

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
トンダ	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/鋏/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/ゴムベラ(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)单相 100V+写真

例=②フードプロセッサー1台(175×105×H115)单相 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、サランダーク、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ありますが、会場に用意されたもので対応することとする。