

平成 29 年度調理 技術審査 試験  
技能検定

給食用特殊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 29 年度調理 技術審査 試験 技能検定

## 給食用特殊料理調理作業実技試験問題

(全 10 ページ)

次の注意事項に基づき、調理作業（課題Ⅰ～課題Ⅲ）に必要な下処理作業（3人前）を行い、続いて、課題Ⅰ～課題Ⅲのそれぞれについて、3人前の調理作業を行って、1人前を盛り付けなさい。

なお、材料及び調味料については、キッチンスケール、計量カップ及び計量スプーンを使用して計測すること。

### 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) 献立表に基づき、下処理作業及び調理作業を行うこと。
- (2) 作業の順序は、下処理作業、調理作業の順とする。
- (3) 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。
- (4) 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、盆ざる、容器等に入れ、課題ごとにまとめ、整理し終わったとき。
  - ② 調理作業 3課題の料理（盛り付けしなかったもの）を課題別にバット等のにのせて置くとともに、3課題の料理（盛り付けしたもの）1人前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、料理提出後にすること。
- (5) 作業の過程で生じた廃棄物は捨て、下処理しない材料は一箇所に集めておき、試験委員の指示に基づき、指定の場所に捨てること。
- (6) 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

を超過して作業を行った場合には、超過時間に依りて減点されること。

- (7) 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。
- (8) 試験開始後は、支給材料の再支給はしないこと。
- (9) 調理器具等は、「使用器具一覧表」で指定したものの以外は使用しないこと。
- (10) 試験中は、調理器具等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。

○ 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～課題Ⅲに必要な下処理作業を行いなさい。下処理作業の手順は自由とする。

(1) 試験時間

標準時間 45分 打切り時間 55分

(2) 指示事項

- ① まな板は両面を使用し、よく洗浄のうえ野菜、魚と使い分けること。
- ② 豆腐は、握りつぶして沸騰直前に盆ざるにあげ、水切りし、酢を振りかけること。
- ③ 小海老は、洗って、背腸を竹串で取り、塩を少量入れ、ゆであげ、殻と尾を取ること。
- ④ オクラは、塩みがきをし、霜降して冷水に落とし、水分をふきとること。
- ⑤ 白胡麻は、いること。
- ⑥ 1人当たりの分量は、カレイフィレは3切れ、ポテトは2個に、トマト及びレモンは1人分に切ること。なお、切り方は、自由とする。
- ⑦ 玉葱、長葱、たけのこの水煮、人参及び椎茸を切ること。なお、切り方は自由とする。
- ⑧ 肉団子については、下練りをし、3等分しておくこと。
- ⑨ 材料は、下処理を行った後、調理作業に使用する分を盆ざる、容器等に入れ課題ごとにまとめること。

○ 調理作業

次の試験時間に従って、課題Ⅰ～課題Ⅲの作業を連続して行いなさい。

試験時間

標準時間 55分 打切り時間 60分

## 課題Ⅰ 小海老のオレンジ酢作業

次の指示事項に従って、小海老のオレンジ酢を作り、盛り付けなさい。

### 指示事項

- (1) 小海老は、酢洗いし、縦2つ切りとすること。
- (2) オクラは、小口切りとすること。
- (3) オレンジは1人当たり4分の1個使用することとし、皮と芯を切り捨て、切り方は自由とすること。
- (4) 白胡麻は、切り胡麻とすること。
- (5) 豆腐は荒めにほぐすこと。
- (6) オレンジ酢（オレンジ汁、酢、砂糖、塩）を作ること。  
なお、オレンジ酢の作り方は自由とするが、オレンジ汁については、3人前分の残量から作るものとする。
- (7) 材料（小海老、オクラ、オレンジ、豆腐）を和えること。
- (8) 盛り付けは、自由とし、オレンジ酢をかけ、切り胡麻を振ること。

## 課題Ⅱ 白身魚のフリッター作業

次の指示事項に従って、カレイフィレを使った白身魚のフリッターを作り、盛り付けなさい。

### 指示事項

- (1) 卵白は、1個分使用してもよいこと。
- (2) ポテトは粉吹き芋とすること。
- (3) ソースは、オーロラソース又はあけぼのソースとすること。
- (4) 盛り付けは、自由とする。

## 課題Ⅲ 肉団子・野菜の甘酢あんかけ作業

次の指示事項に従って、肉団子及び野菜の甘酢あんを作り、盛り付けなさい。

### 指示事項

- (1) 肉団子は、1人当たり5個に揚げること。
- (2) 椎茸のもどし汁をだし汁として使用すること。
- (3) 野菜類をいため、あんを作ること。
- (4) 盛り付けは、自由とする。

献 立 表

料理名		材料名	可食量 (g)	エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	
課 題 I	小海老のオレンジ酢作業	小海老	24.0	22	4.9	0.2		
		豆腐	100.0	77	6.8	5.0	0.8	
		オレンジ	50.0	19	0.5	0.1	4.5	
		オクラ	10.0	3	0.2	0.0	0.6	
		白胡麻	2.0	12	0.4	1.0	0.3	
		酢	20.0	3	0.0	0.0	0.3	
		塩	0.2		0.0	0.0	0.0	
		砂糖	5.0	19	0.0	0.0	5.0	
	(計)	211.2	155	12.8	6.3	11.5		
課 題 II	白身魚のフリッター作業	カレイフィレ	60.0	55	11.5	0.7	0.1	
		塩	0.3		0.0	0.0	0.0	
		こしょう	少々					
		卵白	6.0	3	0.6		0.1	
		牛乳	12.0	7	0.3	0.4	0.5	
		小麦粉	18.0	66	1.4	0.3	13.6	
		サラダ油	2.0	18	0.0	2.0	0.0	
		油	10.0	0	0.0	0.0	0.0	
		マヨネーズ	8.0	53	0.2	5.8	0.0	
		トマトケチャップ	5.0	6	0.1	0.0	1.4	
		ポテト	60.0	46	1.2	0.1	10.1	
		トマト	20.0	3	0.1	0.0	0.7	
		サラダ菜	3.0	0	0.0	0.0	0.0	
		レモン	10.0	4	0.1	0.1	1.0	
	(計)	214.3	261	15.5	9.4	27.5		

