

かねつ 加熱

せんもんきゅう じぜん じゅんび
専門級・事前に準備するもの

かねつ ひかねつ きょうつう も もの すりょうらん じゅけんしゃ めい たい すりょう
加熱・非加熱 共通の持ち物 (数量欄は受検者1名に対する数量)

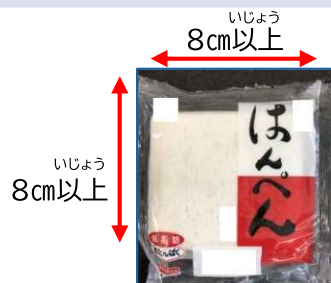
じゅんび 準備するもの	すりょう 数量	びこう 備考	✓
じゅけんひよう 受検票		かなら かおじゃしん ほ 必ず顔写真を貼ること	
ひつきようぐ でんたく 筆記用具・電卓	しき 1式	えんぴつ 鉛筆かシャープペンシル・消しゴム ※ボールペンでの受検不可 ※電卓の持参は任意です。	
さぎようざいしき 作業着一式	しき 1式	うわぎ ぼうし ふしよふ 上着・ズボン・帽子・ネット・不織布マスク ※運動靴やローファーを着用してください。 ※怪我をする危険性があるためヒールのある靴やサンダルは着用しないでください。	
てぶくろ ニトリル手袋	てきぎ 適宜	まいすう よび ふく おお じゅんび 枚数は予備を含め多めに準備してください。	
てかがみ 手鏡	こ 1個	み かくにんよう 身だしなみ確認用	
てあら ようせんざい 手洗い用洗剤	ほん 1本	えきたいせんざいすいしやう 液体洗剤推奨	
きぐ ようちゅうせいせんざい 器具用中性洗剤・スポンジ	しき 1式		
ペーパータオル	1パック	まいていど すいしやう 100枚程度を推奨	
ゴミ袋	てきぎ 適宜	も かえ よう ごみ持ち帰り用	

かねつ ちやうりしけん も もの すりょうらん じゅけんしゃ めい たい すりょう しょくざい おんど かんり じさん ほれい
加熱 調理試験の持ち物 (数量欄は受検者1名に対する数量) 食材は温度管理をして持参すること(保冷など)

じゅんび 準備するもの	すりょう 数量	びこう 備考	✓
しろ 白はんぺん	ふくろ 1袋	いっぺん いじよう あつ いじよう せいほうけい みかいふう 一辺8cm以上・厚さ1cm以上の正方形 ※未開封	
こいくちしやうゆ 濃口醤油	いじよう 40g以上	しゅるいと メーカー・種類問わない	
ちやうりよう 調理用みりん	いじよう 40g以上	しゅるいと メーカー・種類問わない	
い チューブ入りおろししょうが	ほん いじよう 1本(20g以上)	しゅるいと メーカー・種類問わない	
あぶら サラダ油	いじよう 30g以上	しゅるいと メーカー・種類問わない	
フライパン	こ 1個	ちよつけい ていど かこうすいしやう 直径20~25cm程度のもの(テフロン加工推奨)	
がえ フライ返し	ほん 1本	うらがえ はんぺんを裏返しできるもの	
けいりよう だいしやう 計量スプーン大・小	ほん 1本ずつ		
さら あつで 皿(厚手のもの)	まいいじよう 4枚以上	すいぶん あぶら し そざい ていど つか す か 水分、油が染みない素材(18cm程度) 使い捨て可	
プラスチックカップ	こいじよう 6個以上	ちやうみりよう こわ よう けいりようよう ようりよう いじよう つか す か 調味料小分け用・計量用(容量200ml以上) 使い捨て可	
じよきん 除菌ウェットティッシュ	1パック	アルコールタイプ	
デジタルはかり	だい 1台	どうさかくにん じさん ただ そうさ ぼあい 動作確認してから持参してください。正しく操作できない場合や、	
ちゅうしんおんどけい 中心温度計	こ 1個	でんち ぎ ぼあい げんてん じゅけん かのうせい 電池切れの場合、減点や受検できない可能性があります。	
タイマー	こ 2個		
とうどけい 糖度計		しけんきかん ようい 試験機関(OTAFF)が用意します	

さぎよう ひつよう おも じさん かのう
リストにないもので、作業するうえで必要だと思ったものを持参することは可能ですが、
しけんかいしまえ かんどくしや ほうこく しょうにん え
試験開始前に監督者へ報告し、承認を得てください。

しろ 白はんぺん
みかいふう じさん
未開封で持参すること
いっぺん いじようあつ いじよう
一辺8cm以上厚さ1cm以上



とうどけい 糖度計
[ATAGO MASTER-53T]

