

## 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		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		P1
3	魚介類の旬とは、どのような時期を言いますか。	
答え		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		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		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		P3
7	和牛とはどのような牛を指しますか。	
答え		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		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		P5
2	下処理が悪いとどうなりますか。	
答え		P5
3	いも類やなすは、どのように下処理をしますか。	
答え		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		P5
5	野菜を塩でもむとどうなりますか。	
答え		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		P5