

第 49 回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 競技課題

次の3課題を仕様および注意事項に従って調理作業を行ってください。

1. 競技時間 : 7時間30分

| | |
|---------------------|---------------|
| 選手集合 | |
| 競技課題説明、支給材料・使用器具の確認 | 07:20 |
| 競技開始 | 08:30 ~ 12:00 |
| 昼食 | 12:00 ~ 13:00 |
| 競技 | 13:00 ~ 17:00 |
| 第1課題提出 | 15:50 |
| 第2課題提出 | 16:10 |
| 第3課題提出 | 16:30 |
| 清掃、整頓、競技終了 | 17:00 |
| 講評 | 17:00 ~ |

2. 注意事項

- ・レシピは、期限内に事前提出のこと。
- ・課題は、指定材料および共通食材(別表)から選定し作成すること。
- ・課題は適正分量に仕上げる(すべて未発表のこと)。
- ・食材等の持ち込みは厳禁のこと。
- ・料理用皿は、指定の物を使用する。
- ・器具類は、別紙の器具一覧による。

その他

- (1) 各課題は、指定された時間に一番美味しい状態で、所定の場所に提出すること。
- (2) 競技中は、コックコート・シェフハット(帽子)・前掛け・作業靴(黒)を着用し清潔で衛生に配慮した態度で行うこと。
- (3) 競技は、タイムキーパーの合図で開始のこと。各課題提出は、指定時間の5分前より可能。
- (4) 調理器具等の後片付けは、第3課題を提出後、補佐員に作成作業終了の意思を表示し行なうこと。
- (5) レシピは別表にある材料から必要量だけを使用して作成すること。
- (6) 支給材料・調理器具等は、競技開始前に確認すること。
- (7) 競技開始後、支給材料が不良の物については交換をする。
- (8) 競技中の器具、材料の貸し借りを禁止する。
- (9) レシピ・メモ・タイマー・温度計・測り等は、競技場に持ち込まないこと。

3. 競技課題

＊テーマ:第1課題【前菜】菜食主義料理(ベジタリアンメニュー)、卵・乳製品使用可。

第2課題【魚料理】2種の料理法を用いる。3種の付け合せと共に一皿に盛る。(指定食材から2種類の魚介類を選択)

第3課題【デザート】チョコレートの1成分と他の2つの選択肢の成分を使用。

＊規定:第1課題

- ① お皿は加熱または冷却して出すこともできる。
- ② 1つのソースを使用すること。
- ③ 補足的な付け合わせ、飾り付けを含まなければならない。
- ④ 共通食材の中からデンプンを含まなければならない。

第2課題

- ① お皿は加熱または冷却して出すこともできる。
- ② 1つのソースを使用すること。
- ③ 補足的な付け合わせ、飾り付けを含まなければならない。
- ④ 3種の付け合せ材料は、当日のミステリーボックスから選択する(当日30%変更)。

第3課題

- ① お皿は加熱または冷却して出すこともできる。
- ② 1つのソースを使用すること。
- ③ 補足的な付け合わせ、飾り付けを含まなければならない。

＊食材:指定食材を使用のこと。

＊盛り付け:1人前皿盛りで2皿提出、他2人前はプラター等に盛り付ける。

厳守事項

- ・ 提出書類は規定用紙を使用し、パソコンで作成のこと。
- ・ 第1課題、第2課題、第3課題を各1～2枚にまとめ、各食材の総合計を競技用共通食材リストの集計欄に記入し、レシピと提出のこと。
- ・ 平成23年11月1日(火)までにレシピ・料理写真(画像が鮮明なこと)・競技用共通食材リスト集計表を下記あてに郵送のこと。
- ・ 競技場および中央職業能力開発協会には、私物(器具等)を送らないこと。
- ・ 競技当日は、健康保険証を持参のこと。

提出物送付先:

中央職業能力開発協会 技能振興部 振興課

〒160-8327 東京都新宿区西新宿7-5-25 西新宿木村屋ビルディング 11階

TEL 03-6758-2852 FAX 03-3365-2717

競技課題等に関する問い合わせ先:

公益社団法人 全日本司厨士協会 技能五輪全国大会「西洋料理」担当(教育指導委員会)

〒105-0011 東京都港区芝公園3-6-22 JCビル 5階

TEL(FAX) 03-3658-5430

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 指定食材

(すべての食材持ち込み禁止)

指定材料(4人分)

第1課題【前 菜】 レンズ豆(皮なし) 100g、 ガルバンゾー 100g、十穀米 30g、
白米130g

第2課題【魚 料 理】 小海老(冷凍 26/20) 12尾、ムール貝 12個、 タラ(ヒレ) 400g
鮭(冷凍) 400g、かわはぎ(冷凍) 400g、メイタカレイ 400g
(以上から2種選択)

