

## 器具一覧

### ◆各調理台に準備している器具（別紙写真参照）

品名	数量	品名	数量
オープン用トレー	1枚	ミルクパン（15cm）	1個
まな板（肉・魚・野菜・他）	4枚	ソースパン（18cm）	1個
ボール（15～27cm）	5個セット	ソースパン（21cm）	1個
金ザル（19cm）	各1個	シルバーストーンフライパン	1枚(30cm)
スペテラ（24・33cm）	各1本	P缶（白胡椒入り）	1個
菜箸（小）	1組	塩入れポット	1個
丸レードル（180cc）	1個	ペッパーミル	1個
横口レードル	1個	オイルポット	1個
穴あきレードル	1個	計量カップ（200cc）	1個
泡立て（20・30cm）	1本	計量スプーン（5・15cc）	各1個
角浅バット 298×232×58	2枚	ハンドソープ	1本
角浅バット 248×202×45	1枚	洗剤	1本
材料皿	4枚	スポンジ	1個
ソテーパン（18cm）	1個	亀の子タワシ	1個
ソテーパン（24cm）	1個	プリンカップ（90cc）	20個
ソテーパン（28cm）	1個	キムタオル	10枚
アルコールスプレー	1本	ラップ（15cm）	1本
味見用ティースプーン	20本	ペーパータオル	1ロール
ゴムベラ	2本		

### ◆共同使用器具

鉄製フライパン（32cm・22cm）	角型蒸し器	タミ（ステンレス）	電子秤
すり鉢（すりこぎ棒）	シノワ	ロボクーブ	製氷機
ゴム手袋（S・M・L）	ミキサー	ラップ（30cm）	アルミホイル
ベーキングシート			

### ◆持参できる器具

ナイフ類	ハサミ	竹串	極小型の泡立て	抜き型
絞り袋（口金）	トング 30cm 未満	皮剥き	バーミックス	ミルサー
シルパット	パレットナイフ	茶漉し	小型ハンドミキサー	たこ糸
シノワ（小）	ピンセット	各種型類（セルクル等）		くり抜き
スプーン2本	フォーク1本	おろし器（おろし金）		

### ◆その他

- 競技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。オープン、鍋つかみ用のトーション各自1枚は、大会事務局が準備し競技当日の朝配布します。
- 料理皿は全て競技会場で準備された物を使用のこと。（皿カバー4枚含む）  
冷凍庫、サラマンダー、バーナーの使用は不可です。
- なお、上記に記載のない調理機材、備品を使用の場合は、事前に4頁記載の競技課題等に関するお問い合わせ先まで、使用機材名、機材の写真、容量等を明記の上ご連絡ください。使用の可否は決定後メールにてお知らせいたしますが、基本は本ページに記載されている器具・機材での競技とします。



西洋料理職種－13－