

実技試験例題

【給食調理員】

調理実技	<ul style="list-style-type: none">• だいこんを「輪切り」と「拍子切り」にしてください。 だいこんをかつらむきにして皮をむき、3分の1のところまで切って幅1cmの輪切りにしてください。 残りは、幅1cmの拍子切りにしてください。• じゃがいもを「いちょう切り」と「さいの目切り」にしてください。 じゃがいもの皮をむき、食べられない部分を取り除き、半分に切り、半分を幅5mmのいちょう切りに、もう半分は1cmのさいの目切りにしてください。
------	--