

各作業台に準備されている器具一覧

品名	数量	品名	数量
ボール(15cm~26cm)	各1枚	ミルクパン21cm	1個
材料皿	4枚	ソティパン(15cm・18cm・24cm)	各1個
木べら	2本	ソースパン(18cm・21cm)	各1個
ホイッパー(27cm)	1本	フライパン(テフロン19cm)	1枚
フライ返し	1本	フライパン(鉄24cm)	1枚
レードル	1本	ソトワ(30cm)	1個
横レードル	1本	タミ(21cm)	1個
トング	1個	P缶/オイルポット/ミル/塩入れポット	各1枚
計量カップ	1個	プリンカップ	20個
計量スプーン	1セット	アルコールスプレー	1台
バット	3枚	洗剤	1台
金ザル(23cm/28cm)	2個	サランラップ(30cm)	1本
俎板(肉/野菜)	各1枚	*味見用プラスチックスプーン	20本
スポンジ	1個	*キムタオル	1束
亀の子タワシ	1個	*ペーパータオル	1本

*=補充対応可とする。

その他の器具

① 共同使用器具

揚げ物用中華鍋/すり鉢/すりこ木/蒸し器/タミ/シノア/調理バサミ10本/
電子秤/肉叩き/ソトワ(30cm)

② 固定器具： 製氷機

③ 消耗品・競技場備品： アルミホイル/シーパーラップ/ゴム手袋(L・M・S)

④ 持参できる器具

ナイフ類/鉄/皮剥き/くり抜き/抜き型/絞り袋(口金)/バーミックス/ミルサー/極小型の泡立て/各種型類(セルクル等)/パレットナイフ/スプーン(3本)/
フォーク1本/茶漉し/竹串/たこ糸/ゴムべら(2本)

*尚、今開催は会場の都合により、上記に記載のない調理機材、備品を使用の場合は、事前に別紙事務局宛てメールにて、使用機材、備品の写真、容量等を明記の上お問い合わせください。事務局にて使用の可否を決定後メールにてご連絡いたします。

例=①ブレンダー1台(191×218×H440)単相 100V+写真

例=②フードプロセッサー1台(175×105×H115)単相 100V+写真



注意 1. 作業時の布巾等の使用については、各調理台備え付けのキッチンペーパー、キムタオルを使用のこと。

オーブン、鍋つかみ用トーション1枚は、競技当日の朝、配布します。

注意 2. 料理皿は全て競技会場で準備されたものを使用のこと。

(皿カバー4枚含む)

注意 3. 冷凍庫、サラマンダー、バーナーの使用は不可です。

*競技会場設備により上記器具一覧に若干の機材の違いが有りますが、会場に用意されたもので対応することとする。