

第62回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 持参工具等一覧表

品名	規格・寸法	数量	備考
計量器		2 台	
マジパンスティック		適宜	
めん棒		適宜	
パレットナイフ		適宜	
タッパ		適宜	
色素		適宜	
ハケ		適宜	
ペテナイフ		適宜	
ハサミ		適宜	
ホイッパー		適宜	
セルクル		適宜	
ピストレ	100 V	1 式	コンプレッサー静粛なもの 大型のものは不可
飴ランプ	100 V	適宜	
扇風機・ドライヤー		1 台	
ガスバーナー		1 個	
ボール(大、小)		適宜	
ゴムベラ		適宜	
ピエスモンテ用の台座		1 台	底辺が 44.5 cm×44.5 cm の物
鍋		適宜	
飴細工用一式: タイマー、ホース、飴接着用ガスバーナー、 飴用手袋、シルパット、飴用温度計、 アルコールランプ、フィユメタル、エアー スプレー等、飴細工に関する器具一式		適宜	
カステラ包丁		適宜	
ハンドブレンダー		1 台	(必要に応じて)
洋酒		適宜	
IH ヒーター		1 台	
卓上ミキサー		適宜	本体 1 台、ミキサーボウル 2 個、ホイッパー、ビーター各 1 個の持ち込み可 若しくは、設備基準に示すものを使用することも可
オーブントレー(天板)		必要数	
冷蔵庫用トレイ		必要数	
カルトン(厚紙)		必要数	アントルメをのせる時に使用
白色ダスター		必要数	
作業用手袋、マスク		必要数	

※ 袖机、ラック等の持ち込みは不可(ただし、作業台の上で使用するものは可)。

※ 電子レンジの持ち込みは不可。

※ 電気器具は、各テーブルの使用可能W数(3 kW)以内とする。