

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 器具一覧

品 名	数 量	品 名	数 量
オープン用トレー	オープン内径(横42cm 縦29cm 奥行50cm)		1枚
俎板(肉・魚・野菜)	各1枚	ミルクパン(15cm)	1個
ボール(17~29cm)	5個セット	ソースパン(18cm)	1個
金ザル(19・24cm)	2個セット	ソースパン(21cm)	1個
スペデラ(24・33cm)	2本セット	シルバーストーンフライパン	1枚(30cm)
ゴムベラ	1本	P缶(白胡椒入り)	1個
菜箸(大・小)	各1組	塩-入れポット	1個
スープレードル(200cc)	1個	ペッパーミル	1個
横口レードル	1個	オイルポット	1個
穴あきレードル	1個	計量カップ(200cc)	1個
泡立て(30cm)	1本	計量スプーン(5・15cc)	各1個
角・浅バット 298×232×58	2枚	洗剤	1本
〃 248×202×45	1枚	スポンジ	1個
材料皿	2枚	亀の子タワシ	1個
ゾーパン(18cm)	1個	ノロウイルス消毒スプレー	各テーブル1
ゾーパン(24cm)	1個		
ゾーパン(28cm)	1個		

その他の器具

1. 共同使用器具

鉄製フライパン(32cm・22cm) 揚げ物用鉄鍋(28cm) 角型蒸し器
 タミ(ステンレス) シノア 撻り鉢(撻粉木) ロボクーブ ミキサー 電子秤

2. 固定器具

冷蔵庫、製氷機

3. 持参できる器具

ラップ(45cm) アルミホイル(30cm) クックパー(30cm)
 ナイフ類 鋏 皮むき くり抜き 抜き型 絞り袋(口金) トヨ型 テリーヌ型
 バー・ミックス ミルサー 極小型の泡立て シノア 各種型類(セルクル等)
 パレットナイフ スpoon フォーク 茶漉し 竹串 たこ糸

*調理作業に必要な布巾(トーション1枚、ダスター5枚以内)等は各自で用意すること。