

公 表

THE 63rd NATIONAL SKILLS COMPETITION

Restaurant Service

第 63 回技能五輪全国大会「レストランサービス職種」

競技日：10 月 18 日（土）

Time Schedule

Time	Task
9:15－9:45	・選手受付
9:45－9:50	・選手集合、運営委員挨拶
9:50－10:50	・下見、競技日程及び注意事項等の説明、質疑応答
11:00－13:30	・グループ A 【モジュール A】 グループ B 【モジュール B・C・D】
13:35－14:25	・選手控室にて食事休憩（50 分）
14:30－17:00	・グループ B 【モジュール A】 グループ A 【モジュール B・C・D】
17:15－17:30	・総評、主査挨拶
17:30	・全日程終了

* グループ A 及びグループ B は共に最大 12 名

* モジュール A は、4 名ずつ 3 グループに分かれ競技実施。

2 組目は 1 組目競技開始 30 分後に競技開始。

3 組目は 2 組目競技開始 45 分後に競技開始。

* モジュール B・C・D は、4 名ずつ 3 グループに分かれ各モジュールをローテーションして競技実施。

公 表

34 レストランサービス職種 競技課題

■モジュールA ファインダイニング

* 競技時間 90分 (競技開始 15分後にお客様が来店)

- A1 テーブルボクシング・ミザンプラス
- A2 スパークリングワインのサービス
- A3 オードブルのサービス (シュリンプカクテルの作成)
- A4 赤ワインのデキャンタージュ
- A5 若鶏のローストのデクパージュ
- A6 チーズの盛合わせ&食後酒のサービス
- A7 作業態度・身だしなみ・衛生観念

■モジュールB バー・フルーツのカーヴィング

* 競技時間 40分 (B1 10分, B2 10分, B3 20分)

- B1 オリジナルカクテル作成 1種2名分 計2杯
- B2 スタンダードカクテル作成 2種2名分 計4杯
- B3 フルーツの盛合せの作成 2名分2皿

■モジュールC フランベデザート・バリスタ

* 競技時間 35分 (C1は20分、C2は15分)

- C1 フランベデザートの作成
- C2 シグネチャーコーヒーの作成

■モジュールD 英会話&ワインの嗅覚ブラインド

* 競技時間 10分 (D1 5分、 D2 5分)

- D1 英会話でのオーダーテイク&オリジナルカクテルのプレゼンテーション
- D2 ワインの嗅覚ブラインド

■モジュールA フайнディング 指示事項 (競技時間 90分)

A1 ミザンプラス

- ・選手は必要な備品を自身で準備し、テーブルセッティングする事。
- ・ゲリドンは指定されたクロスを使用して仕上げる事。
- ・コンソール上の必要備品は選手が用意し整理、整頓する事。
- ・ゲスト用ナプキンの折り方は指定なし。ファインディングに相応しい華やかな折り方をする事。

A2 スパークリングワインのサービス

- ・必要な備品を全てゲリドン上に用意してから作業を始める事。
- ・プレゼンテーション、抜栓等は基本に沿って行う事。
- ・ゲリドン上のグラス6脚に均等に注ぎ入れ、内2脚をトレーにて
ゲスト2名にサービスする事。
- ・注ぎ足しは1回まで可能とする。

A3 オードブルのサービス (シュリンプカクテルの作成)

- ・別紙6に記載された作成方法、器材、材料一覧を参考に2名分を仕上げる事。
- ・必要な備品を全てゲリドン上に用意してから作業を始める事。
- ・ゲストと料理の説明等を含めたコミュニケーションを取りながら
作業を進める事。
- ・指定された材料を使用してソースを仕上げる事。
(必ずゲストにアルコール(コニャック)の使用の可否を確認する事。)
- ・指定された器(カクテルグラス)に盛り付けゲストへ提供する事。

A4 赤ワインのデキャンタージュ

- ・必要な備品を全てゲリドン上に用意してから作業を始める事。
- ・プレゼンテーション、抜栓、テイスティングなどは基本に沿って行なう事。
- ・抜栓の前後に瓶口を拭く際は紙ナプキンを使用する事。
- ・デキャンタをリンスする事。
- ・料理の進行に合わせてゲストに提供する事。

