

制作等的作业问题（加热调理）和考试注意事项

(1). 个人卫生的确认【标准时间3分钟※1、截止时间5分钟※2 分数10分】
※ 计时器设定为5分钟、根据监考老师的指示开始计时并开始作业。
戴帽子・口罩、洗手、戴手套，停止计时器，在记录表填写花费的时间※3。

(2)、调理的顺序【标准时间20分钟※1、截止时间25分钟※2，分数50分】
※ 计时器设定为25分钟，把另外一个计时器设置成4分钟。

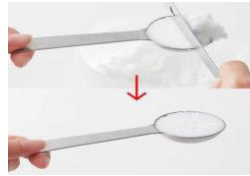
根据监考老师的指示开始25分钟计时并开始操作。

- 1、将鸡肉馅放在纸盘中称取150g, 在记录表填写重量。
- 2、煮汤用的调味料，直接放入碗中称量，好好搅拌，把重量填入记录表。

列1	列2
1、水	150g
2、白糖	1大勺
3、酱油	2大勺
4、甜料酒	2小勺

注1】按照水→白糖→酱油→甜料酒的顺序放入盆中

注2】粉末调味料用勺子测量的时候，要刮一下。



3、考官为你把油放入炒锅里之后，你打开煤气。平底锅加热后把肉馅放进去，炒到发白。但是，不要炒糊了。

4、肉被炒到发白之后，暂时关火。接着把汤汁放入平底锅之后，再打开煤气，用温度计测量汤汁的温度加热到90度以上。

5、汤汁升到90度以上后，火力调节到像右面的照片一样轻微的沸腾※4。 →

调节好之后马上开始另一个4分钟的计时器，煮4分钟。注意不要溢出来，

6、煮四分钟之后，停火，计时器也停止。（只停止4分钟的计时器，不能停止25分钟的计时器）

7、倾斜平底锅，测量汤汁的温度，记入记录表。

8、用糖度计测量汤汁的糖度※6，记入记录表，糖度计保持不变交给监考老师，让老师确认糖度。

9、把煮好的肉盛到纸盘中，放到指定场所，退出教室。

10、然后停止25分钟的计时器确认计时器，把花费的时间※3记入记录表。

○ ※1所谓的标准时间，就是进行指定的工作时花费的标准时间。

○ ※2所谓截止时间，就是指定的作业没有做完的情况，中止考试的时间。

○ 超过标准时间，截止时间的情况，不会考试不合格，但会减分。

○ 调理器具都是很干净的，调理开始后不需要进行清洗。

○ ※3不是计时器上显示的时间。是要计算做这个工作一共花费的时间，然后填入记录表。

○ ※4注意不要把汤料煮干了。

○ ※5根据公益社团法人 全国调理士养成设施协会编【改订调理用词语典 颜色一版】

○ ※6使用电子糖度计对汤汁进行测定。

○ 【轻微沸腾的样子】如下图所示



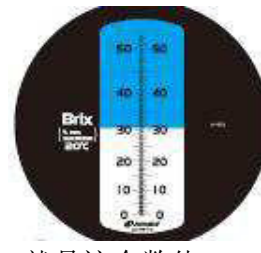
▼糖度计的使用方法

1) 将样品放到正面1-2滴

2) 轻轻关闭盖子

3) 看连接处

4) 取蓝色和白色交界处的数值



就是这个数值。