

【随時2級 かまぼこ製品製造作業】

千葉県での受検では下記のことを人数分必ず持参して下さい。

「実技試験問題に『支給材料』『使用工具等』と書かれているもののうち、持参が必須のもののご案内です」

実技試験 準備品リスト

(1名分)

改訂日：2021.5.21

○材料

イ 生魚コース(課題1)

(イ)原料魚のおろし作業

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
	原料魚		2尾	すけとうだら、ぐち、えそ、さば、いわし、ほっけ、ながずか(わらずか)、きちじ、たちうお、とびうお、あじ、ぶだい、たかさご、たい、いとより以上の魚種の中から常用しているものを選定すること。ただし、可能な限り大形魚を使用すること。
	オードブル皿	長径30cm以上のもの	2枚	受検番号を記入したもの
	水		5ℓ	10ℓのポリバケツに入れたもの

(ロ)水さらし及び脱水作業

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
	落とし身		300g	脂肪の少ない新鮮な魚を用いること。例えば、ぐち、えそ、すけとうだら、あじ、とびうお、ほっけ、ぶだい等を用いること。可能な限り試験当日調整すること。
	オードブル皿	長径30cm以上のもの	1枚	受検番号を記入したもの
	食塩		適宜	
	重そう		適宜	
	氷		適宜	
	水		5ℓ	10ℓのポリバケツに入れたもの

ロ 冷凍すり身コース(課題1 冷凍すり身弾力判定作業)


チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考			
				魚種	南だらSA級	いとよりA級	すけとうだら2級
	冷凍すり身	70g/種類	3種類	押込み(g)	1000以上	500以下	300以下
				凹(mm)	12~15	10以下	9以下
	紙皿	Φ15cm程度のもの	3枚	イ～ハ(3種類)及び受検番号を記入したもの			
	ラップ		適宜				
	輪ゴム		適宜				
	食塩	2.1g/包み	3包				
	氷		適宜				
	水		5ℓ	10ℓのポリバケツに入れたもの			

ハ 両コース共通(課題2 かまぼこ成形作業)
(1名分)

チェック欄	製品名	品名	規格	数量	備考
	イ 板付けかまぼこ	空板		2枚	
	ロ 揚げかまぼこ	オードブル皿	長径30cm以上のもの	2枚	ボール用、ごぼう巻用
		湯	30~40℃	2ℓ	ボール用、ごぼう巻用 コンテナに入れたもの
	ハ ちくわ	棒		2本	
		湯		1ℓ	コンテナに入れたもの
	ニ なると巻	すだれ		3枚	製品提出用2枚 のばし用1枚
		湯		1ℓ	コンテナに入れたもの

ニ 使用器具等

(1名分)

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
	出刃包丁	標準サイズ	1本	やなぎ刃包丁でも可
	付け包丁	30cm程度のもの	適宜	板付、塗掛、小口切り等を含む
	すり身	白	適宜	
	すり身	紅	適宜	板付け、なると巻用 試験場で調整可
	なると巻用小道具		適宜	
	ごぼう	指定された大きさのもの	適宜	
	こんぶ(皮)		適宜	
	ちくわ置台	 針金、板等	1台	左図相当品
	ふきん		1~2枚	
	作業服等		一式	サニタリーキャップ(帽子)を含む
	受検票		1	コピーしたものは不可
	実技問題	当協会から交付した原本 ※試験結果が出るまでは処分しないこと	1	コピーしたものは不可
	筆記用具	鉛筆(HB,B シャープペンシル可) 消しゴム等	一式	学科試験用

(注)上記のすり身については、低温に維持し、砂糖、トレハロース等により坐り防止の調整をしたもの。小分けでの持参不可。

チェック欄	コース別		品名	寸法又は規格	数量	備考
	生魚	冷凍すり身				
	○	○	調理台		1台	作業台で代用可
	○	○	作業台	縦50cm横150cm高さ80cm程度	1台	
	○	○	ゆでなべ	20ℓ程度	適宜	ひしゃく付き
	○	○	やかん		適宜	給湯用
	○	○	コンロ		適宜	
	○	○	温度計	0~100℃	適宜	
	○	○	ポリバケツ	7分目くらい水を入れたもの	適宜	ふきん洗い用
	○	○	まな板	縦52cm横75cm厚さ2cm程度	1枚	
	○		さらしろ布	縦40cm×横40cm程度のもの	1枚	ビニロンろ布(ビニロン20番手、5本より) (生魚コースのみ)
	○	○	ポリバケツ	10ℓ程度	適宜	水5ℓを入れたもの
	○	○	ポリビーカ	2ℓずん胴形	適宜	
	○	○	コンテナ	3ℓ程度	3個	湯通し用 なるとのばし用
	○	○	消毒液	ノンアルコール	適宜	手指消毒用 アレルギーがない場合はアルコールでも可
	○		はかり	100g用1g単位のもの	適宜	課題1のみに使用する (生魚コースのみ)
	○		かくはん棒	φ1cm長さ40cm程度のもの	1本	(生魚コースのみ)
		○	マジックペン	油性、黒	1本	(冷凍すり身コースのみ)
		○	乳鉢	外径15cm	3鉢	すり棒付き (冷凍すり身コースのみ)
		○	包丁		1丁	果物ナイフ (冷凍すり身コースのみ)
		○	ゴムベラ		1個	(冷凍すり身コースのみ)