A5 若鶏のローストのデクパージュ

- ・必要な備品を全てゲリドン上に用意してから作業を始める事。
- ・ゲストと料理の説明等を含めたコミュニケーションを取りながら作業を進める事。
- ・一羽をゲスト 2 名分、2 皿に盛り付けて提供する事。
- ・ソースをイギリス式でサービスする事。
- ・安全と衛生に十分留意して作業を行う事。

A6 チーズの盛合わせ & 食後酒のサービス

- ・必要な備品を全てゲリドン上に用意してから作業を始める事。
- ・ゲストとチーズや食後酒の説明等を含めたコミュニケーションを取りながら作業を進める事。
- ・別紙 7 はチーズのカッティングについての参考資料とする。
- ・後日発表される 4 種類のチーズのカット、盛り付けを行い提供する事。
(JAVADA の HP にて公表)
- ・ポートワイン、マディラワイン、貴腐ワイン（ソーテルヌ）の 3 種の中から当日発表される食後酒をゲストに説明し提供する事。

A7 作業態度・身だしなみ・衛生観念

- ・お客様に対して提供する料理や飲み物の説明を行なう事。
- ・レストランサービスに相応しい、衛生的なユニフォームを着用。
- ・身だしなみを整える事。(頭髪、爪、着衣の乱れ、汚れ等)
- ・サービスパーソンとして相応しい作業態度、言葉遣いでゲストに接する事。
- ・正しい衛生観念を持ち作業にあたる事。
- ・刃物には十分注意し全ての作業を安全に進める事。

■モジュールB バー・フルーツのカーヴィング 指示事項 (競技時間40分)

B1 オリジナルカクテルの作成 (10分)

- ・別紙3に記載された材料一覧から2名分のオリジナルカクテルを作成する事。
- ・競技説明終了後、指定用紙に使用食材、飲材、容量、作業工程を記入し提出する事。
- ・必要な食材、飲材、カトラリー、皿などはサイドテーブルから作業台に用意してから作業を開始する事。(競技時間内にて)
- ・カクテルグラスは選手で持参の事。
- ・ガーニッシュの作成も競技時間に含む。
- ・仕上がったカクテルの1つは味覚審査用、1つは展示用とする。

B2 スタンダードカクテルの作成 (10分)

- ・別紙4に記載された10種類のスタンダードカクテルの中から当日発表される2種類のカクテルを2名分計4杯作成する事。
- ・作業手順、レシピ、グラス等も別紙4に順ずる。(ガーニッシュは使用しません。)
- ・カクテルは一種ずつ作成する事。
- ・必要な食材、飲材、カトラリー、皿などはサイドテーブルから作業台に用意してから作業を開始する事。(競技時間内にて)
- ・仕上がったカクテルの1つは味覚審査用とする。展示はなし。

B3 フルーツの盛合せの作成（20分）

- 選手には下記のフルーツが支給されます。
① キウイフルーツ ② オレンジ ③ リンゴ ④ ラズベリー ⑤ バナナ
- 用意されたフルーツを全て使用してフルーツの盛合せを2皿作成する事。
- 2皿は同じ盛り付けとする事。
- 必要な食材、飲材、カトラリー、皿などはサイドテーブルから作業台に用意してから作業を開始する事。（競技時間内にて）
- 皮をむいた部分は必ず使用しなければならない。
- 皮が食用可能な場合は取り除かず使用してよいものとする。
- フルーツには直接手を触れずに作業する事。
- 一皿を展示用とする。

■モジュールC フランベデザート、バリスタ 指示事項（競技時間35分）

C1 フランベデザートの作成（20分）

- ・クレープフランベを2皿、2名分作成する事。
- ・必要な食材、飲材、カトラリー、皿などはサイドテーブルから作業台に用意してから作業を開始する事。（競技時間内にて）
- ・オレンジの皮はスパイラル状にカットする事。
- ・果肉は6房以上カットし盛り付けに使用する事。
- ・ゲリドンに用意された器材、食材を使用し作成する事。
- ・仕上がったデザートの1つは味覚審査用、1つは展示用とする。
- ・火器や刃物の取り扱いには十分留意し作業を行う事。

