

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
| 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

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 | 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 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 | まいいじょう 4枚以上 | ちゅうさんしよとりにく 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 |
| あぶらぎょうござい あぶらきゆうしゆう 油 凝固剤または油 吸収パッド | ぎょうこ りょう 500~700ml 凝固できる量 | しけんしゆうりょうごはいゆも かえよう 試験終了後の 廃油持ち帰り用 |
| なべ フライ鍋 | 1個 | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |
| あみつ ちゆうさんしよ バット(網付き) (注1参照) | まい 1枚 | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |
| トング | ほん 1本 | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |
| けいりょう だいしよ 計量スプーン大・小 | ほん 1本ずつ | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |
| さら つか す かた 皿 (使い捨て可・硬めのもの) | まいいじょう 5枚以上 | しゅとけん かんさいしけん ようい 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) | こいじょう 6個以上 | しゅとけん かんさいしけん ようい 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) | てきぎ 適宜 | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |
| ちゆうさんしよ シールなど (注2参照) | | ちゆうみりょうめいきにゆうよう いろど 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 | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |
| ペーパータオル | まいいじょう 100枚 以上 | しゅとけん かんさいしけん ようい 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 | こ 1個 | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |
| タイマー | こ 2個 | しゅとけん かんさいしけん ようい 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 | しき 1式 | ぼうし ふく かがみしけん ようい 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 | 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 | しゅとけん かんさいしけん ようい 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 | しき 1式 | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |
| ひっきようぐ でんたく 筆記用具・電卓 | しき 1式 | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |
| ぶくろ ごみ袋 | てきぎ 適宜 | しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西 試験センターで用意 |

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

しけんかんたくしや ほうこく しやうにんえ
 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]

