

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 あ 6 揚げる
--	--	---

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 も こ ほれい かいどう
※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 鶏もも肉	6個(予備3個含む)	1個あたり約60g~80gにカットしたもの
あぶら サラダ油	10以上	メーカー・種類問わない
こいくちしょうゆ 濃口 醤油	40g以上	"
ちょうりようにほんしゅ 調理用 日本酒	40g以上	"
い チューブ入りおろししょうが	1本(20g以上)	"
こむぎこ ほくりきこ 小麦粉(薄力粉)	70g以上	"
あぶらぎょうこざい 油 凝固剤	500~700ml 凝固できる量	試験終了後の 廃油持ち帰り用
つ ぶくろ チャック付きポリ袋	4枚 以上	【注1】参照 鶏肉が3個以上 入る大きさ
なべ フライ鍋	1個	直径18cm・深さ15cm 程度
あみつ バット(網付き)	1枚	【注1】参照 油きり用(鶏肉が6個前後置けるサイズ)
い トンク	1本	シリコン製推奨
けいりょう だいしょう 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
さら つか す かかた 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)
ようりょう いじょうつか す か プラスチックカップ(容量200ml以上・使い捨て可)	6個以上	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	【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
デジタルはかり	1台	フライ鍋 + 1kg以上 量れるもの
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	
さぎょうぎ てかがみ 作業着・手鏡	1式	帽子、ネット、マスクを含む
てぶくろ ニトリル手袋	適宜	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	1式	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	1式	
ひっきょうぐ だんたく 筆記用具・電卓	1式	
ぶくろ ごみ袋	適宜	

じょうき さぎょう うえ ひつよう おも じさん かのう 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

しけんかんたくしゃ 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。

さんこうしりょう
参考資料

ちゅう
【注1】

ちょうりきぐ みほん
調理器具の見本



つ ぶくろ
チャック付きポリ袋



あみつ
バット(網付き)

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、
ちょうみりょうめい
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]

