

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(15・21・24・30cm)	4枚	ミルクパン	1個
材料皿(パイ皿)	5枚	ソティパン(15cm・18cm・24cm)	3個
木べら(30cm)	2本	ソースパン(18cm・21cm)	2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(180cc)	1本	ソトワ(30cm)	1個
横レードル	1本		
トング	1個	S缶/オイルポット/ペッパーミル	各1個
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(大・中・小)	3枚	洗剤	1台
ザル(大・小)	2個	サランラップ(30cm)	1本
俎板(魚 / 野菜 / 仕上げ)	3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	10枚
亀の子タワシ	1個	*ペーパータオル	1本
ゴムベラ	2本	穴あきレードル	1本
菜箸	1セット	オーブン用トレー(縦42cm×55cm)	1枚

*=補充対応可とする。

その他の器具

① .共同使用器具

揚げ物用鍋 /すり鉢/ すりこ木/ 蒸し器(大・小)/ シノア/ 調理バサミ 10本/ 電子秤/ 肉叩き/ おろし金 /漉し器(大・小)/スケッパー/スクイーザー/エッグスライサー/プロシエット/フライパン 20cm・28cm

② 固定器具 : 製氷機

③ 消耗品・競技場備品 : アルミホイル/ クックパー/ ゴム手袋(L・M・S)

④ 持参できる器具

ナイフ類/ 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/ シルパットスプーン(2本)/フォーク 1本/ 茶漉し/ 竹串/ たこ糸/ ディスペンサー

*尚、今開催は会場の都合により、上記に記載のないフードプロセッサー、ミキサーを使用の場合は、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事。オーブン、鍋つかみ用のトーション各自 1枚は、運営委員が準備し、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事。

(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。

注意 4 実施要項に記載されていない機材、備品以外は原則使用を全て不可とします。

*会場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事とする。