

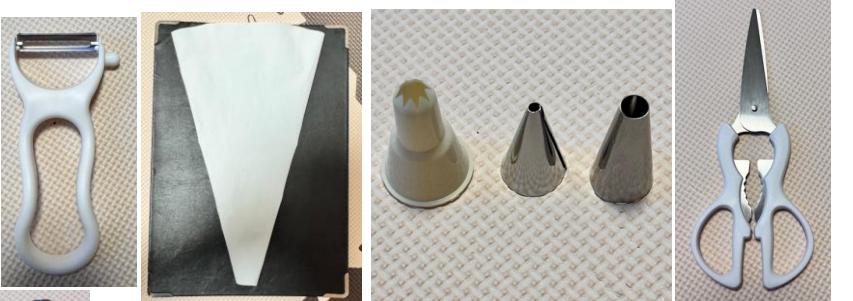
第63回技能五輪全国大会 「西洋料理」職種 Q & A

No.	質問内容	回答内容
Q1	ミステリー課題が追加されるのは、第1～3課題各々にあるのか、どれか1つの課題に追加されるのか、どちらになりますか？	ミステリー課題の為、どこに追加されるかは、競技当日の発表になりますので、課題1つの場合も有りますし、3課題全ての場合も考えられます。→ミステリー課題の為、どこに追加されるかは、大会初日の全体ミーティング時に発表いたします。課題1つの場合も有りますし、3課題全ての場合も考えられます。
Q2	第1～3課題の提出書類の写真は1人前に盛り込んだ写真を張り付けての提出でしょうか？	第1～2課題は各1人前の一皿の写真を提出します。課題3に関しては、型から抜き1皿に盛り付けます。
Q3	皿の色は例年通り白色でしょうか？	直径27cmの白色になります。
Q4	第1課題・第3課題のソースマヨネーズとカスタードプリンの指定分量は全てを使用しなければいけないのでしょうか？ その場合、全て盛り付けますか？	課題1、課題3の指定分量は全て使用し作成する事。但しマヨネーズは盛り付けの際、一皿に対し1人前の分量で構わない。よって、場合によっては残る事も有りますが、その場合は廃棄せず冷蔵庫にて保存する事。カスタードプリンは型から抜きお皿に盛り付ける事。
Q5	事前に提出する料理の写真を撮る際、皿のサイズの指定はありますか？	直径27cmの無地の白皿になります。
Q6	デセールは4人前を1皿に盛り付けするのか、1人前を4皿分盛り付けするのか、どちらになりますか？	課題3のデセールは、型から抜き4人前を一皿に盛り付け、提出になります。
Q7	スキルテストは9時から開始され、IとIIは一斉に始まり、一斉に終了しますか？ その場合、第1～3課題の競技時間は6時間30分くらいになりますか？	スキルテストの、IとII競技は全員同時にスタートし、時間内で全員終了して課題競技に移ります。また、競技時間に関して、13時～14時は全ての選手がお昼休憩になりますので、競技時間は第1課題提出までに5時間になります。 10時～13時→休憩→14時から午後の部スタート16時第一課題提出
Q8	カスタードプリンは1台の型で4人分になりますか？	1台で4人分になります。
Q9	第3課題、盛り付けはカスタードプリンの他に自由に盛り付けても良いでしようか？	型から抜き、皿に盛り提出。一切の飾り等は不要です。
Q10	スキルテストIの卵10個はマヨネーズとカスタードプリンの分を除いて、全卵3個と卵白2個は使用することができますか？	スキルテストの鶏卵は課題に使用し、その他は自由に課題1～3の中で使用可とする。
Q11	スキルテストIの卵は一旦、回収されますか？卵黄と卵白の分け方はどのような方法でも構いませんか？	スキルテストの卵は回収しません。卵黄、卵白の分け方は衛生的な処理をする事。
Q12	スキルIIで使った鶏の骨は課題1～3で使用できますか？	鶏の骨は課題1～3どこで使用しても構いません。
Q13	スキルテストIの卵の割り分けの方法について卵の殻で行うのか、全て割入れた後に卵黄を取り出すのか、どちらでも良いのか。	卵の殻で行う事とします。

No.	質問内容	回答内容
Q14	手羽の骨は全て取り除くべきなのか。またフォンドボライユなどで使用するでも大丈夫なのか。	手羽の骨は間接で出羽元、手羽先に分ける事。ブイヨン等に使用可とします。
Q15	メインディッシュの皿温度50°C以上という記載は50°Cピッタリが好ましいのか。	温度は50°C前後プラスマイナス5度が望ましい。
Q16	デセールのプリン型は何の素材（鉄、アルミなど）なのか、テフロン加工はしてあるのか。	型の素材はブリキ・シリコン加工です。→型の素材は、鉄・テフロンフッ素樹脂加工です。
