

どんぶり調理モジュール実証講座評価基準

料理名	内容	評価					
		合格			不合格		
		A	B	C	F		
煮物系どんぶり	親子どんぶり	1	鶏肉の下処理 (切り方)	長さ3cmに切れている 厚さ5mm位に切れている	長さ3.5~4cmに切れている 厚さ10mm未満で切れている	長さ4~5cmで切れている 厚さ1cm未満で切れている	長さ5cm以上で切れている 厚さ5mm未満1cm以上で切れている
		2	野菜の下処理 (切り方など)	玉葱が3mm厚さで切れている 葱の笹切が揃っている	玉葱が4mm厚さで切れている 葱の笹切が大体揃っている	玉葱が5mm厚さで切れている 葱の笹切が揃ってない	玉葱の厚さが揃っていない 葱が笹切でない
		3	煮汁の割り合 (調味)	量をきちんとできている 美味しくできている	量きちんとできている 少し甘いが美味しい	量は大体できている 少し辛いが美味しい	量がきちんと計量できていない 美味しくない
		4	鶏肉の加熱・煮方	全体的に火が通っている 火は中火	火は通っているがむらがある 火は中火	やや火が通りすぎている 火は中火	生な部分がある 火加減が強火だったり弱火 だったりしている
		5	野菜の加熱	全体的に均一に熱が通っている	火の通りが部分的で均一でない	部分的に火の通りが悪い所があるが生はない	部分的に火の通りが悪い所があり、生の部分もある
		6	具材と煮汁の バランスと味	鍋に具と煮汁がバランスよく入っている	鍋に具のバランスが少し偏っている	鍋に具と煮汁のバランスが悪い	煮汁が極端に少なかったり具が少なかったりしている
		7	卵の扱いと加熱方法	卵は溶きすぎでなく全体的に半熟状態	卵は溶きすぎでなく部分的に半熟状態	卵は溶きすぎて、部分的に塊が多い	卵が固まりすぎたり、ほとんど生の状態
		8	盛り付け(ご飯と具の量・外観)	丼に対してご飯のバランスもよく上の餡もきれいに盛っている	ややバランスは悪いがきれいに盛っている	バランスは悪いが丼の中に収まっている	ご飯のバランスも悪く、上の餡もはみ出している見た目汚い
		9	衛生 (服装・調理操作・実習台周辺など)	白衣をきれいにしている タオルの使い分けができている 周りを片付けながらの作業ができている	白衣をきれいにしている タオルの使い分けができている 周りを片付けながらの作業ができている	白衣をきれいにしている タオルの使い分けができている 周りを片付けながらの作業ができている	白衣が汚いタオルの使い分けができている 周りを片付けながらの作業ができている
		10	片付け	まな板の上も流しの中もきれいに片づけながら作業ができている	まな板の上は片付いているが、流しの中は片付けが足りない	まな板の上は片付いているが流しの中が非常に汚い	まな板の上も、流しの中も非常に汚い
制限時間		10分以内			10分超過		