

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		
トンダ	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	オーブン用トレイ(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/スクイザー/エッグス
ライサー/ブロシエット/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)

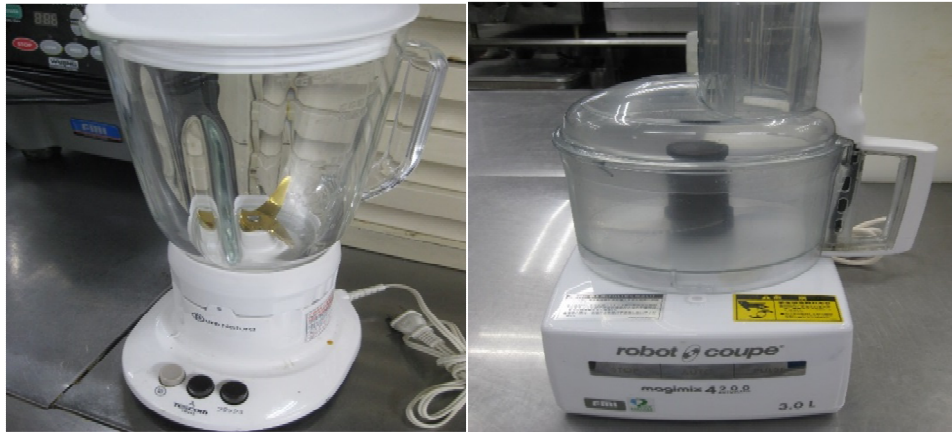
④ 持参できる器具

ナイフ類/ 皮剥き/ くり抜き/ 抜き型/ 絞り袋(口金)/ バーマックス/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)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
オルを使用の事。オーヴン、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nder、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ありますが、会場に用意されたもので対
応する事とする。