

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	じょうきゆう 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 ゆ 1 茹でる
--	---	--

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 おんどんかり も こ ほれい かいとう
 ※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	すうりょう 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 ふ く 4個(予備2個含む)	かわ ちよっけい 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
ちょうりょうにほんしゆ 調理用 日本酒	いじょう 30g以上	しゆるいと 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 ふた 片手鍋(ガラス蓋つき)	こ 1個	ちよっけい 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 さんしゅう 【注1】参照
ボウル	こ 1個	ちよっけい ていど 直径20cm程度のもの
さら つか す か かた 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 かた 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(容量200ml程度・使い捨て可)	こいじょう 7個以上	ちょうみ りょう こわ よう けいりょう 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 さんしゅう 【注2】参照
シールなど		ちょうみ りょう めい き に ゆ 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
けいりょう だい しょう 計量スプーン大・小	ほん 2本ずつ	けいりょう おお ほん こ ほん 計量スプーン 大さじ2本、小さじ2本
けいりょう 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	
さぎょうぎ てかがみ 作業着・手鏡	しき 1式	ぼうし ネット、マスクを含む
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
てあら せんざい 手洗い洗剤	こ 1個	えきたい せんざい すいしゅう 液体 洗剤 推奨
きぐよう きぐよう ちゅうせい せんざい 器具用スポンジ・器具用中性 洗剤	しき 1式	
ひっきようぐ であん たく 筆記用具・電卓	しき 1式	
ごみ袋	てきぎ 適宜	

じょうき さぎょう 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 とく 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 ちゅう さんしゅう
 ※糖度計は試験実施機関が準備するため、持参不要。【注3】参照

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、
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)

ちゅう
【注3】

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]



つか かた
使い方を



じぜん かくにん
事前に確認しておくこと