

第3章 各調理方法に関する注意点

1	調理とは何ですか。	
答え	食材に手を加え、衛生的で安全なものにする、 味や香り、口触りをよくして美味しいものにする事。	P6
2	加熱調理にはどのようなものがありますか。	
答え	<ul style="list-style-type: none">・ 茹でる・ 煮る・ 揚げる・ 焼く・ 炒める・ 蒸す	P6
3	加熱調理するとどのような効果がありますか。	
答え	消化吸収をよくし、栄養を高める効果がある。	P6
4	揚げ物を揚げ続けると油はどのような状態になりますか。	
答え	酸化する	P6
5	油の劣化を防ぐための注意点を教えて下さい。	
答え	<ul style="list-style-type: none">・ 空気になるべくさらさないこと・ 長時間の加熱を避けること・ 直射日光に当てないこと・ 不純物を混ぜないこと	P6
6	混合や攪拌とはどのようなことを指しますか。	
答え	2種類以上の食品や成分を均一にすること。	P7

第4章 調理機器、器具・備品などに関する注意点

1	フライヤーの油の酸化値が正常であるとは、AV値がいくつの時ですか。	
答え	AV値 3,0未満	P8
2	フライヤーのAV値が正常値でない場合は、どのように対応しますか。	
答え	その日の営業終了時に、油を交換する。	P8
3	食器の回転数は、何に直結しますか。	
答え	飲食店の売上に直結する。	P9
4	調理器具にはどのようなものがありますか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 包丁 ・ まな板 ・ 容器関係 ・ フライパン ・ 鍋 	P9
5	調理器具を清潔に保つ必要があるのはなぜですか。	
答え	直接、食材が触れるため、清潔に保つ必要がある。	P9
6	キッチンポット、ケーキバット、ボールを洗浄するとき、絶対に使用してはいけないものは何ですか。	
答え	スチールたわし	P10
7	フッ素加工のフライパンは、どのような加工がされていますか。	
答え	焦げ付かないように特殊な加工がされている。	P10
8	鉄フライパンはどのような調理に向いていますか。	
答え	強火で手早く調理するものに向いている。	P10