

『家庭料理技能検定公式ガイド3級』 正誤表

『家庭料理技能検定公式ガイド3級』に下記の誤りがございました。深くお詫びするとともにここに訂正いたします。

掲載日	ページ	項目	行	誤	正
2017/6/2	vi	3級審査基準、筆記試験の表	表頭（左）2段目	調理	調理と衛生
2017/6/2	2	計量スプーンの正しい使い方	左上写真の右	個体	粉末
2017/6/2	94	i)下処理 【直火焼き】	2行目	強火の遠火	遠火の強火
2017/6/2	101	13. その他の食品	1行目	ゲル化材	ゲル化剤
2017/6/2	101	表1-12 かんてんとゼラチンの特性	3行目	吸水膨張時間	吸水膨潤時間
2017/6/2	129	表5-3 魚介類・獣肉から感染する寄生虫	表頭（左）9行目	ドアク・セプテンクンブタータ	ドアク・セプテンブクタータ
2017/6/2	157	厚焼き卵	作り方⑥	大根おろしとしょうゆ	大根おろしとしょうゆ（分量外）
2017/6/2	181	フルーツケーキ	調理時間	●分	70～80分
2017/6/2	192	模擬問題（12）	2行目	2. 緩慢凍結によって食品中の氷結晶が……	2. 緩慢凍結によって食品中の氷の結晶が……