

2019年度調理 技術審査 試験
技能検定

西洋料理調理作業実技試験問題

公益社団法人 調理技術技能センター 編

2019 年度調理 技術審査 試験 技能検定

西洋料理調理作業実技試験問題

(全6ページ)

次の注意事項に従って、下処理作業及び調理作業を行いなさい。

1 試験時間

それぞれの作業に示された時間とする。

2 注意事項

- (1) 作業の順序は、下処理作業、調理作業の順とする。
なお、調理作業においては、課題Ⅰの作品ができ上がったら直ちに指定の場所に提出すること。
- (2) 作業開始時に手を洗淨・消毒し、作業は、調理に適した服装で行うこと。
- (3) 作業は、試験委員の作業開始の合図により行うものとし、それぞれの作業において、次の時点で試験委員に作業が終了した旨の意思表示をすること。
 - ① 下処理作業 下処理済の材料を指定されたバットに整理し終わったとき。
 - ② 調理作業 課題Ⅱの作品を指定された場所に提出したとき。なお、調理器具等の後片付けは、作品提出後10分以内にとすること。
- (4) 作業の過程で生じた廃棄物は、指定の場所に捨てること。
- (5) 試験時間には、「標準時間」と「打切り時間」が設けられているが、標準時間を超えて作業を行った場合は、超過時間に応じて減点されること。
- (6) 試験開始前には、支給材料及び調理器具等試験場で準備してあるものの品名、数量等を確認し、異常、不足等があった場合は申し出ること。
- (7) 試験開始後は、支給材料の再支給はしないこと。
- (8) 調理器具等は、「使用器具等一覧表」で指定したもの以外のものを使用しないこと。
- (9) 試験中、調理器具の貸借を禁止すること。
- (10) ちゅう房レンジは、2口を使用すること。

※ この試験問題は、試験当日、新しいものと交換するので持参すること。
なお、試験場に参考書及びメモ等を持ち込まないこと。

○ 下処理作業

次の試験時間及び指示事項に従って、調理作業の課題Ⅰ及び課題Ⅱに必要な下処理作業を行いなさい。

(1) 試験時間

標準時間 50分

打切り時間 60分

(2) 指示事項

- ① 舌平目を3枚に卸し、フィレと頭・骨に分ける。頭・骨は、水にさらすこと。
- ② 小海老は、殻をむき、背わたを取る。
- ③ 仔羊は、余計な脂、筋、膜などを取り、骨付き4本にカットする。
- ④ すり身と卵白・生クリームを使って、ムース（詰め物）を作り、舌平目のフィレで包み、4つのクッション型に整形する。
- ⑤ エシャロット、パセリの葉をみじん切りにし、マッシュルームは、薄切りにすること。フュメ・ド・ポワソン用の野菜は、薄切りにする。
- ⑥ ポテトは、長さ5cmのシャトー（フットボール型）を6個作り、残りは、マッシュポテトに使用すること。
- ⑦ いんげん豆は、へたを取り、半分に切っておくこと。
- ⑧ 塩、胡椒で味つけをすること。

○ 調理作業

次の試験時間に従って、課題Ⅰ及び課題Ⅱの作業を連続して行いなさい。

試験時間

標準時間 1時間25分 打切り時間 1時間35分

課題Ⅰ 舌平目のクッション小海老添えグラタン (Filet de sole à la coussin et crevettes au gratin)

次の指示事項に従って、舌平目のクッション小海老添えグラタンを2人分作り、1人分ずつ均等に皿に盛り付け提出しなさい。

指示事項

- (1) 野菜と魚の骨を炒め、フュメ・ド・ポワソンを作る。
- (2) 鍋にバターを塗り、エシャロット、マッシュルーム、舌平目のクッション、小海老を入れ、白ワイン、フュメ・ド・ポワソンを加え、静かに加熱し、煮汁は煮詰めること。
- (3) ベシャメルソースを作ること。
- (4) オランダーズソースを作ること。
- (5) ソースは、ベシャメルを基本とし、上記(2)の煮汁を煮詰めたものを加え、オランダーズソースを入れて、なめらかなソースを作ること。
- (6) 卵黄入りデュシェスポテトを作り、グラタン皿に縁飾するように絞り、焼き色を付けて提出すること。
- (7) 焼き上がりに刻んだパセリをふりかけること。

