

無断複製禁止

調麵-3

平成 27 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 27 年度調理 技術審査 試験
技能検定

麵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、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 55分 打切り時間 65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) 生めんを茹でて使用すること。
 - ① そば、うどんは別々に茹でること。使用する鍋は指定しないが使い回しをして効率よく作業すること。
 - ② 茹でためんを天ぷらそば、玉子とじうどんに使用して残っためんは指定された器に盛り付け提出すること。
- (5) 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。

(6) 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	生めん	そば（七三）	250g	太さ1.3mm（±0.1mm以内）
	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	生めん	うどん	250g	太さ5mm（±0.1mm以内）
	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	木製又は陶器製 径約60cm以内のもの	1 個	
こね鉢下		1 個	
粉ふるい	径20cm程度のもの	1 個	
ビーカー	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 (小ジャク)	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	3 枚	天ぷら盛り付け用及びそば、うどん盛り付け用
盆ざる	径24cm程度のもの	2 枚	そば、うどん盛り付け用 (径の大きい盆ざる1枚で対応可)
小皿	径10cm程度のもの	1 枚	薬味盛り付け用
井		2 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
雪平片手鍋	径18cm程度	2 個	または片手鍋
雪平両手鍋	径36cm程度	1 個	容量9l以上のもの
大ざる	弁慶ざる、金ざる 径27cm程度のもの	1 個	
めんあげ		1 個	
ボール	径18cm程度のもの	2 個	
ボール	径30cm程度のもの	1 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