

## 第5章 食品調理・提供工程における適切な衛生管理のポイント

	よみ	漢字		よみ	漢字	
1	したしより	下処理		16	たいねつせい	耐熱性
2	かねつちょうり	加熱調理		17	れいきゃくき	冷却機
3	どろ	泥		18	あらねつ	あら熱
4	せんようのもの	専用のもの		19	しょっきるい	食器類
5	ちょうりだい	調理台		20	～ゆらい	～由来
6	すばやく	素早く		21	かじつ	果実
7	せんざいてき	潜在的		22	すすぎあらい	すすぎ洗い
8	せいしょくよう	生食用		23	あえる	和える
9	てきする	適する		24	つかすててぶくろ	使い捨て手袋
10	かんそうする	乾燥する		25	もりつけだい	盛り付け台
11	～のさい	～の際		26	しゅうへん	周辺
12	かいとうちゅう	解凍中		27	はそんへん	破損辺
13	せんど	鮮度		28	ようき	容器
14	しつおん	室温		29	おんぞうこ	温蔵庫
15	ふうみ	風味		30	めやす	目安