料理名		材料名	可食量 (g)	エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	
課 題 Ⅲ	肉団子と野菜の 甘酢あんかけ作 業	豚ひき肉	60.0	158	10.9	11.9		
		玉葱	20.0	7	0.2	0.0	1.5	
		長葱	5.0	1	0.1	0.0	0.3	
		牛乳	5.0	3	0.1	0.2	0.2	
		生パン粉	8.0	21	0.7	0.3	3.8	
		鶏卵	10.0	16	1.2	1.1	0.1	
		塩	0.6		0.0	0.0	0.0	
		こしょう	少々					
		でん粉	5.0	17	0.0	0.0	4.1	
		油	10.0	0	0.0	0.0	0.0	
		サラダ油	1.0	9	0.0	1.0	0.0	
		たけのこの水煮	15.0	5	0.5	0.0	1.0	
		もどし椎茸	10.0		0.4	0.1	1.1	
		人参	15.0	5	0.2	0.0	0.9	
		玉葱	30.0	11	0.3	0.0	2.3	
		グリーンピース	3.0	3	0.2	—	0.4	
		椎茸のもどし汁	50.0					
		塩	0.5		0.0	0.0	0.0	
		砂糖	4.0	15	0.0	0.0	4.0	
		酒	3.0	3	0.0		0.2	
醤油	5.0	3	0.4		0.4			
でん粉	2.0	7	0.0	0.0	1.6			
胡麻油	1.0	9	0.0	1.0	0.0			
酢	5.0	1	0.0	0.0	0.1			
	(計)	268.1	294	15.2	15.6	22.0		

支 給 材 料

区 分	品 名	規 格	数 量	備 考
課 題 I	小海老	無頭、15 g程度のもの	6 本	ブラックタイガー (31~40) 約300g
	豆 腐	1丁300g程度のもの	1 丁	
	オレンジ	300g程度のもの	1 個	
	オクラ	10g程度のもの	5 本	
	白胡麻		6 g	
	酢			
	塩			
課 題 II	砂糖			
	カレイフィレ	350g程度のもの	1 枚	解凍後 Mサイズ 60g程度 のもの  1枚3g程度のもの
	鶏 卵		1 個	
	小麦粉		80 g	
	マヨネーズ		24 g	
	ケチャップ		15 g	
	ポテト	200g程度のもの	2 個	
	トマト	200g程度のもの	1 個	
	サラダ菜		3 枚	
	レモン		1 個	
	塩			
	こしょう			
	牛 乳			
	サラダ油			
揚げ油				



区 分	品 名	規 格	数 量	備 考
課 題 III	豚ひき肉		200g	
	玉 葱	200g程度のもの	1 個	
	長 葱		30g	
	生パン粉		50g	
	鶏 卵		1 個	Mサイズ 60g程度のもの
	たけのこ水煮		60g	
	もどし椎茸		30g	
	もどし汁		200cc	
	人 参	100g程度のもの	1 本	
	グリーンピース		10g	シュガーピース
	でん粉		30g	
	塩			
	こしょう			
	砂糖			
	酢			
	酒			
	牛 乳			
	醬 油			
	サラダ油			
胡麻油				
揚げ油				
調 味 料	酢		100cc	
	酒		20cc	
	塩		45g	
	砂糖		50g	
	こしょう		少 量	
	牛 乳	200cc程度のもの	1パック	
	醬 油		30cc	
	サラダ油		10g	
	胡麻油		10g	
	揚げ油	1kg程度のもの	1 缶	

## 使用器具等一覧表

### 1 受験者が持参するもの

品名	寸法又は規格	数量	備考
牛刀	} 調理作業用	1 丁	材質は使用目的を考えて、準備すること  靴は、キッチンシューズ等調理室専用とする
ペティナイフ		1 丁	
竹串		1 本	
さいばし		2 膳	
ふきん		5 枚程度	
上着、ズボン 帽子、前掛け 及び靴		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	ガス台が別の場合もある
まな板		1 枚	
キッチンスケール		1 台	
計量カップ	200cc	1 個	
計量スプーン	5cc 及び15cc	1 組	
しゃもじ	小	1 本	
玉じゃくし		1 本	
泡立て器	小	1 本	
揚げ鍋		1 個	
小鍋		3 個	
フライパン	直径26cm程度のもの	1 個	
バット		3 枚	
油切り用バット		1 枚	
すくい網		1 枚	
ボール	小・中	2 個ずつ	

品名	寸法又は規格	数量	備考
ざる	小	1 個	
盆ざる	直径30cm程度のもの	3 枚	
鉢		1 枚	課題Ⅰの盛り付け用
中皿	丸形のもの	2 枚	課題Ⅱ、Ⅲの盛り付け用
容器		必要数	
ポリバケツ		受験者5名につき1個	廃棄用
ラップ		1 本	計量時、材料区分け用