

問41

新鮮な刺身を並べ、ツマとワサビを添えて【 盛付け 】を美しく整える。

(ア) 盛り付け

(イ) 盛り生け

(ウ) 盛付け

問42

新鮮な刺身を並べ、ツマとワサビを添えて【 約味 】を添える。

(ア) 約味

(イ) 薬味

(ウ) 生味

問43

お赤飯を炊き、仕上げに香ばしい【 入り胡麻 】をパリと振りかける。

(ア) 炒り胡麻

(イ) 入り胡麻

(ウ) 生り胡麻

問44

ふっくらと焼き上がった玉子焼きを、巻き簾で巻いて【 型を整える 】。

(ア) 型を整える

(イ) 生を整える

(ウ) 形を整える

問45

秋の味覚である秋刀魚を七輪で焼き、【 焼き賀減 】を見極める。

(ア) 焼き果減

(イ) 焼き賀減

(ウ) 焼き加減

問46

熱いお茶を急須で淹れ、茶葉が十分に【 閉く 】のを静かに待つ。

(ア) 開く

(イ) 生く

(ウ) 閉く

問47

お正月のお節料理に、健康と長寿を願って【 黒頭 】を艶やかに煮る。

(ア) 黒頭

(イ) 黒生

(ウ) 黒豆

問48

お味噌汁の具材として、豆腐とワカメを【 お腕 】によそる。

(ア) お碗

(イ) お腕

(ウ) お生

問49

熱々のうどんのつゆに、香ばしい【 上げ玉 】をたっぷり浮かべる。

(ア) 生げ玉

(イ) 上げ玉

(ウ) 揚げ玉

問50

甘酸っぱい梅干しを漬け込み、土用干しで【 天白干し 】にする。

(ア) 天日干し

(イ) 天生干し

(ウ) 天白干し