

平成 30 年度調理 技術審査 試験  
技能検定

中国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 30 年度調理 技術審査 試験 技能検定

## 中国料理調理作業実技試験問題

(全 7 ページ)

次の注意事項に従って、調理作業Ⅰ並びに調理作業Ⅱに必要な下処理作業を行った後、調理作業Ⅱの課題 1 及び課題 2 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、調理作業Ⅰ、調理作業Ⅱの順とするが、調理作業Ⅱの場合は課題 1 及び課題 2 の下処理作業をまず先に行い、課題 1 の炒めもの、課題 2 の揚げものの順に調理を行うこと。
- (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) 鍋は、その都度、油汚れ等をきれいに落としてから使用すること。
- (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 調理作業Ⅰ 調理器具等の後片付けをし、作品を提出するとき。
  - ② 下処理作業 下処理済みの材料を指定した皿に整理し終わったとき。
  - ③ 調理作業Ⅱ 調理器具等の後片付けをし、調理作業Ⅱの課題 2 の作品を提出するとき。
- (5) 作業の過程で生じた廃棄物は、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、標準時間を超えて打切り時間まで作業を行った場合には、超過時間に応じて減点されること。
- (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、「使用器具等一覧表」で指定したも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。

○ 調理作業Ⅰ ジャンツォンモーユイホア 姜葱墨魚花（イカの花切りショウガ風味）

次の試験時間及び指示事項に従って、イカの花切りショウガ風味を器に盛り付けなさい。

1 試験時間

標準時間 20分 打切り時間 25分

2 指示事項

(1) ジャンルオンチー 姜茸汁を作る

- ① ショウガは皮をむき、できるだけ細かくみじん切りとし、水洗いして水分を取り除くこと。
- ② 長ネギはみじん切りとすること。
- ③ ボウルに①のショウガ、②の長ネギを入れ、塩、砂糖で味をととのえ、熱したサラダ油を上からかけて混ぜること。  
必ず味を確認すること。

(2) キュウリ、トマトを切って器に並べる

- ① キュウリは両端を切り落とし、15cm前後の長さで形よく薄切りすること。基準としてキュウリ1本を16枚以上に切ることとする。
- ② トマトは、ヘタを切り取り、半月形の薄切りとすること。
- ③ 切ったキュウリ（16枚）は半分に折りたたみ、折り口を外側にして器（直径27cm丸）の周囲に同じ間かくで円形に並べること。
- ④ ①のキュウリの内側にトマトを円形に並べること。トマトの内径は12cm前後とすること。

(3) イカを花切りにする

- ① イカは包丁を斜めにし、内側から格子状に深く切り目を入れること。  
切り目の間かくは2mm、深さは2/3以上とすること。
- ② ①のイカをひっくり返し、2.5～3cm四方の大きさに切ること。

(4) イカを茹でて盛り付ける

- ① 花切りしたイカは、水洗いしたあと、熱湯で茹で、火が通ればザルにあげ、水分を取り除くこと。
- ② ①のイカに塩、ゴマ油各少量で下味を付けること。イカ自体の塩分に注意すること。
- ③ キュウリ、トマトを並べた器の中央にイカの花切りを小高く盛り付けること。
- ④ 姜茸汁チャンルオンチーを小椀に入れて料理に添えること。

○ 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Ⅱの課題1及び課題2に必要な下処理作業を行いなさい。

1 試験時間

標準時間 25分 打切り時間 30分

2 指示事項

(1) 課題1の下処理

- ① 牛肉は、すじ目にそって細切りとすること。
- ② ピーマンは、二つ割りにし細切りとすること。
- ③ タケノコは、縦に細切りとし湯通しをすること。
- ④ 長ネギは、みじん切り（薬味用）とすること。

(2) 課題2の下処理

- ① ひな鶏は、胸身（手羽肉）2枚、もも肉2枚及びささみ2本にばらすこと。
- ② ささみの2本は、すじを引き正肉にすること。
- ③ 胸身の手羽先は、第一関節を切りはなすこと。
- ④ 胸身の手羽元及びもも肉の骨は、はずすこと。
- ⑤ ばらした肉は、半身分を胸身4等分、もも肉5等分の大きさにぶつ切りすること。
- ⑥ ささみ2本及びぶつ切りしない胸身ともも肉は、残しておくこと。

○ 調理作業Ⅱ チンチャオニウロウスー 青椒牛肉絲及び チエイグザアヂイ 去骨炸鶏

次の試験時間に従って、課題1及び課題2の作業を連続して行いなさい。  
ただし、課題1及び課題2の下味付けの作業は、はじめに一括して行うこと。

試験時間

標準時間 25分 打切り時間 30分

課題1 チンチャオニウロウスー 青椒牛肉絲（牛肉とピーマンの細切り炒め）

次の指示事項に従って、牛肉、ピーマン等を細切りにし、炒めて皿に盛り付けなさい。

指示事項

- ① 細切りした牛肉は、とき卵、調味料及びかたくり粉で下味を付けること。
- ② 炒めるときは、牛肉だけ油通しし、野菜は油通ししないこと。
- ③ 味付けは、自由とすること。

課題2 チエイグザアヂイ 去骨炸鶏（骨抜きひな鶏のぶつ切り空揚げ）

次の指示事項に従って、ひな鶏のぶつ切りを、空揚げにして皿に盛り付けなさい。

指示事項

- ① ぶつ切りした肉は、それぞれ調味料で下味を付けること。
- ② 空揚げする肉は、ぶつ切りした胸身4個ともも肉5個の計9個とすること。
- ③ 盛り付けは、空揚げした9個をサラダ菜飾りとすること。

支 給 材 料

区 分	品 名	寸 法 又 は 規 格	数 量	備 考
調 理 業 I	墨魚 (イカ) 黄瓜 (キュウリ) 蕃茄 (トマト)	冷凍むきモンゴウ 約150g 円周10cm	1枚 1本 中1/2個	(kg/5~7枚)
	下 塩 味 砂糖 ・ サラダ油 姜 ゴマ油 茸 生姜 (ショウガ) 汁 大葱 (長ネギ)	約30g 長さ10cm	適量 適量 適量 適量 ひとつかけら 1本	
調 理 作 業 II	牛 肉 (牛もも肉) 青 椒 (ピーマン) 筍 子 (タケノコ) 大 葱 (長ネギ) 鶏 蛋 (鶏 卵)		150g 150g 120g 長さ3cm 小1個	
	子 鶏 (ひな鶏) 生 菜 (サラダ菜)	1.0kg~1.2kg (内臓抜き)	1羽 適量	
	かたくり粉 醬 油 大豆油 ゴマ油 蠔 油 (かきソース) 酒 砂 糖 塩 化学調味料		適量 " 20 適量 " " " "	

## 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
中国包丁	薄刃及び厚刃	各1丁	
しゃくし(お玉)		1 個	
ふきん		3 枚	
白衣 (帽子、 前掛け等を含む)		1 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		1 台	
中国まな板		1 個	
中国鍋	直径約 4 0 cm両耳付きのもの	1 個	
北京鍋	直径約 3 5 cm	1 個	
油入れ		1 個	
油こし	穴あきあみしゃくし	2 個	
ボウル	直径約 2 0 cm	2 個	
ザル		1 個	網目の細かいもの
皿	直径約 2 7 cm	5 枚	下処理用及び盛り付け用
小 碗	直径 8 cm	1 個	前菜ソース用
菜ばし		1 ぜん	
計量スプーン	大さじ・小さじ	各1個	
バット		2 枚	支給材料用
ポリバケツ		受験者 5 名 につき 1 個	廃棄用