

第1回 1 年食品課題

課題1 あなたが、ライフデザインエリアを選んだ理由を具体的に教えてください。

課題2 あなたが、ライフデザインエリアで身につけたいこと(学びたいこと)は何ですか？

課題3 教科書(資格ガイド)P150～151をみて、次の文章の空欄()に適切な語句を答えなさい。

●調理の目的について、調理することは、

- ① 有害物、不要な食べ物を取りのぞき、()な食べ物にする。
- ② 食べやすく、()()をよくして()を高める。
- ③ 嗜好性(おいしさ)が高まるように、()を整え、()を工夫する。
- ④ ()を高める。

●調理の種類

調理の種類として、大きく()と()に分けられる。

●非加熱調理操作の種類

非加熱調理操作は、食品に()を加えることなく処理することです。その方法には、
()()()()()
()()()()などがあり、

食品に力学エネルギーを加えて、見た目や性状を物理的に変化させます。

課題4 教科書(資格ガイド)P153をみて、あなたがやったことのある切り方をすべて答えなさい。