

第1章 食材(原材料)に関する注意点

1	肉が縮んで硬くなるのを防ぐにはどのような方法がありますか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 筋をあらかじめ切る ・ 肉たたきでたたく ・ しょうが汁などにつけておく 	P1
2	肉のうまみを逃さないためには何が重要ですか。 また、一般的にはどのように肉に火を通しますか。	
答え	<p>加熱時間と温度の調節が重要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ はじめに強火から中火で加熱し、表面を凝固させ、その後、弱火で中まで火を通す。 	P1
3	魚介類の旬とは、どのような時期を言いますか。	
答え	<p>脂肪の多い、脂ののった時期であり、その魚介類が一番おいしく食べられる時期である。</p>	P2
4	魚を調理するとき、最初に強火か中火で表面を焼き、うまみを逃がさないようにしてから弱火で中まで加熱するのは、魚のどのような性質を利用したのですか。	
答え	タンパク質が熱で固まる性質を利用	P2
5	現在、日本で流通する野菜は何種類ほどあると言われていていますか。	
答え	150種類	P3
6	多くの野菜は一年中店頭に並んでいますが、旬の時期の野菜はどのような状態ですか。	
答え	味が良く、栄養価が高くなっている。	P3
7	和牛とはどのような牛を指しますか。	
答え	黒毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角種とそれらの交雑種を指す。	P4
8	昔から日本で作り続けられている野菜を何と言いますか。 また、その野菜はどのような重要な役割を果たしていますか。	
答え	<p>伝統野菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 地域の食文化に重要な役割を果たす 	P5

第2章 下処理に関する注意点

1	下処理とは何ですか。 また、具体的にはどのようなことがありますか。	
答え	調理の前にあらかじめ食材におこなう加工処理のこと。 ・ 洗淨 ・ あくをぬく ・ 切れ目を入れる ・ 乾物をもどす	P5
2	下処理が悪いとどうなりますか。	
答え	料理そのものの味や食感が悪くなる。	P5
3	いも類やなすは、どのように下処理をしますか。	
答え	冷水につけてあく抜きをする。	P5
4	れんこんやごぼうを何に入れると白くなりますか。	
答え	酢水	P5
5	野菜を塩でもむとどうなりますか。	
答え	野菜から水分が出てしんなりする。	P5
6	肉が加熱により反り返らないようにするためには、どうすればいいですか。	
答え	赤身と脂身の間にある筋に切れ目を入れる。	P5