C2 シグネチャーコーヒーの作成（15分）

- ・2名分のシグネチャーコーヒーを作成する事。
- ・別紙5の材料一覧から選ばれた食材・飲材（競技当日に発表）を使用する事。
- ・競技説明終了後、指定用紙に使用食材、飲材、容量、作業工程を記入し提出する事。
- ・必要な食材、飲材、カトラリー、皿などはサイドテーブルから作業台に用意してから作業を開始する事。（競技時間内にて）
- ・グラス・カップ類は選手で持参の事。
- ・仕上がったコーヒーの1つは味覚審査用、1つは展示用とする。

■モジュール D 英会話 & ワイン嗅覚ブラインド 指示事項（競技時間 15 分）

D1 英語でのオーダーテイク（4分）&オリジナルカクテルの英語でのプレゼン（1分）

- ・モジュール B1 で作成するオリジナルカクテルを英語でプレゼンテーションする事。
- ・外国人の仮想客から料理と飲み物のオーダーテイクを英語で行う事。
- ・場面設定はファインダイニングのディナータイムで 2 名様のお席。
- ・会場内での日本語の使用を禁ずる

D2 ワインの嗅覚ブラインド（チェック 5 分、解答 5 分）

- ・用意されたワインの香りと色合いから使用されているブドウ品種を答える事。
- ・D1 の待機時間中にブドウ品種、生産国が明記された赤ワイン 4 種、白ワイン 3 種の香りと色合いの確認をする事。
- ・英会話試験後、上記から選定された赤ワイン 3 種、白ワイン 2 種の香りと色合いから判断し、使用されているブドウ品種を解答用紙に記入する事。
- ・ワインを飲むことは禁止とする。
- ・用意するワインはエノテカ(株)取り扱いの下記の 7 種類とする。

- ・シャルドネ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド 2023
- ・ソーヴィニヨン・ブラン バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド 2023
- ・リースリング シュロス・フォルラーツ 2023
- ・カベルネ・ソーヴィニヨン バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド 2023
- ・ピノ・ノワール バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド 2023
- ・メルロ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド 2022
- ・シラーズ ピーツ・ピュア 2024

別紙1 «ゲスト用ナプキンの折り方»参考資料

ナプキンの折り方は自主課題です。下記は参考として掲載します。

Crown



Lay the napkin face-down in front of you. Fold the napkin in half diagonally.



Position the napkin so the open ends are pointing away from you. Fold the right corner up. The point rests directly on top of the middle. The edge should lie on the center line. Repeat on the other side. The leftmost corner meets the middle corner.



Fold the bottom of the napkin up about 2/3's of the way and press this fold down well.



Fold the smaller triangle down so the point rests on the near edge of the napkin.



Curl the left and right sides of the napkin up so they meet in the middle and tuck one into the other.



Pull the upper right and left corners down. Stand it up ensure that all parts of the napkin are even and look identical — you can manipulate the napkin by pulling gently on each part of it if necessary.

Cockscomb (bird of paradise)



Open the napkin into a square shape and fold it in half.



Fold it in half again to make a square (quarter of origin napkin).



Rotate the square so that it now forms a diamond shape. Make sure the four single folds are at the bottom of the diamond.



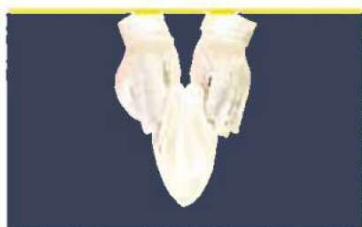
Turn the napkin around. Fold the bottom corner of the diamond to the top corner. There is a triangular shape.



Take the right side of the triangle and fold it over on to the centre line. Do the same with the left side.



Tuck the two lower triangles under the main triangle.

