

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
--	--	--

首都圏試験センター・関西試験センター用

準備リスト

とうじつじさん じゆけんしゃ 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)

準備するもの	数量	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	1本(20g以上)	〃
こむぎこ ほくりきこ 小麦粉(薄力粉)	70g以上	〃
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
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
なべ フライ鍋	1個	首都圏または関西 試験センターで用意
あみつ ちゆうさんしょう バット(網付き) (【注1】参照)	1枚	首都圏または関西 試験センターで用意
トンゴ	1本	首都圏または関西 試験センターで用意
けいりょう だいしょう 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
さら つか す かかた 皿 (使い捨て可・硬めのもの)	5枚以上	首都圏または関西 試験センターで用意
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	首都圏または関西 試験センターで用意
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	首都圏または関西 試験センターで用意
ちゆうさんしょう シールなど (【注2】参照)		(プラスチックカップへ調味料 名 記入用)
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
ちゆうしんおんどけい 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
さぎょうぎ 作業着	1式	ぼうし ふく かがみしけん 帽子、ネット、マスクを含む(鏡は試験センターで用意)
てぶくろ ニトリル手袋	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 であら せんざい 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
きぐよう きぐようちゆうせいせんざい 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
ひっきょうぐ だんたく 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
ぶくろ 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。

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、
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

とろどけい
・糖度計

[ATAGO MASTER-53T]

