

そう菜製造業 専門級 実技試験 製作等作業試験(非加熱調理)の準備品リスト 1/2

<首都圏試験センター専用>

※試験内容・・・カットした野菜を殺菌し、調味液に浸して味付けする調理を行う。

※受検者が用意するもの(一人当たりの必要量)

※首都圏試験センターで受検される方に限り、グレーのものはOTAFFで準備します。

| | | | |
|-------------|-----------|------|---|
| 食 材 | なす | 原体1本 | (まとめて持参し会場で人数分に小分けしても良い) |
| | ピーマン | 原体1個 | 但し、小分けする重量は、計量スプーンで十分に量る事の |
| | ポン酢しょうゆ | 100g | 出来る量とする事。小分けした量が足りなかった為に正しく |
| | 塩 | 50g | 計量出来ない場合は減点になります。 |
| 器 具 類 | 作業着 | 1着 | 帽子(ネット含む)・マスクも作業着に含む。 |
| | ニトリル手袋 | 2組以上 | 破れた場合、予備が無く交換出来なければ減点になります。 |
| | 爪ブラシ | 1個 | |
| | 手洗い洗剤 | 1本 | 固形石鹼は不可。 |
| | ペーパータオル | 適宜 | 1P(100枚程)用意する事。 |
| | 筆記用具・電卓 | 一式 | HBの鉛筆又はシャープペンシル数本と消しゴム。携帯電話を電卓として使用は出来ません。計画立案等作業試験でも使用します。 |
| | 包丁・まな板 | 1組 | |
| | ボウル・ザル | 1個 | 殺菌・調味液混合用。直径(内径)18~21cm程度の物。 |
| | 紙皿 | 4枚以上 | カットした食材を入れるもの。塩計量用。 |
| | カップ | 3個以上 | 殺菌剤・調味料小分け用。(プラスチック製) |
| | 計量スプーン大さじ | 1個 | 15cc計量出来るもの。 |
| | 計量スプーン小さじ | 1個 | 5cc計量出来るもの。 |
| | ラップ | 1本 | 殺菌時に殺菌液の表面を覆うための物。 |
| | 菜箸 | 1膳 | |
| | 秤(はかり) | 1台 | 電池切れの無いようにお願いします。器具を正しく使用できなければ減点となります。 |
| | タイマー | 2台 | ※画像のものが会場にあり、貸し出しも可能です。 |
| | 器具用洗剤 | 1本 | 1企業様で1本、スポンジは適宜。最後の片付けで使用。 |
| | ゴミ袋 | 適宜 | 試験で発生した各種ゴミはお持ち帰り頂きます。 |
| | 監督者が準備する物 | 殺菌液 | |
| 試験紙 | | | 殺菌液の濃度測定用のクロール紙(25-200PPM) |

※食材は、余裕を持って準備して下さい。その他上記リストに無いもので作業をする上で必要と思ったものを持参する

事は可能です。(但し、準備時に試験監督者が使用の可否を判断します。)

しゅとけんしけん せんよう
<首都圏試験センター専用>

しゅとけんしけん かだかのう
◆首都圏試験センターにて貸し出し可能なはかり・タイマー



はかり



タイマー

かんとくしゃ じゅんび さっきんえき しけんし
◆監督者が準備する殺菌液・試験紙



殺菌液



試験紙