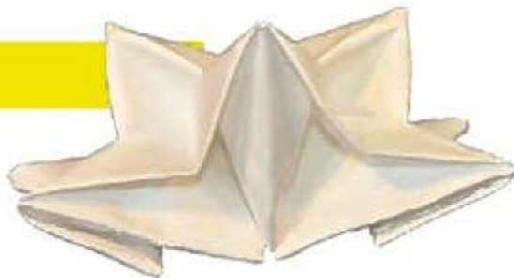


Fold the two triangles down from the centre line and hold it together. The four single folds should now be on top and at the peak of this fold.



Hold this narrow fold firmly, ensuring the four folds are away. In turn, pull each single fold up and towards you.

Double fan



Open the napkin completely and fold the upper and lower quarter to the middle.



Lay the napkin in accordion-like stripes. Be very exact. On the lower border there is a simple zigzag line, on the upper a double one.



Hold the napkin tight in the hand. Pull out of every single fan a triangle-like piece downwards.



Do the same on the back side.

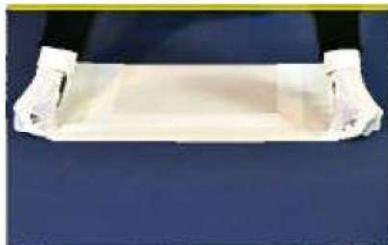


Press the napkin boldly after every single task.



To finish, open the fan.

Peacock



Open the napkin into a square shape and fold it in half.



Fold it in half again to make a square.



Fold the first layer like an accordion with a distance of 1 cm.



Turn the napkin around and fold it in half over the centre line.



Fixate the napkin firmly and fold the now visible edge.



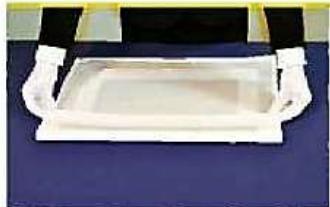
Tuck the right and left side in each other so that a nice round form remains.

別紙2 《カトラリーフォルダー、くず入れ、コルク置き》参考資料

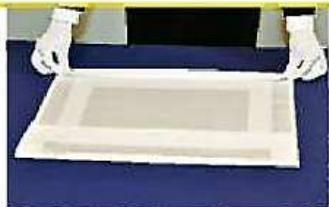
Cutlery napkin



The cutlery napkin is basically used for preparing the cutlery, for laying cutlery to complete covers or for preparing service spoons and forks for the guéridon service.



Lay the napkin face-down in front. Fold about 1/3 of the upper side of the napkin down.



Fold the bottom side about 5 cm up.



Flap the napkin together in the middle. The upper and lower fold should not be visible anymore.



Turn the napkin around and fold 1/4 of the left- and 1/4 of the right side towards the centre.



Hold the flapped sides carefully but firm. Now turn the napkin gently.



Place the napkin on a suitable plate. Now the cutlery can be put in the cutlery napkin bag.

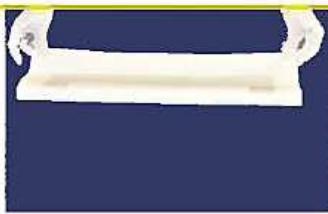
Napkin for covering debris



This napkin is always used when debris and used cutlery are produced during filleting, carving or jointing. The customer should not have to see all the wastage, fish bones or other debris and dirty cutlery whilst being served.



Lay the napkin face-down in front and fold the lower quarter on the centre line.



Fold the upper quarter as well on the centre line.



Pull the right and left side down towards the middle. At the top there is a sharp angle.



Cross both outstanding sides. Fold both sides towards the middle of the napkin.

