

せいさくとうさぎょうしけんもんだい かねつちょうり しけんじょう ちゅういてん  
**製作等作業試験問題(加熱調理)と試験上の注意点**

こじんえいせい かくにん うちき じかん ふん はいてん てん  
**1. 個人衛生の確認【打切り時間5分 配点10点】**

ふん かんとくしゃ あいず さぎょう はじ  
**※タイマーを5分にセットし、監督者の合図で作業を始める。**

ぼうし ちゃくよう て あら てぶくろ ちゃくよう と  
 帽子・マスクを着用し、手を洗い手袋を着用したらタイマーを止めて、かかった  
 時間を記録表に記入する。記入後、監督者に手を挙げて報告する。

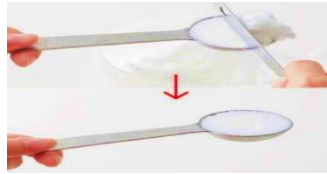
ちょうり てじゆん ひょうじゆんじかん ふん うちき じかん ふん はいてん てん  
**2. 調理の手順【標準時間20分、打切り時間25分 配点50点】**

ふん しけんかんとくしゃ あいず さぎょう はじ  
**※タイマーを25分にセットし、試験監督者の合図で作業を始める。**

こじんえいせい つか ふんかん にこ よう ふんかん  
**※個人衛生で使ったタイマーを煮込み用に4分間にセットする。**

- ① 紙皿に鶏挽き肉を150g量り、重量を記録表に記入する。
- ② 煮汁用の調味料を、直接ボウルに量り、良く混ぜ、重量を記録表に記入する。

ちょうりよう <b>調味料</b>	みず * 水 150g	さとう おお はい * 砂糖 大さじ1杯
ぶんりよう <b>分量</b>	しょうゆお はい * 醤油大さじ2杯	みりん 小さじ はい * みりん 小さじ2杯



★調味料をスプーンで量る時は、摺り切りにすること

- ③ 監督者がフライパンに油を大さじ1杯入れた後、フライパンに挽き肉を入れ肉が白っぽくなるまで炒める。ただし焦げ付かないようにする。
- ④ 一旦火を止め、フライパンに煮汁を入れてコンロの火をつける。
- ⑤ 煮汁がフツフツしたら温度を測り、90℃以上になったら火力を調整して吹きこぼさないようにしながら4分間煮込む。 (写真の様に軽く沸騰するくらい)
- ⑥ 4分間煮込んだら火を止め、タイマーも止める。
- ⑦ フライパンを傾け、煮汁の温度を測定し、記録表に記録する。
- ⑧ 糖度計で煮汁の糖度を測り、記録表に記録して、糖度計をそのまま試験監督者に渡し糖度を確認してもらう。
- ⑨ 煮込んだ挽肉を紙皿に盛り付け、タイマーを止めて終了する。  
かかった時間を記録表に記入して試験監督者に報告する。

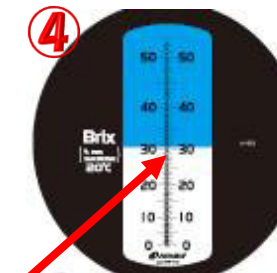
- 標準時間: 指定の作業を行うにあたり標準的にかかる時間です。
- 打切り時間: 指定の作業が終らなかつた場合に試験を中止する時間です。
- 打切り時間を超過した場合、失格にはなりません減点になります。
- 調理器具は衛生的な状態であることを前提とするので、調理開始後に洗浄する必要は、ありません。
- 4分間に煮込む時は、個人衛生で使用したタイマーをリセットして使用して下さい。
- タイマーに表示された時間ではなく、その作業にかかった時間を計算して記録する事。
- 煮汁が無くならないように注意する事。

○アナログ式の糖度計で糖度を測定します。



とうどけい つか かた  
**《糖度計の使い方》**

- ① 煮汁をプリズム面に1~2滴落とす。
- ② 蓋を静かに閉じる。
- ③ 接眼部から覗く。
- ④ 青と白の境界線の数字を読み取る。



こうえきやだほうしけんこちょうりしやうせいせつぎょうかん、かいてしやうぼうごじてん  
 ※公益社団法人全国調理士養成施設協会編「改定調理用語辞典カラー」版より