

(公社) 日本中国料理協会認定
中国料理「飾り前菜師」検定試験問題

次の注意事項に従って、課題の作業を行いなさい。

1. 試験時間 定められた「打切時間」内に必ず全ての作業を終えること。
2. 注意事項
 - (1) 服装は、調理服、または調理作業に適した清潔な服装であること。
 - (2) 試験会場入室時には、必ず備え付けの薬剤で手指の消毒を行うこと。
 - (3) 試験会場入室時には、試験委員に速やかに各自の受験番号を申告すること。
 - (4) 試験開始前に、「別表」のとおり、『会場にある食器、器具、食材』の状態、数量等を確認し、異常、不足等があったときは直ちに試験委員に申し出ること。
(試験開始後は、交換、追加支給はしない)
 - (5) 作業は、試験委員の合図によって開始すること。
 - (6) 試験時間には「標準時間」と「打切時間」があり、「標準時間」を超えて「打切時間」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。
なお、「打切時間」を超えて作業は行えない。
 - (7) 作業中に、万一ケガをした場合は、その時点で黙って手を挙げ、試験官の指示に従って、適切な処置を行うこと。(止血、テーピングなど)
 - (8) 課題に関する作業がすべて終了した時点で、試験委員に対し、受験番号と作業終了の意思表示をはっきりと行うこと。
 - (9) 作業終了後の退室は、試験委員の指示に従うこと。
 - (10) 実技試験会場内に、この問題用紙、または他の用紙にメモ等を記入したもの、及び参考資料等は持ち込めないこと。
 - (11) 実技試験会場には、スマートフォンなど通信機器は持ち込めないこと。

【別表】

会場にある食器、器具、食材	器材：まな板 1、丸皿 2 枚 (27 cm)、食材配布用バット 1、小皿 1 枚 (12 cm) 食材：大根、にんじん、胡瓜、トマト、醤油
受験者が持参する物	中華包丁、ペティナイフ

課題

1 試験時間 : 標準時間 25分 打切り時間 30分

2 指示事項

- ① 大根、にんじんを柵取りする。大根の表面に醤油で色を付け、拭き取る。
- ② 大根、にんじん、胡瓜を、皿に合わせて均一の大きさ (7 cm×3 cm×3 mm) に切りそろえ、9枚を一組とし、各2組 (18枚) 準備する。
- ③ 各材料を 9枚ずつ 扇状に並べ、計6組を皿に沿わせて円になるように配置し、最後の1枚を初めの1枚の下にはめ込む。(下図参照)
- ④ 半分に切った胡瓜に包丁目を入れ、等間隔に切り離す。
- ⑤ 胡瓜を上から軽く押さえ、包丁目を開き、③で並べた野菜の内側に、円形に盛り付ける。
- ⑥ トマトを薄い片に切り、等間隔に切り分けてから、渦巻き状に形を整え、胡瓜の内側に盛り付ける。

※ 端材、余った食材は、バットに残しておくこと

