

第 64 回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 競技課題

スキルテストⅠ 09：00～09：10

指定時間 10 分以内に、指定食材の野菜を 5 mmのブリュノワーズ(brunoise)にカットすること。

※指定野菜：玉葱 1/2 個(M)・人参 1/2 本(M)・セロリ 1/2 本

スキルテストⅡ 09：20～10：00

指定時間 40 分以内に、指定食材のイトヨリ(1 尾 500g 前後)を 3 枚におろし、骨まで取り除き、そのイトヨリの骨とスキルテストⅠのブリュノワーズした野菜を使用し、フュメ・ド・ポワソン 200g を作成する。

※フュメ・ド・ポワソン作成時には各自にブーケ・ガルニ(ポワロー・タイム・パセリの軸)・白ワイン 50g・白粒胡椒・粗塩・布を配布。それ以外の使用は不可。

10：10～13：00、14：00～17：00

第 1 課題 【オードブル】

指定食材の、椎茸 50g・しめじ 50g・エノキ茸 50g・マイタケ 50g を使用し、4 人前の冷製オードブルを仕上げる。上記指定食材以外に、使用可能な数量の共通食材を使用可とする。

1 人前目安 120g・提出皿温度 15℃～25℃

- ① 一皿の中にたんぱく質、でんぷん質、繊維質を含まなければならない。
- ② 一皿の中に 1 種類のソースを使用すること。

第 2 課題 【メインディッシュ】

スキルテストⅡのイトヨリを使用し、メインプレート 4 人前を作成する。
また、スキルテストⅡで作成したフュメ・ド・ポワソン 200g を使い、4 人前のソースを完成させること。

1 人前目安 150g・提出皿温度 40℃以上

- ① 1 人前の皿に、5 種類以上の野菜を使用すること。
- ② 一皿の中にたんぱく質、でんぷん質、繊維質を含まなければならない。

第3課題 【デセール】

指定食材の山形県産ラ・フランス 2 個を使用し、4 人前のラ・フランスのムースを作成すること。ソース 1 種類以上と、飾りを 1 品以上添えること。

1 人前目安 120g・提出皿温度 5℃～15℃

※各課題は、指定された皿に盛り付けること。

※第 1 ～ 3 課題の作成に指定食材を使用すること。それ以外の食材は、共通食材より使用すること。

※第 1 ～ 3 課題には、非公開のミステリー課題が追加される。詳細については、大会初日の全体ミーティング時に発表する。