課題Ⅱ 仔羊のソテ ソース・シャスール (Côtelettes d'agneau sautées sauce chasseur)

次の指示事項に従って、仔羊のソテ ソース・シャスールを2人分作り、1人分ずつ皿に盛り付け提出しなさい。

指示事項

- (1) 仔羊は、ミディアムの状態に焼き上げること。
- (2) ポテトのシャトーは、下茹で後、サラダ油で色を付けること。
- (3) ソースは、材料を使用し、二分の一ぐらいに煮詰め、ソース・シャスールを作ること。
- (4) いんげん豆は、下茹で後、バターで炒める。
- (5) 盛り付けは、付け合わせを全て皿に盛り、仔羊は、中央に2つ盛り、ソースは肉の手前にかけること。

支 給 材 料

品 名	規 格	数 量	備 考
舌平目	1尾250g程度 冷凍もの	2 尾	丸1尾
小海老	無頭 冷凍サイズ 31-40	4 尾	
マッシュルーム	フレッシュ	100g	
エシヤロット		50g	
白身魚のすり身	冷凍もの	50g	
仔羊 (フレンチ・ラック)	背骨無し肋骨4本分 冷凍もの	1 個	骨4本付きで1個
ポワロー		30g	
玉葱		30g	
卵	サイズM	2 個	
生クリーム	フレッシュ38%	100g	
牛乳		300cc	
ポテト	男爵 1個200g程度	2 個	
レモン		0.5 個	
パセリ	小枝1本、葉の部分で2g程度	1 本	
いんげん豆	12cmを6本	40g	
薄力粉		20g	
カットトマト	カットトマト水煮缶詰め	70g	
白ワイン	辛口	300cc	
フォン・ド・ボー	市販(冷凍又は缶詰め)	50g	
ソース・ドミグラス	市販(冷凍又は缶詰め)	70g	
サラダ油		100cc	
バター	無塩	130g	
黒胡椒		適 量	
白胡椒		適 量	
塩		適 量	
ローリエ		1 枚	
粉チーズ		20g	

使用器具等一覧

1 受験者が持参するもの

品名	寸法又は規格	数量	備考
ナイフ		一式	
つかみ用タオル		2枚	
絞り袋及び口金	小	1組	
ふきん		4枚	
キッチンペーパー		1本	
料理用フォーク		1本	
ゴムベラ		1本	
さい箸		1ぜん	
白衣 (帽子、前掛け等を含む)		一式	
筆記用具		一式	

(注) 持参器具等の種類は、上記のものに限るが、同一種類のものを予備として持参することはさしつかえない。

2 試験場で準備してあるもの

品名	寸法又は規格	数量	備考
調理台	ガス台及び流し付き	1 台	
オーブン		1 台	
片手ソースパン(小)	15cm×9cm程度のもの	2 台	
片手ソースパン(中)	18cm×10cm程度のもの	1 台	
片手ソースパン(大)	24cm×13cm程度のもの	1 台	ソテー用鍋でもよい。
フライパン	26cm×28cm	1 台	
パソワール(水切り)		1 個	
泡立て器	小・中	各1本	
ソースレードル	90cc	2 本	
ソースポット	小	1 個	課題Ⅱ用
ソーススプーン		2 本	
シノワ	目の細かいもの	1 個	
スパテル		2 本	
裏ごし器		1 個	
フライ返し		1 本	
ボール	15cm～27cm程度のもの	4 個	
バット	32cm～23cm程度のもの 25cm～20cm程度のもの	4 枚	大皿でもよい。残り材料に使用するものを含む。
テーブルスプーン		4 本	
レモン絞り		1 個	
まな板		1 枚	
計量カップ	200cc	1 個	
計量スプーン	5cc・15cc	各1個	
小皿		10 枚	下処理済の材料用
グラタン皿	中、縦20cm程度	2 枚	課題Ⅰ用
グラタン用敷き皿	24cm程度のもの	2 枚	課題Ⅰ用
盛り付け用皿	27cm×30cm程度のもの	2 枚	課題Ⅱ用
ポリバケツ		受験者5名 につき1個	廃棄用