきかん じゅんび  
試験実施機関が準備するもの

とうどけい  
・糖度計

[ATAGO MASTER-53T]

