

平成 26 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

平成 26 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、調理作業の課題Ⅰ、Ⅱ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皿に整理し終わったとき。
 - ② 調理作業 調理器具等の後片付けをし、課題Ⅱの作品を提出するとき。
- (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「打ち切り時間」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 40分

打切り時間 50分

(2) 指示事項

- ① 小えびは、殻をむき、背わたをとり、軽く塩、こしょうすること。
- ② 帆立貝は、横2分の1にスライスして、軽く塩、こしょうすること。
- ③ エシャロット及びパセリの葉は刻み、マッシュルームは2mm位の厚さにスライスすること。
- ④ ポテトの下処理は、ボイルする前の段階までとすること。
- ⑤ 鶏胸肉は、上腕骨から手羽を切り離し、骨を全てはずして軽く塩、こしょうすること。
なお、はずした骨は皿に残すこと。
- ⑥ オレンジ1個の皮を長さ5cm程度のジュリエヌにし、果肉は形の良いものを8個楕形にすること。残りは、すべてジュースにすること。
- ⑦ レモンは、縦に薄く皮をむきジュリエヌ（長さ5cm程度）にし、果肉はジュースにすること。
- ⑧ にんじんは長さ5cmに切り、これをグラッセ用にツールネー（シャトー切り）し形を揃えて8個使用すること。
- ⑨ 絹さやえんどうは、筋をすべて取り除き全部使用すること。

○ 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10分 打切り時間 1時間20分

課題Ⅰ 帆立貝と小えびの殻詰めグラタン (Gratin de Coquilles Saint-Jacques et Crevettes)

次の指示事項に従って、帆立貝と小えびの殻詰めのグラタンを2人分作り、皿に盛り付け提出しなさい。

指示事項

- (1) エシャロット、小えび、帆立貝及びマッシュルームは1つの鍋に入れ、白ワイン、フュメ・ド・ポアソンを加えポシェすること。
- (2) ソースはベシャメルを基本とし、ソースモルネーを作ること。その際、上記(1)の煮汁を煮詰めて加えること。
- (3) 貝殻にデュシェスポテトで縁飾りし盛り付けること。
- (4) 焼き上がりに刻んだパセリをふりかけること。

課題Ⅱ 鶏胸肉のソテー薄切りとオレンジソース (Suprême de Volaille à l'Orange) 及び付け合わせ野菜 (にんじんのグラッセと絹さやえんどうのバターソテー)

次の指示事項に従って、鶏胸肉のソテー薄切り及び付け合わせ野菜を2人分作り、1人分ずつ皿に盛り付けてオレンジソースをかけて提出しなさい。

ただし、オレンジソースは、4人分作り盛り付けた料理に適量かけるものとする。

なお、残りのソース2人分は、ソースポットに入れて作品と一緒にすべて提出すること。

指示事項

- (1) ジュリエンヌにしたオレンジ及びレモンは、柔らかく煮てブランデーに漬けソースビガラードを作ること。
- (2) 盛り付けは、鶏胸肉を6枚のエギュエット(斜め薄切り)にしてそれらを全て皿に盛り、ソースをかけ、付け合わせ野菜及びオレンジを添えること。

支 給 材 料

品 名	規 格	数 量	備 考	
帆立貝	冷凍もの Lサイズ(50g程度のもの)	4 個	貝 柱	
小えび	冷凍もの サイズ 26~30のもの	4 尾		
マッシュルーム	フレッシュ	8 個	かぶと	
エシヤロット		20g		
鶏胸肉	腹抜き目方1.2kgのものをはずしたもので、骨付き1枚180g程度のもの	2 枚		
オレンジ	250g程度のもの	2 個		
レモン	140g程度のを縦切りしたもの	1/4 個		
ポテト	150~200g程度の男爵いも	2 個		
にんじん	200g程度のもの	1 本		
絹さやえんどう	形のそろったもの	40g		
パセリ	小	2 本		
ブイヨン・ド・ボライユ	市販のもの	150cc		魚の煮出し汁
フュメ・ド・ポアソン	冷凍又は缶詰で、濃縮していないもの	100cc		
白ワイン		100cc		
ブランデー	VO	20cc		
ワインビネガー	赤	80cc		
サラダオイル		適 量		
無塩バター		225g		
粉チーズ		20g		
生クリーム	フレッシュ乳脂肪38%	50cc		
牛 乳		300cc		
コーンスターチ		適 量		
小麦粉	薄力粉	30g		
グラニュー糖		30g		
砂 糖		適 量		
鶏 卵		2 個		
塩		適 量		
こしょう		適 量		

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		1枚	
絞り袋及び口金	小	1組	
ふきん		3枚	
料理用フォーク		1本	
ゴムベラ		1本	
さい箸		1ぜん	
刷毛		1本	
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。
パソワール(水切り)		1 個	
泡立て器	小	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		1 個	
木製スパテル		2 本	
裏ごし器		1 個	
フライ返し		1 本	
ボール	15cm～21cm程度のもの	2 個	
バット	32cm～23cm 25cm～20cm } 程度のもの	3 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		3 個	
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	
帆立貝殻	中、15cm程度のもの	2 枚	
小皿		10 枚	下処理済の材料用
盛り付け用皿	21cm×23cm程度のもの 27cm×30cm程度のもの	2 枚 2 枚	課題Ⅰ用 課題Ⅱ用
ポリバケツ		受験者5名 につき1個	廃棄用