

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 や 4 焼く
--	--	--

じゅん び
準備リスト

とうじつじきん 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
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程度・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 大きじ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
手洗い洗剤	1個	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	
ゴミ袋	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

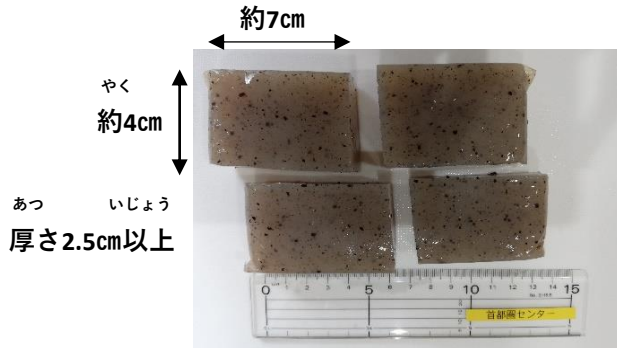
試験監督者へ報告し、承認を得ること。

※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



こんにゃく

【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]



使用方を



事前に確認しておくこと