

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
オープン用トレイ	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
スパテラ(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
スूप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
ソテーパン(18cm)	1 個	ノロウイルス消毒スプレー	各テーブル1
ソテーパン(24cm)	1 個		
ソテーパン(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 播り鉢(播粉木) 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 スプーン 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。