

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