「コルク置き」



<ナプキンの折り方の引用・参照元>

書籍「RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK」

著者 Martin Erlacher, Sabrina Keller, Daniel Thomet

出版 Re Novium

別紙3 『オリジナルカクテル材料一覧』

オリジナルカクテル材料一覧		
ドライジン	トニックウォーター	
ラム（ホワイト）	ジンジャーエール	
テキーラ（ホワイト）	ソーダ	
ウォッカ	コーラ	
ブランデー	オレンジジュース	
ウイスキー（バー・ボン）	グレープフルーツジュース	
ベルモット（ドライ）	アップルジュース（無濾過タイプ）	
トリプルセック	パインアップルジュース	
アマレット	レモンジュース	
マリブ	ライムジュース	
カシスリキュール	クランベリージュース	
ピーチリキュール	<ガーニッシュ用>	
ライチリキュール	ライム	
チェリーヒーリング	レモン	
ブルーキュラソー	オレンジ	
シュガーシロップ	マラスキーノチェリー	
グレナデンシロップ	スタッフドオリーブ	
	フレキシブルストロー（6mm×210mm）	
	カクテルストロー（3.5mm×150mm）	
	カクテルピック（ステンレス9cm）	

別紙4 『スタンダードカクテルレシピ』

1. French Martini

- 45 ml Vodka, 15 ml Raspberry Liqueur, 15 ml Fresh Pineapple Juice
- Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice, Strain into chilled cocktail glass.
- Squeeze oil from lemon peel onto the drink.

2. White Lady

- 40ml Gin, 30ml Triple Sec, 20 ml Fresh Lemon Juice
- Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, Strain into a chilled cocktail glass.

3. Cosmopolitan

- 40 ml Vodka Citron, 15 ml Cointreau, 15 ml Fresh Lime Juice, 30 ml Cranberry Juice.
- Add all ingredients into a cocktail shaker filled with ice. Shake well and strain into a large cocktail glass.
- Garnish with a lemon twist.

4. Manhattan

- 50 ml Rye Whiskey, 20 ml Sweet Red Vermouth, 1 dash Angostura Bitters
- Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well. Strain into a chilled cocktail glass.
- Garnish with a cocktail cherry.

5. Yellow Bird

- 30 ml White rum, 15 ml Galliano, 15 ml Triple Sec, 15 ml Fresh Lime Juice
- Pour all ingredients into a cocktail shaker, shake well with ice, Strain into chilled cocktail glass.

6. Grasshopper

- 20 ml Crème de Cacao (White), 20 ml Crème de Menthe (Green), 20 ml Fresh Cream
- Pour all ingredients into shaker filled with ice.
- Shake briskly for a few seconds. Strain into chilled cocktail glass.
- Garnish with mint leaf.

7. Between the Sheets

- 30 ml White Rum, 30 ml Cognac, 30 ml Triple Sec, 20 ml Fresh Lemon Juice
- Add all ingredients into a cocktail shaker. Shake with ice and strain into a chilled cocktail glass.

8. Dry Martini

- 60 ml Gin, 10 ml Dry Vermouth
- Pour all ingredients into a mixing glass with ice cubes. Stir well, strain into a cocktail glass.
- Squeeze oil from lemon peel onto the drink or garnish with green olives if requested.

9. Daiquiri

- 60 ml White rum, 20 ml fresh lime juice, 2 bar spoons fine sugar.
- Into a cocktail shaker add all the ingredients. Stir well to dissolve the sugar. Add ice and shake. Strain into a cocktail glass.
- No garnish required.

10. Margarita

- 50 ml Tequila, 20 ml triple sec, 15 ml Fresh squeezed lime juice.
- Add all ingredients into a cocktail shaker with ice. Shake well and strain into a chilled cocktail glass.
- Garnish with a half salt rim.

別紙5 «シグネチャーコーヒーカクテル 材料一覧»

<A> ①～⑦の材料は必ず用意いたします。

- ① コーヒーまたはエスプレッソ（ネスプレッソ社のコーヒーマシンより抽出）
- ② 牛乳 ③生クリーム 30%（動物性） ④チョコレートパウダー ⑤グラニュー糖
- ⑥バニラアイス
- ⑦氷（かち割り）

スピリッツ：ウイスキー、ブランデー、テキーラ、ホワイトラム、ライウイスキー

リキュール：カルア、ミント、グランマルニエ、トリプルセック、カカオ（ホワイト）

キルшу、ドランブイ、ブラックベリー、カシス、アマレット

フルーツ：オレンジ、リンゴ、レモン、ライム、洋なし、イチゴ、パイナップル、ラズベリー

ブラックベリー、バナナ (全て皮を剥いていない状態のもの)