※既定の寸法どおりのものをお持ちください。また必要に応じて予備も持参してください。

●判断等試験

課題1 原料魚鮮度判定作業（両コース共通）

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
	原料魚	氷蔵魚	適宜	詳細は下記の通り
	机		3以上	
	画板		適宜	
	消毒液	ノンアルコール	適宜	手指消毒用 アレルギーがない場合はアルコールでも可
	筆記用具		一式	ボールペン等
	作業服等		一式	サニタリーキャップ(帽子)を含む

- イ. 原料魚は、氷蔵魚であって、技能検定委員の合議により、鮮度が3ランクに区分できるものであること。
 この場合、技能検定委員のうち1名でもクレームを付けた魚は使用しないこと。
 ロ. 鮮度の3段階は、室温(20℃)放置で、2日間、1日間、0日間程度を目安とすること。
 ハ. 魚の大きさについては、可能な限りそろえること。
 ニ. 試料は、同一試験会場においては、同一魚種とすること。
 ホ. 試料には、イ、ロ及びハの記号を付け、紙(布)をかぶせておくこと。

課題2 ○原料魚種判定作業(生魚コース)

試験用試料は当協会で用意します。

○原料魚種判定作業(冷凍すり身コース)

- イ. 魚種については、下表のものを準備すること。
 なお、組合せについては、下表区分の①、②及び③から各1種ずつ3種を検定委員が選定する。

区分	①	②	③
魚種	すけとうだら、南だら、PW、ほき	ぐち、はも	あじ、いわし、たちうお、ほっけ

- ロ. 選定した魚種名については試験当日に提示する。
 ハ. 試料は、技能検定委員の合議により、3つの魚種に区分できるものであること。
 この場合、技能検定委員のうち1名でもクレームを付けた魚は使用しないこと。
 ニ. 試料は自然解凍したものにする。
 ホ. 判定に使用する食塩は、適宜準備しておくこと。
 ヘ. 試料には、イ、ロ及びハの記号を付け、紙(布)をかぶせておくこと。

課題3 ○製品品質判定作業(両コース共通)

- イ. かまぼこは、例えば、折り径48mmの塩化ビニリデンケーシング詰めかまぼことし、重量約120g、長さ約20cmのものとする。
 ロ. 原料として、冷凍すり身、生原料どちらを使用してもよい。
 また、でん粉の使用量は、5.0%までとすること。
 ハ. 各試料は、次の状態で4種類準備しておくこと。
 a 戻りかまぼこの場合、食塩の使用量は2.5%（「食塩が適切」なもの）で、加熱時間の目安は60℃で40分間加熱した後、さらに90℃で40分間加熱したものを1種類準備しておくこと。
 b 坐りかまぼこの場合、食塩の使用量は2.5%（「食塩が適切」なもの）で、加熱時間の目安は40℃で90分間加熱した後、さらに90℃で40分間加熱したものを1種類準備しておくこと。
 c その他のものは、次のとおりとする。
 ① 食塩の使用量は1.0%（「食塩が少ない」もの）で、加熱時間の目安は90℃で40分間加熱したものを1種類準備しておくこと。
 ② 食塩の使用量は5.0%（「食塩が多い」もの）で、加熱時間の目安は90℃で40分間加熱したものを1種類準備しておくこと。
 ホ. 各試料は室温に戻した後、厚さ5～7mmに切って皿にのせ、それぞれのグループごとにイ、ロ、ハ及びニの記号を付けておくこと。
 ヘ. 試料の制作に当たっては、食中毒等に十分注意すること。

◇試験場の整備

- イ 資料を入れた皿は、記号を付した紙の上ののせるものとする。
 ロ 課題ごとの机の間隔は、十分とること。
 ハ 机は、製作等作業試験の作業机を準備すること。
 ニ 課題3に必要な吐出し用容器(ポリ袋等)を用意すること。