

第6章 食品の流通

1	飲食業における流通とは何ですか。	
答え	食品が生産者から消費者に届くまでの経路のこと	P15
2	飲食店で食材を仕入れる時に、重要なことはどんなことですか。	
答え	お店のコンセプトや各仕入先のメリット・デメリットを見極め、自店にあった仕入れ先を選択することが重要。	P15
3	P15の流通経路の例を自分で紙に写してみましょう。	
答え	テキスト参照のこと	P15

第7章 食品添加物、キッチン基本用語

1	食品添加物とは何ですか。	
答え	食品の製造過程において、加工や保存の目的で食品に添加されるもの。	P16
2	食品添加物には、どのような種類がありますか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 指定添加物 ・ 既存添加物 ・ 一般飲食物添加物 ・ 天然香料 	P16
3	経時変化とはどのようなことですか。	
答え	商品としてお客様に提供する前に仕込んだ食材や料理の品質が時間の経過とともに変化すること。	P18
4	コックレスキッチンとはどのようなことですか。	
答え	プロのコックが不要な厨房システムのこと。	P18
5	セントラルキッチンとはどのようなことですか。	
答え	食材の第一次加工をおこなう集中調理工場のこと。	P19
6	セントラルキッチンが建設される目的は何ですか。	
答え	チェーン展開する外食産業が自店の味の均一化とコスト削減を目的とする。	P19
7	棚卸しとは、どのような作業のことですか。	
答え	食材や備品、消耗品などの手持ちの数量を各品目ごとに実際に調べ、在庫量と在庫額を把握する作業のこと。	P19
8	レシピとは何ですか。	
答え	料理に使用する食材、香辛料などの分量や調理手順などを詳細に書いたもの。	P19