

第59回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 持参工具等一覧表

品名	規格・寸法	数量	備考
計量器		2台	
マジパンスティック		適宜	
めん棒		適宜	
パレットナイフ		適宜	
タッパー		適宜	
色素		適宜	
ハケ		適宜	
ペテーナイフ		適宜	
ハサミ		適宜	
ホイッパー		適宜	
セルクル		適宜	
ピストレ	100V	1式	コンプレッサー静粛なもの 大型のものは不可
飴ランプ	100V	適宜	
扇風機・ドライヤー		1台	
ガスバーナー		1個	
ボール(大、小)		適宜	
ゴムベラ		適宜	
ピエスモンテ用の台座		1台	底辺が44.5 cm×44.5 cmの物
鍋		適宜	
飴細工用一式: タイマー、ホース、ガスバーナー、飴用 手袋、シルパット、飴用温度計、アルコー ルランプ、フィユメタル、エアースプレー 等、飴細工に関する器具一式		適宜	
カステラ包丁		適宜	
ハンドブレンダー		1台	(必要に応じて)
洋酒		適宜	
IHヒーター		1台	
卓上ミキサー		適宜	本体1台、ミキサーボウル2個、ホイッパー、ピー ター各1個の持ち込み可 若しくは、設備基準に示すものを使用することも可
オーブントレー(天板)		必要数	
冷蔵庫用トレイ		必要数	
カルトン(厚紙)		必要数	アントルメをのせる時に使用
白色ダスター		必要数	
作業用手袋		必要数	

※ 袖机、ラック等の持ち込みは不可(ただし、作業台の上で使用するものは可)。

※ 電子レンジの持ち込みは不可。

※ 電気器具は、各テーブルの使用可能W数(3kW)以内とする。