ジュース：クランベリー、オレンジ、アップル、パイナップル、グレープフルーツ、レモン、

シロップ：ヘーゼルナッツ、アーモンド、グレナデン、ホワイトチョコレート、ミント、

シンプル

ハーブ&スパイス：シナモンスティック、シナモンパウダー、バニラパウダー、

アーモンドパウダー、ピンクペッパー、ミントリーフ、ジンジャーパウダー

より選定された、スピリッツ3種、リキュール4種、フルーツ4種、ジュース4種、シロップ3種、ハーブ&スパイス4種を当日発表します。

選手は<A>から選択した材料と、指定されたの材料から必要な材料を使用してシグネチャーコーヒーの作成をしてください。カトラリー、皿、グラスなどはサイドテーブルに準備しますので、必要なものを選択、使用し作成してください。

当日朝の競技説明終了後に、使用する材料、容量、作業工程を指定用紙に記入し提出していただきます。 提出いただいた内容に沿って作業を行ってください。

Preparing a shrimp cocktail

Good to know

This typical cocktail as a starter, originates from America and came into fashion in the 60s. The term cocktail goes back to the cocktail glass or the cocktail bowl, in which these dishes used to be served. If we go back a little further in time, in the terms of kitchen techniques, the production has a far less popular origin. Then, it wasn't possible to cool the ingredients. In order to cover the nasty smell from the customers, the producers of this dish were left with only one last option. The ingredients were put in a good smelling marinade (dressing), and so one can say: the primal cocktail was born. It is a good thing that criterions and historic anecdotes don't influence the preparing of dishes today. Today creativity runs free to combine ingredients with a delicate dressing to a mixture. Meaning; marinating in dressing or sauce, which makes the cocktail an exquisite starter.



For the classic recipe of the shrimp cocktail the following is recommended: mix salt, cayenne, lemon juice, tabasco, Worcestershire, 2 parts of mayonnaise, 1 part of ketchup, grated horseradish and Cognac into a creamy dressing. Add the shrimps, and mix all together. Arrange all on finely sliced ice berg salad or lettuce in a cocktail glass or cocktail bowl.

シュリンプカクテルについて

この料理は1960年代のアメリカで誕生した代表的なカクテル料理で、料理名は提供するときに使う「カクテルグラス」「カクテルボウル」にも由来します。当時は冷蔵技術が今ほど普及していなく、エビをマリネ液（ドレッシング）に漬けることで匂いを抑えたことが始まりだとも言われていますが、過去の逸話に悪影響を受けることなく、繊細なドレッシングと様々な食材とを組み合わせた、魅力的なスター（前菜）として現代に定着しています。

シュリンプカクテルの手順の一例としては、塩、カイエンペッパー、レモン汁、タバスコ、ウスターソース、マヨネーズ、ケチャップ、すりおろしたホースラディッシュ、コニャックでクリーミーなドレッシングを作り、エビを加えて混ぜわせ、細かくスライスしたアイスバーグサラダ、またはレタスを敷いたカクテルグラスやカクテルボウル盛付ける。などが挙げられます。

Mise en place

- Two serving plates or cocktail glasses with underflat and napkins.
- Glass bowl with underflat and napkin.
- Plate with cutlery napkin bag.
- Table- and tea spoon for measuring the ingredients.
- Two spoon and fork servers (salad and arranging).
- Pepper grinder on underflat.
- Plate for used cutlery.
- Cognac or other liquid to aromatise.



