１年家庭科　　確認問題３（ハンバーグステーキ）

１．肉の特徴について、（　　）の中に適する言葉を入れなさい。

・肉は急に加熱すると縮んで（　　）なり、長時間煮ると（　　）なる性質がある。

・豚肉と牛肉をあわせて細かく引いたものを（　　）肉という。

２．下の図の中からばら肉を選び，記号でこたえなさい。
また、ばら肉はどのような料理に適しているか、料理名を答えなさい。

記号 ＿＿＿＿＿＿＿＿

料理名 ＿＿＿＿＿＿＿＿

３．ハンバーグに入れる塩は、どのような役割がありますか。

＿＿＿＿＿＿＿＿

４．たまねぎをいためる理由を書きなさい。

＿＿＿＿＿＿＿＿

５．肉、たまねぎ、塩、以外の副材料を３つ答えなさい。

＿＿＿＿＿＿＿＿　＿＿＿＿＿＿＿＿　＿＿＿＿＿＿＿＿

６．ハンバーグの形を作るときに気をつけることは何ですか。

＿＿＿＿＿＿＿＿

７．ハンバーグの焼き方で正しいものを選びなさい。

ア　フライパンが熱くなったら弱火にし、ふたをして両面じっくり焼く。

イ　最初は強火にし、裏返したらふたをし弱火で焼く。

ウ　両面よく焼けるように中火から強火で焼き上げる。　＿＿＿＿＿＿＿＿

８．付け合せを考えるときの条件を書きなさい。（どのようなことに気をつけてメニューを考えたらよいか）

＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