

平成26年度調理 技術審査 試験
技能検定

めん
麵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

平成 26 年度調理 技術審査 試験
技能検定

^{めん}
麺料理調理作業実技試験問題

(全 4 ページ)

次の注意事項に従って、手もみ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、手もみ作業、下処理作業、調理作業の順とする。
- (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、調理器具等の後片付けをもって、作業終了とするので、その時点で、試験委員に終了した旨の意思表示をすること。
- (4) 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。
- (5) 廃棄物及び残った材料は、指定の場所に置くこと。
- (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、原則として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) 試験中は、調理器具の貸借を禁止すること。

※ 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。

○ 手もみ作業

次の試験時間及び指示事項に従って、そば又はうどんのどちらかを選択し、手もみ作業を行いなさい。

1 試験時間

標準時間 15分 打切り時間 20分

ただし、うどんの手もみ作業については、塩水づくりに要する時間は、含まないものとする。

2 指示事項

- (1) 手もみ作業は、こね鉢で行い水廻しから玉づくりまでとすること。
- (2) 作業は、手延べで打つことを想定して行うこと。
- (3) 水又は塩水の使用量は、適宜決めること。
なお、うどんを選択した場合は、塩水のボーメ度を8度としてづくり、塩水のできあがった時点で試験委員の検査を必ず受けること。

○ 下処理作業及び調理作業

次の試験時間及び指示事項に従って、天ぷらそば及び玉子とじうどんをそれぞれ一人前作りなさい。

1 試験時間

標準時間 40分 打切り時間 50分

2 指示事項

- (1) 作業の順序は、天ぷらそば、玉子とじうどんの順序とする。
- (2) えび、ほうれん草、ねぎの薬味の下処理は先に行い、ねぎは小皿に盛り付けること。
なお、これらの作業が終了した時点で試験委員の検査を必ず受けること。
- (3) 使用する井は適宜、選択して使用すること。
- (4) 天ぷらそば及び玉子とじうどんは、次に示すとおりとすること。
 - I 天ぷらそば
 - ① 天ぷらは、花を散らしたものとし、4尾揚げること。
 - ② 衣の量は、4尾のえびを揚げるのに要するものとする。
 - ③ 仕上げは、2本付けとし、青味をそえること。
 - ④ 残った2本の天ぷらは、指定された器に盛り付けること。
 - II 玉子とじうどん
仕上げには、鶏卵以外は一切使用しないこと。
- (5) 作品は、天ぷらそば、玉子とじうどんの順に指定の場所に提出すること。

支 給 材 料

区 分	品 名	規 格	数 量	備 考
そ ば	そば粉	標準粉	800g	
	小麦粉	中力粉	200g	
	水		必要量	
う どん	小麦粉	中力粉	1 kg	
	食 塩	荒 塩	100g	
	水		必要量	
天 ぷ ら そ ば	そば玉		300g	ゆでたもの
	え び		4 尾	サイズ16~20冷凍
	コーンサラダ油		1000cc程度	揚げ油用
	小麦粉	薄力粉	100g	
	鶏 卵		1 個	
	ほうれん草		少 々	
	長ねぎ		1 本	
食 塩		少々		
玉子とじうどん	うどん玉		300g	ゆでたもの
	鶏 卵		1 個	
共 通	だし汁（種汁）		800cc	

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
包丁 ふりざる 菜箸 衣箸 片口 ふきん 白衣（帽子、前掛け 等を含む）	竹製又はステンレス製 径15cm程度のもの	一式 1個 2ぜん 1ぜん 1個 3枚 一式	各作業共通 } 調理作業 } 各作業共通

（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
こね鉢 こね鉢下	木製又は陶器製 径約60cm以内のもの	1個 1個	
粉ふるい	径20cm程度のもの	1個	
ピーカー	容量1,000ccシリンダー型	1個	
塩ボーマ計		1個	
計量カップ	200cc・500cc	各1個	
スプーン（小シヤク）	0.5 l 程度のもの	1個	
調理台	厨房レンジ（2口）付き	1台	
まないた		1枚	
平皿	径20cm程度のもの	1枚	天ぷら2尾盛り付け用
小皿	径10cm程度のもの	1枚	薬味盛り付け用
井		2個	
ずんどう鍋	容量9l以上	1個	
片手鍋	径18cm、深さ7cm程度のもの	2個	うち1個はふた付とする
ボール	径18cm程度のもの	2個	
てんぷら鍋	径24cm程度のもの	1個	
かす取り		1個	
油取り		1個	
ポリバケツ		受験者5名 につき1個	廃棄用