

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 いた 2 炒める
--	--	--

首都圏試験センター・関西試験センター用

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)

※食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷、解凍など)

準備するもの	数量	備考
とり 鶏ささみ肉	8個 (予備4個含む)	【注1】参照 1個あたり25g以上にカットしたもの
もやし	300g以上(予備150g含む)	
オイスターソース	40g以上	メーカー・種類問わない
みりん	70g以上	〃
濃口 醤油	40g以上	〃
調理用 日本酒	70g以上	〃
サラダ油	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	首都圏または関西 試験センターで用意
トング	1本	首都圏または関西 試験センターで用意
ターナー (フライ返し)	1本	首都圏または関西 試験センターで用意
菜箸	1膳	首都圏または関西 試験センターで用意
計量スプーン大・小	1本ずつ	首都圏または関西 試験センターで用意
ザル	1個	首都圏または関西 試験センターで用意
プラスチックカップ (使い捨て可)	7個以上	首都圏または関西 試験センターで用意
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 (【注2】参照)	適宜	首都圏または関西 試験センターで用意 (プラスチックカップへ調味料 名 記入用)
皿 (使い捨て可・硬めのもの)	3枚 以上	水分、油が染みない素材(18cm程度)
深皿 (使い捨て可・硬めのもの)	2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	首都圏または関西 試験センターで用意
ペーパータオル	100枚 以上	首都圏または関西 試験センターで用意
中心温度計	1個	首都圏または関西 試験センターで用意
タイマー	2個	首都圏または関西 試験センターで用意
作業着	1式	帽子、ネット、マスクを含む(鏡は試験センターで用意)
ニトリル手袋	適宜	予備も含め、多めに持参すること
爪ブラシ・手洗い洗剤	1式	首都圏または関西 試験センターで用意
器具用スポンジ・器具用中性 洗剤	1式	首都圏または関西 試験センターで用意
筆記用具・電卓	1式	首都圏または関西 試験センターで用意
ごみ袋	適宜	首都圏または関西 試験センターで用意

※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。

参考資料

【注1】

食材の見本



1個あたり25 g 以上にカット

鶏ささみ肉

【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]