第3課題【デザート】 チョコレート 120g(共通食材から選択)

競技用ミステリーボックスリスト (当日変更あり)

| 食 材 | 規 格 | 分量(限度) | 備 考 |
|---------|-----|--------|-----|
| ポテト(男爵) | | 2 個 | |
| 茄子 | | 2 個 | |
| かぶ | | 2 個 | |
| レンコン | | 長さ10cm | |
| ピーマン(赤) | | 1 個 | |

競技用共通食材(野菜・ハーブ・果物)リスト

| 食 材 | 規 格 | 分量(限度) | 集計欄(課題1. 2. 3の総合計) |
|--------------|-----|--------|--------------------|
| 玉ねぎ | 中 | 1個 | |
| キャロット | 中 | 1/2本 | |
| セロリ | | 1 本 | |
| ガーリック | | 1株 | |
| エシヤロット | | 1個 | |
| ズッキーニ | | 2本 | |
| アスパラガス(グリーン) | M | 8本 | |
| ブロッコリー | | 1/4個 | |
| さつまいも | 中 | 1個 | |
| トマト | M | 4個 | |
| チェリートマト | | 20個 | |
| ピーマン(赤) | 肉厚 | 2個 | |
| ピーマン(黄) | 肉厚 | 2個 | |
| ほうれん草 | | 1把 | |
| マッシュルーム | M | 200g | |
| 椎茸 | M | 4ps | |
| パセリ | | 1/2pc | |
| イタリアンパセリ | | 1/2pc | |

| | | | |
|------------|--|-------|--|
| セルフィーユ | | 1／2pc | |
| バジル | | 1／2pc | |
| タイム | | 1／2pc | |
| ローズマリー | | 1／2pc | |
| ミント | | 1／2pc | |
| オレンジ | | 2個 | |
| レモン | | 2個 | |
| イチゴ | | 8個 | |
| くるみ | | 30g | |
| アーモンド・スライス | | 30g | |
| ココナッツ | | 30g | |

競技用共通食材(乳製品・だし汁、油脂・その他)リスト

| 食 材 | 規格 | 分 量 | 集計欄(課題1. 2. 3の総合計) |
|--------------|--------|-----------|--------------------|
| ミルク | | 500cc | |
| 生クリーム | 45% | 200cc | |
| 生クリーム | 38% | 200cc | |
| | | | |
| ヨーグルト | プレーン | 100g | |
| パルメザンチーズ | 粉 | 50g | |
| バター(無塩) | | 225g | |
| 卵 | 中 | 8ps | |
| サラダオイル | | 200cc | |
| EXオリーブオイル | | 100cc | |
| パン粉 | 冷凍 | 100g | |
| 小麦粉(強力) | | 500g | |
| 小麦粉(薄力) | | 500g | |
| コーンスターチ | | 50g | |
| アーモンドパウダー | | 100g | |
| ココアパウダー | | 100g | |
| ブイヨン・ド・レギューム | 野菜ブイヨン | 250cc | |
| フュメ・ド・ポワッソン | 洋風魚だし | 250cc | |
| フォン・ド・ヴォー | 液状 | 250cc | |
| ブイヨングラニュレイト | 粉末 | 13g・500cc | |
| デミグラスソース | 液状 | 250cc | |
| 粉ゼラチン | | 30g | |
| 板ゼラチン | | 6 枚 | |
| パスタ(フィスリ) | | 100g | |

競技用共通食材(調味料)リスト

| 食 材 | 規 格 | 分 量 | 集計欄(課題1. 2. 3の総合計) |
|------------|--------|-------|--------------------|
| 上白糖 | | 200g | |
| グラニュー糖 | | 200g | |
| 粉砂糖 | | 50g | |
| 蜂蜜 | | 30g | |
| ワインビネガー(白) | | 100cc | |
| ワインビネガー(赤) | | 100cc | |
| バルサミコ酢 | | 40cc | |
| フレンチマスタード | | 30g | |
| 粒マスタード | | 20g | |
| グランマルニエ | | 50cc | |
| キュラソ | | 20cc | |
| ブランデー | | 20cc | |
| 白ワイン | | 200ml | |
| 赤ワイン | | 200ml | |
| キルシュ | | 20cc | |
| ラム | | 20cc | |
| ビターチョコレート | 通常市買の物 | 100g | |
| ホワイトチョコレート | 通常市買の物 | 100g | |
| スイートチョコレート | 通常市買の物 | 150g | |
| 白粒胡椒 | | 20g | |
| 黒粒胡椒 | | 20g | |
| ピンクペッパー | | 5g | |
| 精製塩 | | 50g | |
| バニラビーンズ | | 1/2ps | |
| シナモン | 粉末 | 5g | |
| ベイリーフ | | 4 枚 | |