

無断複製禁止

調日-3

平成30年度調理技術審査試験  
技能検定

日本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

日本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、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、Ⅲ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、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 下処理済の魚介類を盆ざる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、3課題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。

※ 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。

(1) 試験時間

標準時間 10分

打切り時間 13分

(2) 指示事項

- ① 小鯛を洗い、うろこ、えら、腹わたを取り、水洗いまでとすること。
- ② あなごは、塩でぬめりをとり、水洗いまでとし、腹わたをとらないこと。

○ 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 1時間20分 打切り時間 1時間30分

課題Ⅰ 小鯛の姿造り及び網大根を掛ける作業

次の指示事項に従って、小鯛の姿造り、網大根をつくり、盛り付けをしなさい。

指示事項

- (1) 頭尾を残し、姿造りの要領でおろし、小骨を抜くこと。
- (2) 湯霜（皮霜）をふり、冷水で冷し、皮面に縦に2本包丁目を入れること。
- (3) 小鯛の頭の部分と尾の部分に敷く台座を作り、頭を左に、腹を手前にして竹串を使用して、頭尾をはねた如くの姿盛りの形をつくること。
- (4) 背びれは、竹串で形よく張らせること。
- (5) 湯霜（皮霜）をした上身は、片身をそぎ身とし、鯛骨に大葉を2枚敷き、姿造りに盛り付けること。  
なお、残りの片身は四つ切りにして前盛りとすること。
- (6) 花穂しそ2本、赤芽（紅蓼）、山葵を盛り付けすること。
- (7) 網大根は、大根を長さ5cmの長方形に切り、包丁目を入れ、かつらむきにし、塩水に漬けること。使用の時は、一度、水で洗い、水気を切って、網大根の先をたこ糸で束ねること。
- (8) 上記(3)で作った大根の台座の他に、もう一つ大根で台座を作り、それに割り箸（16cm程度）を立て、その割り箸の先に長さ3cm程度、1cm角程度の大根をT字形に差すこと。そして、T字形に差した大根に上記(7)で作った網大根の先を掛け小鯛の姿造りに形よく掛けること。
- (9) きゅうりは、かつらむきにして、けん（つま）で台座を隠すこと。

課題Ⅱ 蟹砧巻き及び黄身酢をつくる作業

次の指示事項に従って、蟹砧巻き、黄身酢をつくり、盛り付けをしなさい。

指示事項

- (1) 蟹砧巻きのきゅうりは、蟹蒲鉾の長さとする。
- (2) きゅうりは、かつらにむいて、塩水（立て塩）に漬けてから使うこと。

- (3) 黄身酢をつくり、ガーゼを使って小ボールの中で絞<sup>しぼ</sup>り、漉<sup>こ</sup>すこと。
  - (4) きゅうりをひろげて蟹蒲鉾を3本束ねて巻き、均等に4つに木口切りにすること。
  - (5) 器に黄身酢を敷き、蟹砧巻きを下3切れ、上1切れ、盛り付けること。
  - (6) 残りの黄身酢は、小皿の中に入れて提出すること。
- (注) 「蟹砧巻き」の「蟹」は「蟹蒲鉾」を使用するものとする。

### 課 題 III 八幡巻き及び平打ち作業

次の指示事項に従って、あなごの八幡巻きを2本つくり、平打ちをなさい。

#### 指示事項

- (1) あなごはさいて、背びれ、腹びれをとり、さいたあなごの尾側から3cm残し、2つに切り開くこと。
- (2) 八幡巻きは、あなごの皮が外側になるようにして巻くこと。
- (3) 八幡巻きの長さは、約15cmとすること。
- (4) 八幡巻きの芯<sup>しん</sup>になるごぼうは、4つ割りにして使うこと。
- (5) 八幡巻きは、ゆわい糸で3箇所結ぶこと。
- (6) でき上がった八幡巻きは、横にして5本の金ぐしで末広に平打ちすること。
- (7) 平打ちは、八幡巻きを焼き上げるものとして行うこと。
- (8) 平打ちした八幡巻きは、ぬき板の上へのせること。

支 給 材 料

区 分	品 名	規 格	数 量	備 考
課 題 I	小 鯛	200～230g程度のもの	1 尾	
	大 根	直径8cm～10cm程度のもの	1 本	
	大 葉		2 枚	
	花穂しそ		2 本	
	赤 芽 (紅 蓼)		適 量	
	山 葵 (わさび)	練ったもの	適 量	
	たこ糸		10cm	
	きゅうり		1 本	
課 題 II	きゅうり		1 本	
	蟹蒲鉾	長さ7～8cm程度のもの	3 本	
	玉 子	中 玉	3 個	
	塩		適 量	
	酢		適 量	
	味 醂		適 量	
	砂 糖		大さじ2杯	
課 題 III	あなご	150g程度のもの	2 匹	
	ごぼう	太さ2cm、長さ20cm程度の もので、ゆがいたもの	2 本	
	塩		大さじ1杯	
	たこ糸		1 m	
	ようじ		10 本	

## 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	
小出刃	剥き包丁、洋刃は不可	1 丁	課題Ⅰ、Ⅲ用	
柳 刃		1 丁	課題Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ用	
薄 刃		1 丁	課題Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ用	
ふきん		5 枚	課題Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ用	
盛り箸（金）	長さ16cm程度のもの	1 ぜん	課題Ⅰ用	
割り箸		4 ぜん	課題Ⅰ用(1ぜん),課題Ⅱ用(3ぜん)	
鱗（うろこ）引き		1 本	課題Ⅰ用	
ニッパー		1 丁	課題Ⅰ及びⅢ用	
骨抜き		1 丁	課題Ⅰ用	
竹 串		12cm程度のもの	5 本	課題Ⅰ用
巻きすだれ			1 枚	課題Ⅱ用
ガーゼ			30cm	課題Ⅱ用
ゴムへら			1 本	課題Ⅱ用
スプーン			1 本	課題Ⅱ用
目打ち		1 本	課題Ⅲ用	
金ぐし		5 本	課題Ⅲ用	
白衣（帽子、前掛け等を含む）		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	流し付き	1 台	
ガス台		1 台	
まな板		1 枚	
ステンレス・ボール	大・中・小	各 1 個	課題Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ用
さしみ盛り付け用器 <sup>うつわ</sup>		1 枚	課題Ⅰ用
中鉢（酢のもの用）		1 枚	課題Ⅱ用
小皿（提出する黄身酢用）		1 枚	課題Ⅱ用
鍋（小・中）		各 1 個	課題Ⅱ用
ぬき板		1 枚	課題Ⅲ用
盆ざる	タテ50cm×ヨコ30cm程度のも	1 枚	下処理用
バット	直径30cm程度のも	1 枚	魚介類支給用
ポリバケツ		受験者 5 名 につき 1 個	廃棄用