

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 む 5 蒸す
--	--	--

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
とり にく 鶏ささみ肉	こ よび こぶく 2個(予備1個含む)	こ やく ていど 1個あたり約40~60g程度のもの
ずししょうゆ ポン酢醤油	いじょう 60g以上	しゆるいと メーカー・種類問わない
さとう 砂糖	いじょう 30g以上	〃
い チューブ入りおろししょうが	ぼん いじょう 1本(20g以上)	〃
あぶら ごま油	いじょう 20g以上	〃
す 酢	いじょう 30g以上	〃 / よねず こくもつす 米酢または穀物酢
なべ ふた 鍋(ガラス蓋つき)	こ 1個	ちよつけい いじょう ふか ていど 直径20cm以上・深さ10cm程度
む めざら 蒸し目皿	こ 1個	【注1】参照 ちゅうさんしょう なべ はい おお たか ていど 鍋に入る大きさと高さ3cm程度
さいばし 菜箸	ぜん 1膳	
けいりょう だいししょう 計量スプーン大・小	ぼん 1本ずつ	けいりょう おお ぼん こ ぼん 計量スプーン 大さじ1本、小さじ1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
トング	ぼん 1本	とり にく おお 鶏ささみ肉をつかめる大きさ・シリコン製 推奨
フォーク	ぼん 1本	
クッキングペーパー	む めざら おお 蒸し目皿の大きさ2枚分	む めざら うえ し 蒸し目皿の上に敷くためのもの
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)
プラスチックカップ(容量200ml以上・使い捨て可)	こいじょう 7個以上	ちようみりようごわけよう ・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	【注2】参照 ちゅうさんしょう プラスチックカップへ調味料 名 記入用・色問わない
シールなど		
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 ふく 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しょう 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 でんたく 筆記用具・電卓	しき 1式	
ぶくろ 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 かろう 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

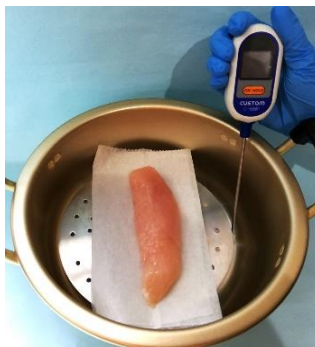
しけんかんたくしや ほうこく しょうにんえ
試験監督者へ報告し、承認を得ること。

とうどけい しけんじっしきかん 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。

参考資料

【注1】

調理器具の見本



蒸し目皿は鍋との間に温度計が入る大きさ

【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)

試験実施機関が準備するもの

・糖度計

[ATAGO MASTER-53T]

