

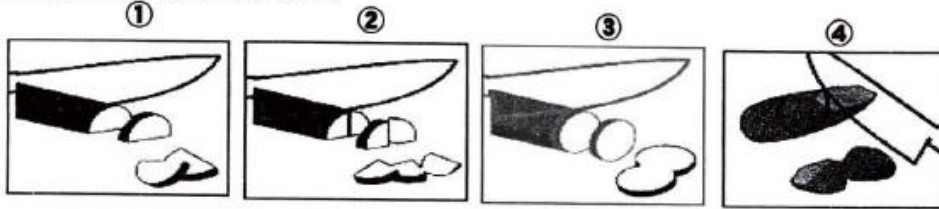
1 学年 技術・家庭科（家庭分野） 後期 期末テスト

1 年 組 番 氏名 ( )

1. 調理の基本について下線部が正しいものには○、間違っているものには正しい答えを書きなさい。

- (1) 中火は火の先がなべ底にあたる。
- (2) 計量スプーン大さじ1ばいは5mlである。
- (3) 液体の大きさ1/2ばいを計量するときは、底から1/2の高さまで入れる。
- (4) 粉類の大きさ1ばいを計量するときは山盛りにすくったあとすりきる。

2. 次の切り方の名称を答えなさい。

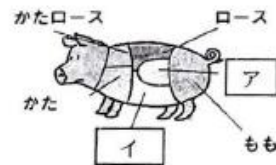


3. 生鮮食品について次の問いに答えなさい。

- (1) 生鮮食品には、季節によってたくさん出回る時期があります。この時期のことを何と言うか漢字1文字で答えなさい。
- (2) (1)の時期のおもな特徴は3つあります。「味がよい」の他の2つを答えなさい。

4. 肉の調理について次の問いに答えなさい。

- (1) 鮮度のよい肉の見分け方の中でドリップを確認する方法があります。鮮度のよい肉のドリップの状態を答えなさい。
- (2) 右図中のア、イの部分の名称をそれぞれ答えなさい。



5. 魚の調理について次の問いに答えなさい。

- (1) 魚の調理上の性質について当てはまることばを答えなさい。
  - ・塩をふると①が出て肉がしまり、②がとれる。
  - ・赤身魚の生肉は③く、白身魚の生肉は歯ごたえがある。
  - ・白身魚は加熱すると肉が④やすくなる。
- (2) ムニエルの作り方について下記の問いに答えなさい。
  - ① 焼く前にまぶす小麦粉のはたらきについて答えなさい。
  - ② 魚を焼くとき最初に焼く面について具体的に説明をしなさい。

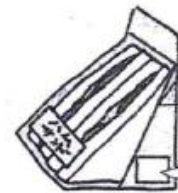
6. 下の表はハンバーグの材料と分量を示しています。ハンバーグの調理について次の問いに答えなさい。

○合びき肉・・・80g	○牛乳・・・10ml	○卵・・・10g	○B・・・1.2g
○A・・・20g	○パン粉・・・5g	○油・・・1.5g	○こしょう・・・少々

- (1) 合いびき肉とは、どんなひき肉なのかを具体的に説明しなさい。
- (2) Aは肉のおいさを消し、甘味を出す野菜です。何か答えなさい。
- (3) Bはひき肉のねばりを出すために入れる調味料です。何か答えなさい。
- (4) 焼き上がりを確認するためにはどうしたらよいか具体的に説明しなさい。
- (5) 形を整えた後に真ん中をくぼませる理由を具体的に説明しなさい。
- (6) 野菜を用いたつけ合わせを作りました。野菜のゆで方には「水からでもよい野菜」と「沸騰した湯に入れる野菜」があります。「水からゆでてもよい野菜」を下からすべて選び、記号で答えなさい。

ア ほうれん草 イ ジャがいも ウ にんじん エ ブロccoli

7. 次の食品の表示を見て下記の問いに答えなさい。



名 称 : 調理パン ハムサンド  
 A : 平成30年2月22日  
 保存条件 : 10℃以下で保存する。  
 原 材 料 : パン・ハム・レタス・マヨネーズ・①乳化剤・②調味料(アミノ酸)・③酸化防止剤(V.C)・④発色剤 B  
 (原材料の一部に乳成分・大豆・りんごを含む) D

- (1) 最も多く使われている原材料は何か答えなさい。
- (2) Aにあてはまる言葉を書きなさい。
- (3) (2)のAと同じ期限のついている食品を下記から2つ選び記号で答えなさい。

ア. お寿司 イ. チョコレート ウ. 缶詰 エ. ウインナー オ. ショートケーキ  
 カ. しょうゆ キ. カップラーメン ク. ジュース ケ. チーズ コ. 冷凍食品

- (4) 期限表示は、どのような状態での期限か答えなさい。
- (5) 下線Bのような品質の改良、保存性の向上などの目的で加えられているものを何というか答えなさい。
- (6) 下線Dの食品は、何を意味する表示か答えなさい。