

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
		いた 2 炒める

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 おんどかんり}食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷、解凍など)^{ほれい かいとう}

じゅんび 準備するもの	すうりょう 数量	びこう 備考
とり ささみにく 鶏ささみ肉	8個 (予備4個含む)	ちゅうさんしやう 【注1】参照 1個あたり25g以上にカットしたもの
もやし	300g以上(予備150g含む)	
オイスターソース	40g以上	メーカー・種類問わない
みりん	70g以上	〃
こいくちしやうゆ 濃口 醤油	40g以上	〃
ちやうりやうにほんしゆ 調理用 日本酒	70g以上	〃
あぶら サラダ油	40g以上	〃
チューブ入りおろししょうが	1本(20g以上)	〃
フライパン	1個	ちやうつけい ていど 直径20~25cm程度のもの
トンク	1本	とり ささみにく おお 鶏ささみ肉をつかめる大きさ・シリコン製 推奨
ターナー (フライ返し)	1本	
さいばし 菜箸	1膳	
けいりやう だいしやう 計量スプーン大・小	1本ずつ	けいりやう おお ぼん こ ぼん 計量スプーン 大さじ1本、小さじ1本
ザル	1個	ちやうつけい ていど 直径20cm程度のもの
プラスチックカップ(容量200ml程度・使い捨て可)	7個以上	ちやうみ りやう こわ やう けいりやうやう 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)	適宜	ちゅうさんしやう 【注2】参照 プラスチックカップへ調味料名記入用・色問わない
さら つかす かかた 皿 (使い捨て可・硬めのもの)	3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)	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)
デジタルはかり	1台	
ペーパータオル	100枚以上	
ちゅうしんおんどけい 中心温度計	1個	
タイマー	2個	
さぎやうぎ てかがみ 作業着・手鏡	1式	ぼうし ふく 帽子、ネット、マスクを含む
てぶくろ ニトリル手袋	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	1個	えきたいせんざいすいしやう 液体 洗剤 推奨
きぐやう きぐやうちゆうせいせんざい 器具用スポンジ・器具用中性 洗剤	1式	
ひつきやうぐ でんたく 筆記用具・電卓	1式	
ぶくろ ごみ袋	適宜	

※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、試験開始前に試験監督者へ報告し、承認を得ること。

※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

参考資料

【注1】

食材の見本



1個あたり25 g以上にカット

鶏ささみ肉

【注2】

調味料の小分け(記入例)



調味料を小分けする場合は油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)・シールなどで、調味料名がわかるようにすること。
(当日、試験会場で調味料名を書いて小分けしてもよい)

【注3】 試験実施機関が準備するもの

糖度計

[ATAGO MASTER-53T]



使い方を



事前に確認しておくこと