

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