

### 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		P6
2	加熱調理にはどのようなものがありますか。	
答え		P6
3	加熱調理するとどのような効果がありますか。	
答え		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		P6
5	油の劣化を防ぐための注意点を教えてください。	
答え		P6
6	混合や攪拌とはどのようなことを指しますか。	
答え		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		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		P8
3	食器の回転数は、何に直結しますか。	
答え		P9
4	調理器具にはどのようなものがありますか。	
答え		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		P9
6	キッチンポット、ケーキバット、ボールを洗淨するとき、絶対に使用してはいけないものは何ですか。	
答え		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		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		P10