Q17	メインディッシュに手羽を付ける場合、加えてブイヨン等に使用する場合は骨を全て外した方が良いのでしょうか？	料理をアシェットに盛り込み提出する際には、全て骨を取り除いた状態とします。 ブイヨン等に使用する場合は、勿論骨付きで可とします。
Q18	マヨネーズとプリンの指定分量は、食材集計表の限度分量とは別という認識でよろしいでしょうか？	指定食材に関しましては、共通食材とは別の認識になります。
Q19	ソースマヨネーズの指定分量にあるマスタードは、ディジョンマスタードなのかフレンチマスタードなのか。	フレンチマスタードになります。
Q20	オードブルとメインディッシュのソースは、皿に直接盛り付けて提出するのか、別の容器に入れて提出するのか。また、別の容器に入れて提出の場合、指定の重さなどはあるのか。	課題1・課題2のソースは料理と共に皿に盛り付けて提出になります。
Q21	スキルテストIIにムネ肉（ササミ含む）と記載してあるのですが、オードブルではムネ肉のみにし、メインディッシュでササミを使用しても良いのか。	ササミは胸肉と同様課題1にて使用する事。
Q22	課題を行う前にスキルテストI IIを順番に行うと記載しているのですが、競技時間（9:00～）に含まれますか？	競技時間は、スキルテスト、課題1～3全て含みます。
Q23	オードブルとデセールで配布される指定分量の材料ですが、スキルテストI（卵）で卵黄と卵白に割り分けした後、卵は指定の分量（オードブル→卵黄2個、デセール→全卵5個）になった状態で配布されますか？	選手個々がスキルテストで使用したものを、計量して使用する事。
Q24	第3課題のデセールですが指定の型だと400ccほどしか入らないのですが、分量を全て合わせて残りの分量は取っておくべきなのか、指定分量を全て合わせて残りをとっておくのか、分量の全てを使い2度に分けて火を入れるのか。	指定の分量を使い、指定の型に入れ残りのアパレイユは冷蔵庫に保存ください。
Q25	第3課題のデセールでのカスタードプリンの加熱法に指定はあるのか。	加熱法に指定は有りません。
Q26	第3課題のデセールですが一人前の提出指定重量はあるのか。	第3課題は指定の型から抜き、指定の皿に盛り(4人前)提出になります。
Q27	スキルテストIIでさばいた鶏ガラは、回収されるのか。（料理に使用できるか）	鶏ガラは回収しませんので、使用は可能です。
Q28	第2課題メインディッシュで、スキルテストIの鶏卵の使用は可能か。	課題1、課題3の指定食材の鶏卵の数量以外は使用可能です。
Q29	マヨネーズの指定分量は、指定分量内で調整しても宜しいですか。	指定分量にて作成し、4人前使用し、残った場合は冷蔵庫に保存。
Q30	プリンの指定分量は、指定分量内で調整しても宜しいですか。	プリンの指定分量にてアパレイユを作り、残ったアパレイユは冷蔵庫にて保存。

No.	質問内容	回答内容
Q31	プリンの提出はひと皿に盛り付けるものなのか、カットして4皿に盛り付けるものなのか教えて頂きたいです。	一皿に指定の型から抜き盛り付ける。
Q32	スキルテストⅡで鶏をおろす際に、鶏の筋も取り除かなくてはなりませんか。	骨、軟骨を取り除く。
Q33	ブイヨン・ド・ヴォライユを取って使用する場合、課題1&2にブイヨンの材料と作り方を記載するべきか。	例) スキルテスト使用の鶏ガラを用いてブイヨンをとり・・・・簡潔に記載する事。
Q34	スキルテストⅠの鶏卵の仕分けは、カラザを黄身と卵白とは別に分けるのか。	カラザの分別は不要です。
Q35	スキルテストⅠの鶏卵は手を使用して仕分けして良いか。	一度ボール等に割り入れてからの黄身と卵白の分別は不可とします。
