

## 第61回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種Q&A

競技課題等に関する質問及びその回答を、下記に掲載いたしますので、ご確認下さい。  
また、本Q&Aは更新する場合がありますので、随時ご確認いただくようにお願いします。

**Q 1. シュクセ生地は砕いたものを他の材料と合わせて使用してよろしいですか？**

A 1. シュクセ生地を砕いて使用することはできません。

**Q 2. 苺・林檎はフレッシュを使用と記載がありますが、冷凍ピューレ等を使用する事は可能ですか？**

A 2. 苺・林檎はフレッシュを必ず使用し、その上で冷凍ピューレを使用することは可能です。

**Q 3. 加糖凍結卵黄は、加糖20%のものでしょうか？**

A 3. 加糖凍結卵黄は、加糖20%のものになります。

**Q 4. アントルメに関して、自家製のマスゼラチンを使用することは可能ですか？**

A 4. 市販のゼラチンを使用してください。

**Q 5. 火口は、持参するIHと台付のガスコンロの両方を使用して良いですか？**

A 5. 両方使用可能です。IHは、作業台で使用してください。

**Q 6. ガスコンロの場所は、作業台に設置されていますか？**

A 6. 一人1口作業台とは別に設置しています。