

第64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
Q 1	魚の3枚おろしに使う包丁に指定はありますか？	実施要領に競技に使用するナイフの記載がありますのでそちらを確認ください。
Q 2	スキルテストⅡの際、イトヨリの鱗を取る必要はありますか？	イトヨリの取り扱い方は選手の判断とします。
Q 3	スキルテストⅡで作成したフュメドポワソンは第1課題の冷製オードブルに使用してもよろしいですか？	スキルテストⅡで作成したフュメドポワソンは第2課題で使うことが原則ですが、第1課題で使うことも可です。
Q 5	第2課題の1皿に5種類以上の野菜を使用について、フュメドポワソンを作成する際のブリュノワーズした3種類の野菜も含めていいのでしょうか？	スキルテストにて使用して、フュメドポワソンに使用したブリュノワーズ3種の野菜は第2課題の5種類の野菜には含みません。
Q 6	スキルテストⅡで支給されるイトヨリは何尾でしょうか。	実施要領に記載がありますので確認ください。
Q 7	イトヨリを卸す際に頭や骨はカットしてもいいのでしょうか。	スキルテストⅡの実施要領を確認ください。
Q 8	第1課題のオードブルでイトヨリは使用してもよいのでしょうか。	イトヨリは第2課題にて使用とします。
Q 9	ハンドブレンダーなどは持参可能でしょうか。	ハンドブレンダーの持ち込みは可とします。
Q10	ディスペンサーボトルなどは持参可能でしょうか。	ディスペンサーボトルの持ち込みは可ですが、あくまでも4人前使用のサイズに見合ったものとします。
Q11	第2課題のソースにフュメドポワソンは200g全量使用する必要がありますか。	フュメドポワソンの使用量に関しましては、選手の判断とします。
Q12	第3課題のラフランスは支給された全体量をムースに使用する必要がありますか。	ラフランスの使用の仕方は選手の判断とします。
Q13	実施要項の24ページに提出物の締め切り日が9月30日の木曜日となっていますが、カレンダーでは30日は水曜日かと思えます。締め切り日は9月30日の水曜日ということでしょうか	9月30日(水)です(木曜日の記載は誤りです)。提出書類等は9月30日(水)までに提出してください。
Q14	実施要項の15ページで、選手はシェフ帽・シェフコート・作業靴(黒)となっていますが、本校の作業靴は(白)を使っています。やはり黒を購入しなければだめでしょうか？	作業靴の件ですが、学校での作業靴(白)の使用を可とします。
Q15	スキルテストⅠのブリュノワーズを切る際、切った切り端も含まれますか。	野菜の切り端は、別にブリュノワーズの横に添えて提出ください。
Q16	スキルテストⅠのブリュノワーズで支給される野菜は縦半に切られたものか横半に切られたものどちらでしょうか。	野菜は基本縦半分カットになります。

第64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
Q17	スキルテストIでブリュノワーズを切る際、5ミリずつ切っていく端数が出てしまった時は別で保存しておいてもいいのでしょうか。	野菜の切り端は、別にブリュノワーズの横に添えて提出ください。
Q18	スキルテストIIでフュメをとる際はブリュノワーズの全てを使う必要がありますか。	選手個々の判断とします。
Q19	第3課題でムースを作るのに型を持参しても良いですか。	第3課題での型の持ち込みは可とします。
Q20	中心温度計、表面温度計の持ち込みが可能ですか。	左記機材の持ち込みは可とします。
Q21	スキルテストIIで使うブリュノワーズの量はフュメドポワソンに必要な量だけでよろしい でしょうか？	食材の使用量は選手の個々の判断とします。
Q22	歯ブラシを使用したいのですが持ち込むことは可能でしょうか？	歯ブラシの持ち込みは不可とします。
Q23	スキルテストI 指定野菜:玉葱・人参・セロリそれぞれ1/2とありますが、どのぐらいの量でしょうか。また、その量を全て使用する必要があるのか、それとも必要な分だけ使用しても良いのでしょうか。	玉葱、人参、セロリ1/2の量ですが、各100gになります。またスキルテストIにおいてはその全ての野菜を使用します。
Q24	ウロコかきは持参可能でしょうか。	ウロコかきの持ち込みを可とします。
Q25	スキルテストIの指定野菜:玉葱・人参・セロリをブリュノワーズにしてフュメをとり、残ったブリュノワーズや切れ端はオードブルやメインに使ってもよいのでしょうか。	選手の個々の判断とします。
Q26	スライサー、ウロコかきは持参可能でしょうか。	スライサー、ウロコかきの持ち込みを可とします。
Q27	じゃがいもは男爵とメークインどちらでしょうか。	じゃがいもはメークインになります。
Q28	スキルテストIIでいとよりを捌く際捌き包丁と合わせて牛刀の使用は可能ですか。	包丁の使用に関しましては選手個々の判断とします。
Q29	オードブルに使用するキノコは支給されるキノコとは別に共通食材の中にあるキノコも使ってよいですか。	共通食材のキノコの使用は可です。
Q30	スキルテストIIでいとよりを捌く際、ささらやうろこ取りを使ってよいですか。	ささらやうろこ取りの持ち込みを可とします。

第64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
Q31	スキルテストⅡでいとしよりを捌く際シンクの中で鱗をとっても良いですか	スキルテストⅡでのイトヨリのさばき方に関しましては選手個々の判断とします。
Q32	本番のイトヨリはどのような状態で準備されているのでしょうか。内臓や鱗は処理されているのか、下処理をするところから始めるのか、教えて頂きたいです。	下処理をするところからになります。
Q33	デセールで使用するラ・フランスをメインディッシュに使用しても問題ないでしょうか。メインディッシュの飾りやソースに皮や果肉などを使用できるかを教えて頂きたいです。	ラ・フランスの使用は選手個々の判断とします。
Q34	スキルテストⅡについて、フュメドポワソンを作成する際にブリュノワーズ野菜は、全て使用しなければならないでしょうか。	ブリュノワーズ野菜の使用に関しましては選手個々の判断とします。
Q35	小さいフードプロセッサーを持ち込みたいのですが可能でしょうか？	小さいフードプロセッサーの持ち込みも可とします。
Q36	持参の持ち物に各種型と表記がありますが、リーフ型も含まれるのでしょうか？	リーフ型にとらわれず、選手が使用する各種型は持参することを可とします。