

第53回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 器具一覧

◆各作業台設置基準

品 名	数 量	品 名	数 量
オーブン用トレイ	1枚	ミルクパン(15cm)	1個
まな板(肉・魚・野菜)	各1枚	ソースパン(18cm)	1個
ボール(15～21cm)	5個セット	ソースパン(21cm)	1個
金ザル(19・24cm)	2個セット	テフロンパン	1枚(30cm)
スパテラ(24・33cm)	各1本	P缶(白胡椒入り)	1個
ゴムベラ(中・小)	各1本	塩入れポット	1個
菜箸	1組	ペッパーミル	1個
スープレードル 丸	1個	オイルポット	1個
横口レードル	1個	計量カップ(200cc)	1個
穴あきレードル	1個	計量スプーン(5・15cc)	各1個
泡立て(30cm)	1本	洗剤	1本
角・浅バット 298×232×58	2枚	ハンドソープ	1本
角・浅バット 248×202×45	1枚	スポンジ	1個
材料皿	4枚	亀の子タワシ	1個
ソテーパン(15cm)	1個	ノロウイルス消毒スプレー	1本
ソテーパン(18cm)	1個	※味見用プラスチックスプーン	15本
ソテーパン(24cm)	1個	※ペーパータオル	1ロール
プラスチックカップ	20個		

※味見用プラスチックスプーン・ペーパータオルは必要に応じ補充

◆共用機材等設置基準

鉄製フライパン(32cm・22cm)	タミ(ステンレス)	シノワ	角型蒸し器
すり鉢(すり粉末)	ロボクーブ	ミキサー	電子はかり
ベーキングシート(30cm)	ラップ(30cm)	アルミホイル	製氷機

◆持参できる器具類(下記以外の器具の持ち込みは不可)

ナイフ類	ハサミ	極小型泡立て	くり抜き	抜き型
絞り袋(口金)	スプーン3本	バーミックス	皮むき	ミルサー
シルパット	フォーク	小型ハンドミキサー	シノワ	竹串
各種型類(セルクル等)		パレットナイフ	茶こし	たこ糸

◆鍋つかみ用ダスター1枚を各自持参のこと

◆器具類の持参は、HACCPの適用に従いダンボールでの持ち込みを禁止