

[初級]

とうふせいぞうさぎょうぎのうひょうかしけん(がっか)

豆腐製造作業技能評価試験(学科) 練習問題

Tofuseizogyo Ginohyokashiken(Gakka)

だいいっしょう とうふのきそちしき 第1章 豆腐の基礎知識			
		○	×
1	とうふのおもなげんりょうはだいずです。 Tofu no omona genryou wa daizu desu.		
2	だいずのしんせきじかんはふゆよりなつのほうがみじかいです Daizu no shinsekizikan wa fuyuyori natsu no houga mizikaidesu.		
3	もめんとうふはとうふのしゅるいのひとつです。 Momentofu wa tofu no shurui no hitotsudesu.		

だいにしょう とうふせいぞうのえいせいかんり 第2章 豆腐製造の衛生管理			
		○	×
4	せいぞうしつにはいるときはてをあらいます。 Seizoushitsu ni hairutokiwa te wo araimasu.		
5	つめをながくのばしています。 Tsume wo nagaku nobasiteimasu.		
6	かぜでねつがあったががまんしてしごとをしました。 Kazede netsu ga attaga gamansite shigoto wo shimashita.		
7	とうふをひやすみずのおんどはあたたかいほうがよい。 Tofu wo hiyasu mizu no ondo wa atatakai hou ga yoi.		
8	はいすいこうはすぐによごれるのでそうじしません。 Haisuikou wa suguni yogorerunode souji shimasen.		
9	せいぞうしつがあつくなったのでまどをあけました。 Seizoushitsu ga atsuku nattanode mado wo akemashita.		
10	といれからでるときにてをあらいませんでした。 Toire kara derutokini te wo araimasendeshita.		
11	さぎょうちゅうにあつくなったのでふくのそでをまくりました。 Sagyouchuni atsukunattanode fuku no sode wo makurimashita.		

12	にゅうしつのさいにころころろーらをかけませんでした。		
----	----------------------------	--	--

	Nyushitsu no saini korokoro rorar wo kakemasendeshita.		
13	さぎょうぎはすぐよごれるのでせんたくはしません。 Sagyouggi wa sugu yogorerunode sentaku wa shimasen.		

だいさんしょう とうふせいぞうのじっさい 第3章 豆腐製造の実際			
		○	×
14	だいずをみずにしんせきするまえにだいずはせんじょうします Daizu wo mizu ni shinsekisurumaeni daizu wa senjo shimasu.		
15	すりつぶしただいずをしぼるまえににがまでかねつします。 Suritubusita daizu wo siboru maeni nigama de kanetu shimasu.		
16	すりつぶしただいずのかねつおんどは98どから105どです。 Suritubusita daizu no kanetsuondo wa 98do kara 105do desu.		
17	おからにぎょうこざいをてんかしてとうふをつくります。 Okara ni gyoukozai wo tenkashite tofu wo tsukurimasu.		
18	もめんとうふはかためたものをいったんくずします。 Momentofu wa katametamono wo ittan kuzushimasu.		
19	ほうそうしたとうふは10どいかでれいきやくします。 Housoushita tofu wa 10°C ikade reikyaku shimasu.		
20	てんとうさいがいはいゆかがぬれていることなどからおこります Tentou saigai wa yuka ga nureteiru koto nadokara okorimasu.		

受検番号:

Jyukenbangou

名前:

Namae