

実技試験注意事項

(実技試験「処理の技術」について)

【全般について】

- ・ 各受験者にトラフグを一匹ずつ渡しますので、20分以内で処理してください。
- ・ 手袋の使用は認めません。試験中にけがをした場合は、試験監督員に申し出てください。
- ・ 調理台の上にタオルを置いていますので、処理に使用してください。色ごとの使い分け方は会場に掲示します。

【処理の内容について】

- ・ 処理の内容は、口ばしの切除 → ひれの切除 → はく皮 → 内臓除去（眼球切除を含む。） → 頭部の切り離し → 皮の処理 までです。
- ・ 皮の処理では、皮下組織（とうとうみ）を剥がしてください。皮をすいたり引いたりして^{とげ}棘をとる必要はありません。
- ・ 可食部は、粘膜、血液など不潔物を十分に除去し清潔な取扱いをしてください。
- ・ 内臓は、調理台上の容器の上に置いている8枚の名札「肝臓・腎臓・脾臓・心臓・胆嚢・卵巣・精巣・胃腸」に書かれている臓器ごとに切り分けてください。
- ・ 処理したふぐは、「食べてはいけない部位」と「食べてもよい部位」と書かれたバットにそれぞれ仕分けして入れ、試験時間内に、臓器名が書かれた名札を該当する臓器の上にのせてください。
- ・ 名札がない臓器についても、必ず「食べてはいけない部位」と「食べてもよい部位」に仕分けして入れてください。なお、余った名札は、元の容器に戻してください。
- ・ 発達が未熟な精巣・卵巣についても、商品の価値として判断するのではなく、毒性の観点から、「食べてはいけない部位」か「食べてもよい部位」かの鑑別を行ってください。その際、切り開いてもかまいません。また、両性ふぐについては十分注意してください。
- ・ 脳は、「食べてはいけない部位」ですが、試験時間の都合上、頭部から取り出す必要はありません。頭部は、脳を除去したものとして、仕分けを行ってください。