

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> や <b>4 焼く</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)

※食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷、解凍など)

準備するもの	数量	備 考
こんにやく	4個 (予備2個含む)	【注1】参照 やくたて よこ あつ いじょう 約縦4cm・横7cm・厚さ2.5cm以上にカットしたもの
サラダ油	20g以上	メーカー・種類問わない
濃口 醤油	40g以上	〃
みりん	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	直径20~25cm程度のもの
トング	1本	こんにやくをつかめる大きさ・シリコン製 推奨
菜箸	1膳	
ボウル	1個	直径20cm程度のもの
ザル	1個	ボウルの中に入り、ボウルに合う大きさ
プラスチックカップ(容量200ml以上・使い捨て可)	7個以上	調味料小分け用・計量用
油性マジック・粘着ふせん紙(ポストイットなど)	適宜	【注2】参照
シールなど		プラスチックカップへ調味料 名 記入用・色問わない
計量スプーン大・小	1本ずつ	計量スプーン 大さじ1本、小さじ1本
皿 (使い捨て可・硬めのもの)	5枚 以上	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	
中心温度計	1個	
タイマー	2個	
作業着・手鏡	1式	帽子、ネット、マスクを含む
ニトリル手袋	適宜	予備も含め、多めに持参すること
爪ブラシ・手洗い洗剤	1式	液体 洗剤 推奨
器具用スポンジ・器具用中性 洗剤	1式	
筆記用具・電卓	1式	
ごみ袋	適宜	

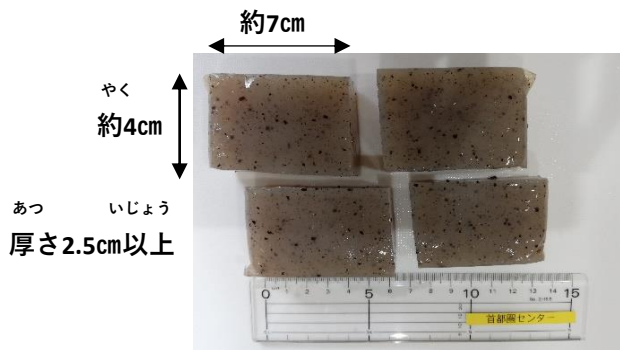
※上記リストにないもので、作業する上で必要と思ったものを持参することは可能だが、試験開始前に試験監督者へ報告し、承認を得ること。

※糖度計は試験実施機関が準備するため、持参不要。

さんこうしりょう  
**参考資料**

ちゅう  
**【注1】**

しょくざい みほん  
**食材の見本**



こんにゃく

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(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。

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]