

NO.	質問内容	回答内容
Q1	<p>モジュールB バー・バリスタのB3シグネチャーコーヒーについて質問です。 材料Aに記載されているコーヒーやエスプレッソの機械はボタンひとつで淹れられる機械なのかそれとも自分で豆から挽きコーヒーパウダーなどを詰めるなどの一連の流れを自分自身で全て行う機械なのかを教えてください。</p>	<p>モジュールBで使用するコーヒーマシンの詳細につきまして、課題公表に追加掲載としますので、参照して必要に応じてご対応ください。</p>
Q2	<p>バリスタや、オリジナルカクテルの作成の際、ゴム手袋は使用できますか？</p>	<p>会場に用意いたします。使用は任意とさせていただきます。</p>
Q3	<p>当日用意していただいているカクテルシェーカーのシングルタイプとダブルタイプの違いを教えてください。</p>	<p>シェーカーのサイズの違いとなります。 会場に用意してあるものは360mlのシングルシェーカーのみです。 ダブルシェーカー等が必要な際は「オリジナルカクテルレシピ」提出の際に申請しお持ち込みください。</p>
Q4	<p>①オリジナルカクテルの風味付けとしてレモンピールを使用したいのですが、可能ですか。 ②また、レモンピール使用可能な場合レモンは皮のみの提供なのか、レモンを1個提供されてカットングするのかを教えてください。 ③オリジナルカクテルでの、カットングの際の質問ですが、昨年度には【可食部に触れずにカットングする事】とありますが、今年もゴム手袋の着用は有りでしょうか。</p>	<p>①可能です。レモンピールは競技時間内に用意となります。 ②レモンはホールのを必要個数用意します。 ③ゴム手袋の用意は致しますが作業性の観点から使用は任意とします。モジュールB,モジュールC共にフルーツ等の可食部を触ることは不可とします。但し、レモンピールでの香りづけの際は皮を手取ることは可能です。</p>
Q5	<p>提出済みのオリジナルレシピに記載した作り方とは少し異なっても大丈夫なのでしょうか</p>	<p>一度提出頂いたレシピや作業手順変更は受け付けておりません。</p>
Q6	<p>カクテルの作成はハンドショットではなくメジャーカップを使用での作成でよろしいでしょうか？</p>	<p>メジャーカップを使用してカクテルを作成して下さい。</p>
Q7	<p>カクテルについて質問です。 メジャーカップは必ず使用して作成するのか又はメジャーカップとハンドショットどちらでもいいのか教えてください。 メジャーカップを使用する場合、メジャーカップは持参なのかも教えてください。</p>	<p>メジャーカップを使用してカクテルを作成して下さい。 会場に用意しておりますので、そちらを使用して下さい。</p>

NO.	質問内容	回答内容
Q8	モジュールBのシグネチャーコーヒーについて質問です。当日機材としてマドラーやストローなどはありますか？	マドラー・ストローの用意はございません。 味覚審査の際に審査員に混ぜてから飲んでもらいたい場合にはレシピ表にその旨記入をお願いします。
Q9	サービストーションの記載が見当たらないのですが、持参するべきものでしょうか。	用意されているナプキンにて代用をお願いします。
Q10	ミザンプラスの際、皿やシルバーを拭くリネンはありますか。	用意されているナプキンを使用して下さい。
Q11	ミザンプラスの際、ワインのデキャンタージュ等、他の課題の準備もする認識でよろしいでしょうか。	モジュールAで使用する器材一式は競技開始前に選手のコンソールに用意しておきます。選手はミザンプラスの際に整頓をしてください。モジュールB Cについては各モジュールごとに準備をして頂きます。