Q36	スキルテストⅠの鶏卵は時間内に洗浄するのか。	指定食材の鶏卵は洗浄済みの配布とする。
Q37	スキルテストⅠの卵黄と卵白の割分けについてです。分け方の指定はありますか。	殻を使って卵黄、卵白にわけてください。
Q38	課題1マヨネーズソースと課題3カスタードプリンは必ず指定分量通りに作り、余るソースや卵液は冷蔵庫等で保管するのか。またこれらが余っても良いか。	指定食材は指定分量通り使用し、余ったソース、アパレイユは冷蔵庫にて保管する事。
Q39	スキルテストⅠの鶏卵を卵黄と卵白を分ける際に手袋をしていれば手で卵黄を取り除いてもよい。	殻と殻にて割り分ける事。
Q40	カスタードプリンのカラメル用の水の分量に色止め用の水の分量が含まれているのか。	指定の分量にて作成する事。
Q41	指定分量で作ったカスタードプリンのアパレイユが型に入り切らず、余った場合どうすればよいのか。	指定の型に4人前を流し、残りのアパレイユは冷蔵庫にて保存する事。
Q42	スキルテストⅡの鶏をおろす際、ほんじりを落とすべきかどうか。	ほんじりは残した状態で可とします。
Q43	競技課題にスキルテストⅡの鶏ガラを使用してもよいかどうか。	使用可とします。
Q44	メインディッシュの課題にオードブルの課題で使い切れなかった鶏胸肉を使用してもよい。	課題2での鶏むね肉の使用は不可。
Q45	手羽をブイヨンに入れる際、肉が着いたまま使用してもいいのか、肉を外し骨だけブイヨンに使用するべきなのか。	選手個々のレシピに沿った使用の仕方の判断とします。
Q46	第3課題のデセールですが、ミステリー食材はプリンの中に入れるのか、別で調理して添えるべきなのか、どちらでもいいのか。	ミステリーに関しますお問い合わせは、一切回答しかねます。
Q47	第一課題のマヨネーズで、水以外の調味料を加えないことと書いてありますが、そのままソースとして盛り付けるということでしょうか。 例えば、バジルペーストを作り加えて、バジルマヨネーズなどは不可ということでしょうか。	マヨネーズソースを課題としてますので、応用は不要です。
Q48	マヨネーズの指定分量はかなり多いですが、第一課題で使用後残ったマヨネーズは提出でしょうか。それとも各自の冷蔵庫で保存でしょうか。	冷蔵庫にて保存してください。
Q49	ササミは第二課題で使用できますか。	ササミは胸同様の扱いとします。

No.	質問内容	回答内容
Q50	プリン型とテリーヌ型はテフロンなのでしょうか。	プリン型は、ブリキ・シリコン加工→プリン型は、鉄・テフロン フッ素樹脂加工 テリーヌ型は、アルミニウム・フッ素樹脂2コート
Q51	プリンは指定分量通りに作成し、提出レシピとして記入すればよろしいでしょうか。	指定課題食材を使用し、レシピを作成ください。
Q52	オードブルで余った鶏胸肉はメインでも使ってもよろしいでしょうか。	課題1以外の使用は不可とします。
Q53	当日、スーツでのミーティングの参加となっておりますが制服もいいですか。	勿論、制服で大丈夫です。
Q54	マヨネーズを指定分量で作ると、たくさんできます。ソースとして使用した後、残してもよいですか。	残ったソースは冷蔵庫にて保存ください。
Q55	プリンの盛り付け方は1皿に盛りつけるのか、切り分けて4つに盛り付けるのですか。	指定のお皿に1皿で型から抜いて盛り付けてください。
Q56	スキルテストⅠの卵は、検卵が必要ですか。全部割ったあと、手袋で卵黄を取り出してもよいですか。	1個ずつ殻を使って割り分けてください。
Q57	メインは、2種類の料理法とはなっていないですが、1種類でも2種類でもよいですか。	選手個々の判断とします。
Q58	スキルテストⅡのおろし方ですが、もも肉はどこまでおろすのが正解でしょうか。（軟骨、血合いをとる）	もも肉の骨を取り除き、軟骨、血合いを取り除いた正肉の状態になります。
