

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

どうじつじさん じゅけんしゃ めい
当日持参するもの(受検者1名につき)

※食料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 こふく 2個(予備1個含む)	こあたり やく ていど 1個あたり約40~60g程度のもの
ずしょうゆ ポン酢醤油	いじょう 60g以上	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	ほん 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	"/
なべ 鍋(ガラス蓋つき)	こ 1個	ちよっけい いじょう ふか ていど 直径20cm以上・深さ10cm程度 ガラス蓋つき
む めざら 蒸し目皿	こ 1個	【注1】参照 <small>ちゅうさんしょう なべ はい おお たか</small> 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 だいしょう 計量スプーン大・小	ほん 1本ずつ	けいりょう おお ほん こ ほん 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	500ml以上はかれるもの
トング	ほん 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	ほん 1本	
クッキングペーパー	む めざら おお まいぶん 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程度・使い捨て可)	こいじょう 7個以上	ちようみ りょう こわ よう けいりょうよう 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
シールなど		ちようみ りょうめい きにゅうよう 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
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
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 だんたく 筆記用具・電卓	しき 1式	
ごみ袋	てきぎ 適宜	

※上記リストにないもので、作業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

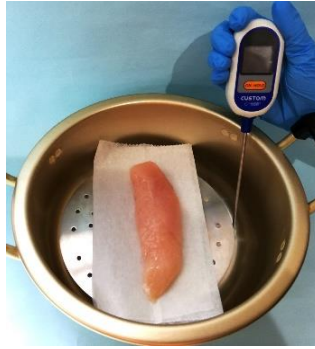
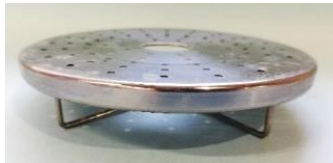
試験監督者へ報告し、承認を得ること。

※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】

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)

【注3】 試験実施機関が準備するもの

・糖度計

[ATAGO MASTER-53T]



つかかた 使い方を



事前に確認しておくこと