

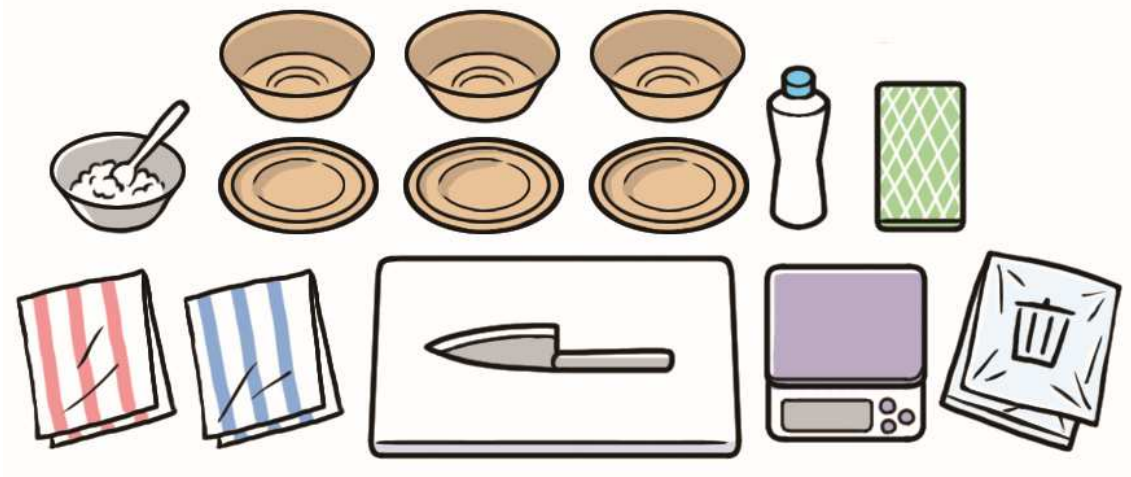
2. 専門問題 ☆ 受検者の対象となる作業別に受検します

【発酵食品製造作業】

● いか塩辛 (例)

必要器具	数量	備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
深皿	3	計量で使用 (紙皿推奨)
平皿	3	胴肉・足肉、肝臓、非可食部に分ける (紙皿推奨)
スプーン	1	塩の計量で使用
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
ゴミ袋	1	生ゴミ用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること (ペーパータオルで代用可)

必要材料	数量	備考
マイカ (スルメイカ)	1杯	半解凍試験で半解凍したマイカ (スルメイカ) * 他の種類のイカは肝臓が小さいため、いか塩辛には不向きです
食塩 (精製塩)	100g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと

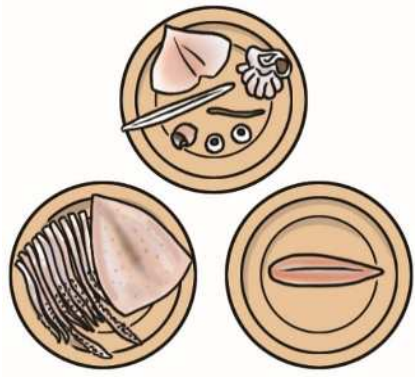


しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい
課題 1. 原料処理

してい きぐ つか げんりょう しょり
指定された器具を使い、原料を処理する

- ① い か つぎ とお しょり にく かんぞう ひかしょくぶ わ さら なら
イカを次の通りに処理し、肉・肝臓・非可食部に分けて皿に並べる
- ・ りょうて い か どう あし ないぞう ひ はな
両手でイカの胴と足（内臓つき）を引き離す
 - あるいは、どうにく ほうちよう い き ひら き ※1、ないぞう て ひ はな
あるいは、胴肉に包丁を入れて切り開き※1、内臓を手で引き離す
 - ◆ どうにく かわつ しょり こと (かわ む なくてもよい)
胴肉は皮付きのまま処理すること（皮は剥かなくてもよい）
 - ・ どうにく ひれ みみ えんぺら き はな ひれ いご しょりたいしょうがい
胴肉からヒレ（耳：エンペラ）を切り離す（ヒレは以後の処理対象外とする）
 - ・ ないぞう あし ほうちよう き はな がんきゅう なんこうなど と わ
内臓と足を包丁で切り離したのち、眼球・くちばし・軟甲等を取り分ける
 - ・ あし きゅうばん いた うえ ほうちよう せ かくしつかん と のぞ
足の吸盤をまな板の上で包丁の背でしごいて角質環を取り除く
 - ・ ないぞう かんぞう と だ すみぶくろ やぶ ちゅうい と わ
内臓から肝臓を取り出し、墨袋を破らないように注意して取り分ける
 - ・ かんぞう かわ さら なら
肝臓は皮がついたまま皿に並べる
 - ・ どうにく なか ほうちよう は い き ひら ※1
胴肉の中に包丁の刃を入れ切り開く※1
 - ・ どうにく あし みず あら
胴肉、足を水で洗う
- ちゅう 注) ※1 の工程は最初または中間工程どちらで行っても可とする



- ◆ 初級では手袋着用が必須ではありません
 必要な方のみ着用してください
 滑りやすい原料などに気を付けてください
 (ただし、生食用加工品製造を除く)

② 試験官に終了の報告をする



課題2. 食塩の計量

指定された器具を使い、食塩を計量する

食塩の量は指示される

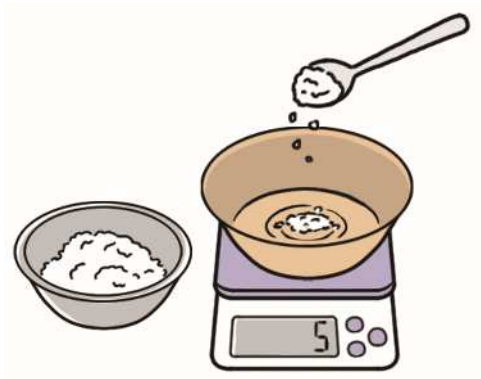
① 課題1で処理した肉の量をはかり、試験官に報告する。



- ◆ 風袋(皿等)の重さを引いて0調整すること

② 指示された量の食塩をはかる

(食塩の量は肉の量にあわせて、試験官から指示される)



◆ 風袋 (皿等) の重さを引いて0調整すること

③ 試験官に終了の報告をする

