

第 37 回調理師養成施設調理技術コンクール(グルメピック) 全国大会 Q & A

【Q 1】 当日の器具一覧に、皮むき器（ピーラー）、スプーン、パッソワ（ソースを濾す際に使用）がないが、現状の器具一覧の中で工夫し、料理を制作するという認識で問題ないか。

【A 1】 実施要領に記載のとおり、作業会場に持ち込めるものは、包丁、包丁ケースに包丁と共に入る器具、台ふき、手ふき等の布巾類、貴重品、医療品、レシピとなっております。

器具一覧にないもので、必要な器具につきましては、持参する包丁ケースに入れば持ち込み可能です。

【Q 2】 豚背肉のソテーについて、豚肉は 2 枚提供され、2 枚とも調理することとなっているが、付け合わせも 2 人前を調理するのか。

【A 2】 課題見本のとおり、2 人前を作るのは、豚肉ソテーとソースになります。付け合わせは、1 人前の調理となります。

【Q 3】 豚背肉のソテーにおけるマッシュルームの加工、調理法は自由とあるが、追加の食材などは一切なく、提供される食材のみで自由に表現するという解釈で問題ないか。

【A 3】 問題ありません。

【Q 4】 課題について、例えば中国料理であれば酢豚、青椒肉絲の順に作らなければいけないのか？

【A 4】 地区大会は作業を行う課題の順番が決まっていたましたが、全国大会では、規定の 2 課題の調理作業の順番は決まっています。