

問31

鍋料理の熱を逃がさないよう、土鍋の蓋をして【 とろ灯 】で煮込む。

(ア) とろ灯

(イ) とろ生

(ウ) とろ火

問32

旬の野菜をたっぷりと刻み、具だくさんの【 豚十 】を大きな鍋で作る。

(ア) 豚汁

(イ) 豚生

(ウ) 豚十

問33

熱々の炊きたてご飯を木のおひつに移し、【 余文な水分 】を程よく飛ばす。

(ア) 余分な水分

(イ) 余生な水分

(ウ) 余文な水分

問34

すり鉢で胡麻を丁寧にしり、風味豊かな【 胡麻足え 】を小鉢に盛る。

(ア) 胡麻生え

(イ) 胡麻足え

(ウ) 胡麻和え

問35

煮魚の味をしみ込ませるため、木の【 落とし皿 】をして弱火で煮含める。

(ア) 落とし生

(イ) 落とし蓋

(ウ) 落とし皿

問36

大根の皮を厚めに剥き、味が染みやすいよう【 陰し包丁 】を入れる。

(ア) 隠し包丁

(イ) 陰し包丁

(ウ) 生し包丁

問37

青菜を沸騰した湯で素早く茹で上げ、冷水にとって【 色留め 】をする。

(ア) 色留め

(イ) 色止め

(ウ) 色生め

問38

肉の旨味を閉じ込めるため、強火で表面にしっかりと【 焼き見 】をつける。

(ア) 焼き見

(イ) 焼き目

(ウ) 焼き生

問39

春の山菜をカラリと揚げて、ほろ苦い【 天不ら 】を抹茶塩でいただく。

(ア) 天不ら

(イ) 天ぷら

(ウ) 天生ら

問40

春の山菜をカラリと揚げて、ほろ苦い【 上げたて 】を抹茶塩でいただく。

(ア) 生げたて

(イ) 上げたて

(ウ) 揚げたて