

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 おんどんかり 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	1ℓ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ゆ 調理用 日本酒	40g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)	"
こむぎこ はくりきこ 小麦粉(薄力粉)	いじょう 70g以上	"
あぶらぎょうこざい あぶらきゆうしゆう 油 凝固剤または油 吸収パッド	500~700ml 処理できる量	しけんしゆうりょうごはいゆも かえ しょう 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	まいいじょう 4枚 以上	ちゅう さんしょうとりにかく こいじょうはい おお 【注1】参照 鶏肉が3個以上 入る大きさ
なべ フライ鍋	こ 1個	ちよっけい ふか ていど 直径18cm・深さ15cm 程度
あみつ バット(網付き)	まい 1枚	ちゅう さんしょうあぶら しょう とりにかく こぜんごお 【注1】参照 油きり用 (鶏肉が6個前後置けるサイズ)
トンク	ぼん 1本	せいすいしょう 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	ぼん 1本ずつ	けいりょうスプーン おお ぼん こ ぼん 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)	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 6個以上	ちようみ りょう こわ しょう けいりょうしょう 調味料 小分け用・計量用
ゆせい 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	ちゅう さんしょう 【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	だい 1台	なべ フライ鍋 + 1kg以上 量れるもの
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 じきん 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 器具用スポンジ・器具用中性 洗剤	しき 1式	
ひっきょうぐ 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 じきん 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 しけんじつしきかん じゅん び じきんふよう ちゅう さんしょう
※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



チャック付きポリ袋



バット(網付き)

【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