

第61回技能五輪全国大会 「西洋料理」職種 Q & A

NO.	質問内容	回答内容
Q1	第3課題【デセール】についての質問です。ミステリーデザートの実物を見て、同様のデザートを作成するとありますが、当日に選手にデザート作品とレシピを配布するのでしょうか？	当日パティシエが作り出した実物のデザートを競技前に会場にて選手に見て頂き、選手にはその材料を配布し作成して頂きます。ですので、作り方は選手が個々に考え作成するというイメージになります。
Q2	第2課題【メインディッシュ】ソースは60g以上必要とするとありますが、これは4人前で60g以上という意味でしょうか？	第2課題のソース60g以上とは、4人前で60g以上という意味です。第2課題の提出1人前の目安は、ソース別で160gとなります。ソースは指定された容器に4人前60g以上入れて、課題2の料理と共に提出して下さい。 なお、本件につき、競技課題の修正を行いましたので、競技課題P3の第2課題【メインディッシュ】の項目をご確認下さい。
Q3	第2課題【メインディッシュ】で赤ワインを使用したいと考えているのですが、赤ワインの銘柄を教えてください事は可能ですか？	◎共通食材に使用する赤ワインの銘柄について 現状赤ワインの使用銘柄は確定しておりませんが、「辛口」のタイプで競技当日は準備させて頂きます。
Q4	第2課題【メインディッシュ】ですが、付け合わせを3種含むと書いてありますが4種作っても良いのでしょうか？ また野菜のピューレなどは作ってもいいですが付け合わせには含まないという意味ですか？ そもそもが作ってはいけないのでしょうか。	付け合わせは3種になります。 野菜のピューレは使用可ですが、付け合わせ3種には含みません。
Q5	第3課題【デセール】ですが、指定されたデザートとは別にその場で飾りや付け合わせなどを考え作りお皿に盛るということでしょうか。	競技前に発表された物と同様のデザートの一皿を作成ください。ですので、それ以外の物は不要です。
Q6	第2課題【メインディッシュ】で鶏をおろした残りの骨でチキンブイヨンを考えております。使用するのは第1課題【オードブル】のスープに使用を予定していますが、このチキンブイヨンのレシピは第1課題と第2課題のどちらにレシピを記載すればいいですか。	チキンブイヨンを第1課題【オードブル】で使用するのであれば、レシピは不要です。 但し第2課題【メインディッシュ】で使用する場合は第2課題【メインディッシュ】のレシピに記載ください。
Q7	第3課題【デセール】ですが当日材料配布とありますが、計量されたものが配られるのでしょうか、それとも各自に必要な分計量するのでしょうか？ また型などが必要な場合も配布されるのでしょうか。	第3課題【デセール】ミステリーデザートの場合ですが、ミステリー食材に関しましては全て計量したものの配布いたします。また型、機材等を含め、必要に応じて競技会場にて準備いたします。よって、選手個人での準備は不要です。

NO.	質問内容	回答内容
Q8	調理器具について、表に書いていない以下のものができるかお伺いします。①ターナー、②スケッパー（野菜などをバットに移す用）、③ハケ、④鉄串（お肉の温度確認用）、⑤パソワ また、⑥持参できる器具中の温度計は赤外線温度計ですか？	<p>下記お問い合わせの持ち込み機材可否になります。</p> <p>①ターナー 競技会場にて準備しますので、そちらを使用ください。</p> <p>②スケッパー 持ち込みを可とします。</p> <p>③刷毛 持ち込みを可とします。</p> <p>④鉄串 肉の温度確認のための使用は不可。芯温度計の持ち込みを可としますので、そちらを使用する事。</p> <p>⑤パソワ フライパン型の持ち手のついた大型のパソワは持ち込みを不可とします。円錐形の小型のパソワは、持ち込みを可とします。</p> <p>⑥温度計の持ち込みは、個人の判断になりますが、赤外線温度計の持ち込みも可とします。</p>