ミゼンプラスの一例

コースターとナフキン、ガラスボウル、カクテルグラス、皿、テーブルスプーン、テーブルフォーク、ティースプーンなど

Ingredients for two persons

- 2 portions of boiled shrimps or king prawns
- 2 portions of salad cut in strips
- 4 table spoons of mayonnaise
- 2 table spoons of ketchup
- 2 tea spoons of grated horseradish
- 1 tea spoon of lemon juice
- a pinch of salt, pepper from the grinder or cayenne
- a dash of tabasco
- 2 tea spoons of Cognac
- 2 lemon slices as garniture



材料2人前（参考）

- ・茹でたエビまたはクルマエビ 2人分
- ・細切りにしたサラダ 2人分
- ・マヨネーズ 4テーブルスプーン
- ・ケチャップ 2テーブルスプーン
- ・すりおろしたホースラディッシュ 2ティースプーン
- ・レモン汁 1ティースプーン
- ・塩、コショウひとつまみ
- ・タバスコ 1ダッシュ
- ・コニャック 2ティースプーン
- ・飾り付け用のレモンスライス 2枚

Working methods

For the preparation of cocktails different methods can be used to achieve a result. The dressing is produced up in front of both processes. The only difference is if the dishes are marinated in the dressing or if they are napped in the end. Both processes are used and are reasonable. As a rule with cocktails the ingredients are marinated in the dressing.



- Prepare all ingredients before starting. The customers must be involved from the start and the whole process must be visible for them.
- If possible avoid using original containers and only use measured ingredients in bowls.
- The shrimps are marinated in the dressing or napped on grilled king prawns.
- Arrange the cocktail on whole salad leaves or on finely sliced lettuce/ice berg salad.
- Instead of cocktail glasses or bowls, starter plates are used these days as well.

Working process



Put mayonnaise, ketchup, grated horseradish and lemon juice in a bowl.



Mix all ingredients well.



Season with salt, pepper, cayenne and tabasco.



Refine the dressing with Cognac or other spirits to the customers' liking.



Add the shrimps into the bowl.



Marinate the shrimps in the dressing.



Arrange the cocktail on a starter plate or in a cocktail glass on salad stripes. Garnish with parsley or dill and a lemon slice.



Serve toast and butter to the cocktail.

<引用・参考元>

書籍「RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK」

著者 Martin Erlacher, Sabrina Keller, Daniel Thomet

出版 Re Novium

別紙7 《チーズのカッティング》参考資料

Cutting of cheese



Small cheese forms

How to cut cheese depends on the variety, form and size of the cheese. Smaller round cheese like; Tomme, Reblochon, Camembert or small round goat-milk cheese are portioned like a cake from the centre to the rind. Every piece has equal rinds and the ripening rate is the same.



Small quadrangular cheese like; Carré, Pont l'Evêque oder Maroilles, but also pyramid shaped cheese like Pouligny Saint-Pierre are portioned in equal parts. Every customer gets the same amount of rinds and the rate of ripeness.



Special forms like the rectangular Limburger or the Ovalie Caprice de dieux are halved, divided in three parts or even in four parts at the end to share the rinds equally.

Round cheese forms like rolls as in St. Maure are cut in equal slices. Preferably, a cheese knife with a thin blade or a cheese cutter is used (cheese cutters are designed to cut soft, sticky cheese (moist and oily). Accordingly it does not have a large sharp-edged blade compared to a cheese knife with holes in the blade. The cutting edge of cheese cutters are typically a fine gauge of stainless steel or an aluminium wire is stretched across a supporting frame.

1 Tomme Vaudoise | 2 Cazelle de St. Affrique | 3 Petit Saint Albray | 4 Bleu de Bresse | 5 Valencay | 6 Capriflacon | 7 Pavé d'Affinois
8 St. Maure Touraine | 9 Limburger | 10 Caprice des Dieux

Portioning of cheese

Big cheese forms

Bigger cheese forms like a whole Brie de Meaux, or Camembert, are cut in smaller parts to put them on a cheese platter or trolley. The advantage is that the rest of the cheese wheel can be cooled again and only as much cheese as needed is prepared by the service. The wheel can be halved at first so that one half can be repacked again. These wheels are cut in pieces like a cake. The cutting techniques of these pieces are different depending on the country. The three most used techniques are shown below.



The piece is cut from the tip into equal slices. The end at the rind is portioned equally pointed to the tip.



