

公表

第60回技能五輪全国大会 インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
ミザンプラス		
器材		
テーブル	1	90cm丸テーブル
椅子	2	
ゲリドン	1	W1,800×D600×H700
コンソール	1	W1,800×D600×H700
ショープレート	2	
パン皿	2	
オードブルナイフ	2	
オードブルフォーク	2	
ミートナイフ	2	
ミートフォーク	2	
デザートナイフ	2	
デザートフォーク	2	
バターナイフ	3	セット用×2、バター用×1
ゴブレット	2	お水用
赤ワイングラス	2	
塩・胡椒	1セット	
		ゲスト用
リネン		
テーブルクロス (ゲスト用)	1	90cm丸テーブル用サイズ
テーブルクロス (ゲリドン)	1	W1,800×D600×H700用サイズ
テーブルクロス (コンソール)	1	W1,800×D600×H700用サイズ
セルヴィエット (ナプキン)	10	ゲスト用×2、シャンパーニュ×1、オードブル×1、 赤ワイン×1、若鳥×1、デザート×1、予備×1 くず皿用×1、カトラリーホルダー用×1
その他		
メニュー	2	
サービストレー	1	
パントリー準備		
器材		
バタークーラー	1	
ブレッドバスケット	1	
食材		
バター	4カット	ゲスト用
パン	2種類 (各2個)	ハードロール、バターロール (ゲスト1名に対し各2個)
ミネラルウォーター	1	ゲスト用

公表

第60回技能五輪全国大会 インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
スパークリングワイン		
器材		
コルクソーサー	1	
シャンパーニュグラス	6	ゲスト提供用2脚を含む
食材・飲材		
スパークリングワイン	1	
オードヴルサービス		
器材		
オードヴルプレート	2	
テーブルスプーン	1	
テーブルフォーク	1	
オードヴルプレート (8インチ)	1	シルバー置き
オパールプラッター	1	31cmX46cm (オードブル用)
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
食材		
テリーヌ	2	パテドカンパーニュ
ガロニチュール	適量	フレッシュサラダ
オードヴルソース	適量	
赤ワインサービス		
器材		
ワイン用デカンタ	1	
パニエ	1	
デポライト	1	
コルクソーサー	1	
パニエ用ナプキン	1	パニエに使用
ボトルソーサー	1	
紙ナプキン	適量	
テイスティンググラス	1	
コルク置き用ナプキン	1	
食材・飲材		
赤ワイン	1	

公表

第60回技能五輪全国大会 インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
若鶏のサービス		
器材		
メインディッシュ皿プレート	2	盛り付け皿
10インチプレート	1	ガラ入れの下皿
8インチプレート	2	シルバー置き ガラ入れの上皿
テーブルスプーン	1	
ミートフォーク	1	
まな板	1	
オパールプラッター	1	31cmX46cm (若鶏用)
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
食材・飲材		
若鶏のロースト	1	
ガロニチュール	適量	温野菜
若鶏のソース	適量	
デザート		
器材		
まな板	1	
ケーキ用下皿 (10インチ)	1	
テーブルスプーン	1	
テーブルフォーク	1	
オードヴルプレート (8インチ)	1	シルバー置き
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
コーヒーポット	1	
コーヒーカップ	2	
コーヒーソーサー	2	
ティースプーン	2	
10インチプレート	2	デザート盛り付け皿
食材		
フルーツタルト	1	
デザートソース	適量	
コーヒー	適量	
コーヒークリーム	適量	小分け
シュガー	適量	小分け

公表

第60回技能五輪全国大会 インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
オリジナルカクテル		
器材		
カクテル用グラス	2	選手使用予定のグラスを用意
パン皿	1	スタンダードカクテル兼用
バースプーン	1	スタンダードカクテル兼用
アイスパール	1	スタンダードカクテル兼用
アイストング	1	スタンダードカクテル兼用
ナプキン	1	スタンダードカクテル兼用
まな板	1	
食材・飲材		
スピリッツ、リキュール、ジュース各種	—	材料一覧の飲材を使用して作成
ガーニッシュ	2	材料一覧の食材を使用して作成
氷	適量	
スタンダードカクテル		
器材		
カクテル用グラス	2	当日発表の課題に順ずる
食材・飲材		
スピリッツ・リキュール各種	—	当日発表の課題に順ずる
氷	適量	
アイリッシュコーヒー		
器材		
アイリッシュコーヒー用グラス	2	
バースプーン	1	
テーブルスプーン	2	ホイップを乗せる際に使用
コーヒーポット	1	
パン皿	3	アンダーソーサー用×2 シルバー置き×1
アマンドディッシュ	1	シュガー用
ミルクジャグ	1	
ティースプーン	1	シュガー用 完成品にはティースプーンは添えない
紙ナプキン	2	下皿用
食材・飲材		
アイリッシュウイスキー	2	30ml × 2名分
ホットコーヒー	適量	2杯分
ホイップクリーム	適量	2名分
グラニュー糖	適量	2名分

公表

第60回技能五輪全国大会 インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
パイナップルフランベ		
器材		
カセットコンロ	1	
ガスボンベ	1	
まな板	1	
フランベパン	1	
デザートプレート (10インチ)	4	盛り付け用×2 くず皿の下皿×1 パイナップル置き×1
オードヴルプレート (8インチ)	3	シルバー置き、カットしたパイナップル用、くず皿の上皿
テーブルスプーン	1	サーバー
オードヴルフォーク	2	サーバー、レモン用
ティースプーン	2	バター、シュガー、
ナプキン	4	レシヨール用、皿拭き用、くず皿用、カトラリー用
アマンドディッシュ	3	バター、シュガー、レモン
ジュース用カラフェ	1	パイナップルジュース用
リキュールグラス	2	ダークラム用、リキュール用
食材・飲材		
パイナップル	1	2名で1個
レモン	1	2名で1個
グラニュー糖	適量	
カットバター	1	30g
パイナップルジュース	1	150ml
ダークラム	1	30ml
リキュール (ココナッツ)	1	30ml
ミントリーフ	2	枚
フルーツカービング		
器材		
まな板	1	
デザートプレート (10インチ)	4	盛り付け用×2 くず皿下皿×1 フルーツ用×1
オードヴルプレート (8インチ)	2	シルバー置き、くず皿上皿
テーブルスプーン	1	
オードヴルフォーク	1	
ナプキン	2	皿拭き用×1 カトラリー用×1
食材		
オレンジ、キウイ、リンゴ	1	各1個

