

食中毒に関する理解度テスト

※授業内の時間配分に応じて、必要な問単位で部分的に活用いただくことも可能です。
各問答内で文章の変更・削除をされた場合、意味が変わってしまう場合がございます、
ご注意ください。

<手洗い>

問1 手洗い前の手には、目には見えない微生物がたくさん付着している。だから調理の前やトイレの後、調理中に生肉を触った後等は、飲み水として適した流水で手を洗う。

<二次汚染に注意>

問2 生のひき肉を取り扱った後の手で調理台に触れてしまったが、直接口に入る食品・食器具ではないので問題ない。

<野菜はしっかり洗う>

問3 用意した野菜は新鮮で傷んでいないものを選んでいるので、水で洗わずに食べても良い。

<ハンバーグのタネづくり・成形>

問4 盛り付け終えた生野菜サラダは、どこかに置いて忘れないように、調理台に置いたままハンバーグの調理をはじめた。

問5 レストランで出されるようなものを目指して、大きく厚みのある（4 cm厚くらいの）ハンバーグにタネの形を整えた。

<しっかり加熱>

問6 厚さ2 cmを目安に成形し中央をくぼませたハンバーグを、フライパンに油をひいて中火で熱し、焼き色が付いたら裏返してふたをして蒸し焼きにした。ふたをしないと中心部の温度が、微生物をやっつける目安温度である75℃以上に達しない。

問7 ハンバーグがきちんと焼けたか（中心部までしっかり加熱できたか）は、竹串を刺して透明な肉汁が出るかどうかで確認する。