Except the edge, the piece is cut into equal triangles. The first cut is made at a slight angle. The remaining part is halved diagonally. The end at the rind is portioned equally pointed to the tip.

Cutting of cheese



A disseminated classic way and at the same time the only way that the customer can enjoy the whole ripening rate shows this typical technique used with Brie de Meaux. The piece is cut from the tip to the rind in small tranches.



Big blue moulded cheese are basically cylinder shaped. They can be cut like a cake or horizontally cut into 2-4 cm big slices.



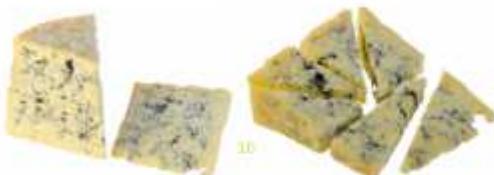
i
Another specialty is that a blue moulded cylinder shaped cheese is hollowed. The mass that has been taken out is marinated with Port wine, Sherry or a dessert wine and then put back in the cylinder. The marinated cheese is scooped out with a spoon for consummation.

11 Brie Suisse | 12 Munster | 13 Brie de Meaux | 14 Stilton | 15 Bleu d'Auvergne

111 Portioning of cheese



The horizontally cut 2-4 cm big slices can be cut in small triangles cut from the centre to the edge. The customer will enjoy the full taste and the overall impression of maturity.



Cut pieces from the cylinder of blue moulded cheese can be cut into equal triangles.



When the piece has straight cuts, beware of the fact that the taste of all smaller pieces of the centre are more intensive and have another consistence than the parts of the rind side.



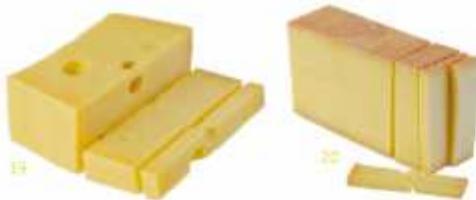
Smaller pieces can also have straight cuts. The customer will enjoy the centre parts and the rind parts.



A good ripe Vacherin Mont d'Or or Epoisses is creamy on the inside. Remove the upper rind carefully and make sure that the cheese does not stick to the rind. The strongly aromatised cheese is scooped out with a spoon.

firmer cheese can be taken out of the wooden box. They can be cut like a round cheese and portioned in pieces.

Cutting of cheese



Big pieces of hard cheese like Gruyère or Emmentaler are often offered in big blocks of cheese. The parts of the rinds are used for grating or a fondue mixture. For the cheese platter the big block is divided in smaller slices. These slices can be halved if needed.



When semi-hard- or hard cheese like Appenzeller, Comté, Morbier or various kinds of Alpkäse (Alp cheese) are offered, the whole wheels of cheese can be cut in smaller pieces in every form and size. As a rule these pieces are cut from the tip into tranches. Big tranches can be halved again. At the side of the rind however the tranches are cut pointing to the tip. This way there is almost no debris.



Extra hard cheese is cut with a Parmesan cheese knife (knives specially designed for portioning very hard cheese. They have very short, thick blades that are forced into the cheese and then used as a lever to break off smaller portions) into smaller chunks. Nicely shaped pieces cannot be cut because of the hard consistence of the cheese.



A famous and popular cheese speciality in Switzerland is called Tête de Moine. It is not cut in tranches or pieces. Its name, which means "Monk's Head", is derived from its invention and initial production by the monks of the abbey of Bellelay, located in the community of Saicourt, district of Moutier, in the mountainous zone of the Bernese Jura, the French-speaking area of the Canton of Bern. The cheese is eaten in an unusual way: it must be carefully scraped with a scraper in order to develop its scented flavours. This way roses are scraped off.

16 Fourme d'Ambert | 17 Stilton | 18 Vacherin Mont d'Or | 19 Emmentaler | 20 Gruyère | 21 Appenzeller | 22 Parmigiano | 23 Tête de Moine

<チーズのカッティングの引用・参照元>

書籍「RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK」

著者 Martin Erlacher, Sabrina Keller, Daniel Thomet

出版 Re Novium