Q59	卵10個は、5個をカスタードプリン、2個の卵黄をマヨネーズソースに使い、卵白をテリーヌのつなぎに使用しますが、余ってもよいですか。	指定食材分量以外の使用の仕方は選手の判断とします。
Q60	共通食材にあるカブMサイズとは直径何センチ位のものになりますか。また、限度の200gとは葉も含まれていますか。	カブMサイズですが、基本直径4cm以上、1束7個が目安になります。
Q61	課題のレシピにおいて、スキルテストの鶏肉の分量（g）も記入するのか。もしくは鶏肉の名目のみ記入するのか。	レシピの鶏肉の分量は、4人前の目安で結構ですので、必ず使用量を記載してください。
Q62	野菜を使ってブイヨンをとる場合、その野菜も記入するのか。（レシピ・集計表）	野菜の破材等で使用する場合は記載不要ですが、改めて野菜ブイヨンを取るために使用する場合は使用量を記載ください。
Q63	スキルテストの競技予定時間は9時から何時何分頃までか。またスキルテストが終わった者から課題にうつれるのか。	スキルテストⅠ、Ⅱ合わせて9時～10時、10時～一斉に競技スタートになります。
Q64	第3課題は競技者全員共通の材料だが、レシピと写真の提出は必要か。	レシピ、写真共に提出必須です。
Q65	大会初日にミステリー食材が発表された後、食材集計表の範囲で食材を追加することは可能なのか。	可能です。
Q66	競技職種実施要領に、「国際大会職業標準を参考に示す。」とあるが、今大会が国際基準に則って行われる、ということなのか。	あくまでも今大会は、国際大会職業基準を参考に競技大会を開催します。
Q67	食材集計表のじゃが芋はメークインか、男爵か。	メークインを予定しております。
Q68	レシピの写真提出はソースを添えたものか、添えていないものか。	課題1～3全て完成した状態の料理写真の提出になります。
Q69	持ち込みの縛り袋と口金は1つずつまででしょうか？	絞り袋と口金の持ち込み数に制限はありません。但し4人前を作成するのに必要とする事が原則です。

No.	質問内容	回答内容
Q70	第1課題、第3課題を作る際、型に直接お湯が当たらないようにする為の「蒸しプレート」や「底網」は持ち込み可能か。また、調理器具を洗浄した際の水切り用途として、タオル(白無地)の持ち込みは可能か。	お問い合わせの、蒸しプレート、底網の持ち込みは不可とします。また、タオルの持ち込みも不可とします。
Q71	<p>次の画像の器具は持ち込み可能でしょうか。</p>  	これらの器具の持ち込みは可とします。
Q72	テリーヌやプリンをオーブンで加熱する際オーブン用トレーではなく、角バットにお湯を張って加熱しても良いのか。	可能です。
Q73	スキルテストIIの丸どりを捌き終わって時間が余っていたら、競技で使う用途に合わせてカットしても良いのか。（胸肉に付いている皮を剥がし小さくカットする、鶏ガラを小さくカットする等。）	スキルテスト終了は全員一緒になります。その後全員一齊に競技スタート時間より競技開始になりますので、スキルテスト以外の作業は不可です。

No.	質問内容	回答内容
Q74	作業台のサイズを教えてください。	150cm×95cmとなります。
Q75	まな板のサイズを教えてください。	30cm×60cm 2枚 27cm×50cm 2枚となります。
Q76	スキルテストの割卵の際に使うボウルは、各調理台に準備されているものから使うのか、別で用意されているのか教えてください。	スキルテスト用に別に準備します。
Q77	プリンをオープンで湯煎する際に使う耐熱バットを持参したいのですが可能でしょうか。	持ち込みを可とします。但し使用する型に適している大きさを原則とします。
Q78	スキルテストⅡの時間内に鶏ガラを切り分けることや、手羽元の骨を外すことは可能ですか。	スキルテスト時間内は課題以外の作業は不可とします。
