

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

しょきゅう じつぎしけん  
初級 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

## 2 ちょうりしけん

Chōri shiken

## さぎょうてじゅんしよ

Sagyō tejunshyo

### だいこん と にんじんの きんぴら を つくる

Daikon to ninjin no kimpira o tsukuru

#### 1 したしより Shitashori

- ① ピーラー で にんじんの かわ を むく。  
にんじん を さらに おく。

**Nạo vỏ cà rốt bằng dụng cụ nạo。Đặt cà rốt lên đĩa.**

- ② たいまー を 1ぶんかん に せつとして、  
しけんかんとくしゃ に ほうこく する。

**Hẹn đồng hồ trong 1 phút, báo cáo cho cán bộ thi.**

- ③ たいまー を すたーとして、  
ぼうる に ピーラー で にんじんの ささがき を つくる。

**Đồng hồ bắt đầu, dùng nạo gạt thành sợi dài cho vào thau nhỏ.**

- ④ 1ぶんかん たったら、さぎょう を やめて たいまー を  
とめる。しけんかんとくしゃ に ほうこく する。

**Khi hết 1 phút, dừng thao tác dừng đồng hồ.**

**Báo cáo cán bộ coi thi.**

#### ①かわむき Kawamuki



#### ③ささがき Sasagaki



#### 2 けいりょう Keiryō

- ① さら を はかり に のせ、ささがきにんじん を 10g と  
せんぎりだいこん を 40g はかり、しけんかんとくしゃ に ほうこく する。

**Đặt đĩa lên cân, cân cà rốt bào sợi 10g và củ cải bào sợi 40g, báo cáo cán bộ coi thi.**

#### 3 かねつちょうり Kanetsucyōri

**Chế biến gia nhiệt (Bài thi viết cung sẽ tiến hành.)**

→Bộ đề thi (Trang 14~18)

#### 4 おんど を はかる Ondo o hakaru

- ① あたらしい てぶくろ を ちゃくよう する。

**Đeo găng tay mới.**

- ② ちゅうしんおんどけい の さき を  
じょきんうえつとていっしゅ で ふく。

**Dùng khăn ướt lau đầu nhiệt kế.**

- ③ 2-① で けいりょう した しょくざい を  
さいばし で あつめる。ちゅうしん の  
おんど を はかり、しけんかんとくしゃ に  
ほうこく する。

**Dùng đĩa gom nguyên liệu đã cân ở bước ①② đo nhiệt độ trung tâm sau đó báo cáo tới cán bộ coi thi.**

#### ③おんどをはかる

Ondo o hakaru