Q79	第1課題のテリーヌを作る際にササミを使用せずに冷蔵庫で保存することは可能ですか。	選手の判断とします。
Q80	カード(スケッパー)は使用してよいか。	持ち込み可とします。
Q81	メインに使用する手羽は、フォンやソースに使用した場合、課題に使用したものとして判定されるのか。	手羽の使用がフォンやソースの場合は課題に使用した事にはなりません。
Q82	第3課題の提出写真は、プリンを型から抜いたカットなしの4人分1皿の写真でよろしいでしょうか。	プリンを型から抜いたカットなしの4人分1皿の写真をお願いします。
Q83	ルセット提出後に付け合わせの位置を変えるなどソースを付け加える等の変更は可能でしょうか。	提出写真と原則同様になります。ミステリー食材が有る場合写真と異なる場合も有ります。
Q84	スキルテストIで使用した卵黄と卵白はプリンカップに入れて保存しても宜しいですか。	選手の判断とします。
Q85	第一課題のソースマヨネーズですが、ソースとして使う以外に、テリーヌの中にも使用することは可能でしょうか。	可能です。
Q86	スキルテストIの際に手袋はスタートする前から着用可能ですか。	全ての作業は競技開始後になります。
Q87	写真のスポンジケーキの底を使用することは可能ですか。 	添付の持ち込み機材の使用は可とします。
Q88	ディスペンサーは使用してよいのか。	使用可能ですが、4人前作成に準じた大きさとします。
Q89	スライサーは使用してよいのか。	使用可能ですが、4人前作成に準じた大きさとします。
Q90	第一課題のテリーヌで「スキルテストIで使用した鶏卵を使用し」と記載されてますが、これは、ソースマヨネーズの指定分量の卵黄と別に、鶏卵を使用しなければいけないのか。	スキルテスト使用時の卵黄を使用します。

No.	質問内容	回答内容
Q91	作成したアパレイユ、マヨネーズは冷蔵庫で保管とありますが、作成する際のボウル等の器具また、保管時のボウル等の器具は、共通器具内からの使用でしょうか、それとも保管用の器具が支給されるものでしょうか。	保管用の容器を用意いたします。
Q92	午前の部で作成したテリーヌを氷水に当てた状態で休憩時間中に実習台の上で冷やしておくことは可能でしょうか。	可能です。その場合、休憩退出の際に競技委員に作業台の上に置いていく事をお伝えください。
Q93	スキルテストⅡにおいて、もも・むねの骨は全て取り除くと記載がありますが、手羽元・手羽先等の骨の除去も必要でしょうか。(手羽元・手羽先はフオンに使用します。)	手羽元、手羽先の骨の除去は不要です。
Q94	第1課題のソースマヨネーズと第3課題のプリンのアパレイユを取つておく容器は別途支給されるのでしょうか。	容器は別に用意いたします。
Q95	レシピの方はg表記ですが、共通食材集計表では個数表記のものもありますがどちらに合わせるべきですか。	レシピの表記は全てg表記とします。
Q96	共同使用器具のなかにロボクープが記載されていますが、大きさはどのくらいでしょうか。またミニサイズのロボクープの持ち込みは可能でしょうか。	ロボクープ直径20cm。ミニサイズのロボクープの持ち込みは可とします。
Q97	ロボクープのサイズを教えてください。	直径20cm。
Q98	卵の割り方に指定はありますか。(ボウルに当てて割る、調理台に当てて割る、卵同士をぶつけて割る等。	卵の割り方は卵同士をぶつけて割る事。
Q99	会場で用意していただく器具に、鍋用の蓋はありますでしょうか。	作業台に用意された鍋類には蓋は有ります。
Q100	第1課題、第2課題の提出の際、盛り付けは4人前を1人前ずつ4皿に盛るのでしょうか。	各1人前を4皿盛り付け提出になります。
Q101	カラメルは余った場合、冷蔵庫に保管で良いでしょうか。	選手の判断とします。
Q102	タミのサイズを教えてください。	タミのサイズは31cmになります。
Q103	ソースマヨネーズ、カスタードプリンの卵以外の材料は計量された状態で配布されますか。	各自共通食材からの計量になります。
Q104	スキルテストⅡで捌いた鶏を入れるバット等は、各調理台に準備してある器具とは別に用意されていますか。	各作業台のものを使用します。
Q105	材料皿はオープンに入れて使っても良いですか。	大丈夫です。
Q106	鶏の手羽は、どこまでおろせばよいですか。	スキルテスト時は、もも、胸、ささみ、手羽(手羽元含む)でおろしてください。手羽はスキルテストの段階ではそのままで結構です。
Q107	ソースマヨネーズの材料を配付するとありますが、計量して配付されますか。	鶏卵以外は計量して配布しますが、鶏卵はスキルテストの物を使用します。
Q108	メインディッシュの皿の温度は、50℃以上ということですが、プラスマイナス5度は大丈夫との回答でしたが、どちらにすればよいですか。	選手の判断とします。

No.	質問内容	回答内容
Q109	<p>記載のない調理機材を持ち込みたいのですが、以下の4点は持ち込み可能でしょうか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・タミ (21cm) ・肉叩き ・スライサー ・おろし金 	<p>スライサー、おろし金の持ち込みは可とします。 肉たたき、タミ(31cm)を会場にて準備しておりますのでそちらを使用ください。</p>
Q110	共通食材の計量は何時まで可能でしょうか。	午前の部終了13時に全ての共通食材を撤収いたします。
Q111	Q71の持ち込み可能な器具の中に電子スケールがありますが、持ち込みは可能でしょうか。	可能です。
Q112	実施要領の4 競技課題の概要では、大会初日のミーティングでミステリー課題の発表となっており、Q&AのQ1では競技当日の発表とありますかどちらでしょうか。	ミステリー課題の発表は大会初日の全体ミーティング時に発表いたします。(Q1の回答修正いたしました。)
Q113	余ったアパレイユなどの液体を入れるビニール袋を持参することは可能ですか。	余ったアパレイユを入れる容器は会場にて準備します。
Q114	質問内容Q78で手羽元の骨を外すことは可能ですか。に対してスキルテスト時間内は課題以外の作業は不可としますとありますが、手羽先・手羽元の骨は外さないのでしょうか。	スキルテストの競技時間内は、手羽先、手羽元の骨は外さない。
Q115	競技にミルを持参してよいと記載されてたのですがミルに付随する小さなミキサーも一緒に持参してもよいかどうか。	ミルに付随する小さなミキサーの持ち込みを可とします。
Q116	温度計とは、中心温度計なのか表面温度計なのか。また、中心温度計、金串の持ち込みは可能か。	表面温度計になります。中心温度計の持ち込みは可とします。温度等を測るための金串の持ち込みは不可。
Q117	料理で使用する丸鶏の種類は何でしょうか。	ブロイラーになります。
Q118	盛り付けの際の火入れした肉のカットに使用するまな板はその他のまな板で良いのでしょうか。	まな板に関しましては、大会初日の全体ミーティングの時に説明させて頂きます。
Q119	洗ったまな板は4枚重ねて置いても良いのでしょうか。	機材の収納に関しましては、選手の判断とします。
Q120	マヨネーズソース、カスタードプリンの指定分量ですが、鶏卵以外は計量してある状態で配布されるのか。	上記の食材は指定分量を計量して、各選手の指定冷蔵庫に配布します。
Q121	パソワの記載がなかったですが、持ち込みは可能でしょうか。	4人前に適している大きさのパソワで有れば可とします。