

平成29年度 第54回調理技能コンクール課題・主材料・指定容器一覧

日本調理	西洋調理	中国調理	給食調理
<p><b>課題</b> 実り豊かな彩りの秋 緑 高盛込み料理 審査時に 試食用(鯛料理一品)料理を提出する事。</p> <p><b>課題設定のねらい</b> 道産食材の持ち味(試食の評価・食彩色の活用)、秋の風情を盛込んだ実用的な料理。</p> <p><b>指定容器等</b> 緑高塗器(縦・横16cm・高さ5cm)隅切り角容器・被せ蓋付(作品の高さに注意)金彩・雪月花文小鉢器(径6.2cm・高さ2.5cm)</p> <p>材料費の総額 930円</p>	<p><b>課題</b> 海産物と野菜を使用した 西洋料理メニュー</p> <p><b>課題設定のねらい</b> 多種の野菜を生かした盛り付け</p> <p><b>指定容器等</b> 白磁丸皿(径30cm)</p> <p>材料費の総額 938円</p>	<p><b>課題</b> 道産の魚介・野菜を使用した中国料理</p> <p><b>課題設定のねらい</b> 中国料理の多様な技法を用いた一皿を表現せよ</p> <p><b>指定容器等</b> 丸皿(径31cm)</p> <p>材料費の総額 980円</p>	<p><b>課題</b> 和食、洋食、中国料理を盛り合わせた献立</p> <p><b>課題設定のねらい</b> 秋の彩りと道産食材を使った料理</p> <p><b>指定容器等</b> 松花堂弁当</p> <p>材料費の総額 870円</p>
<p><b>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</b></p> <p>鯛……………中サイズ 2尾 220円 下処理無(試食用1尾)</p> <p>牡丹海老……………BM・頭付き 1尾 120円</p> <p>ズワイ蟹棒身……………Mサイズ・冷凍 1本 80円</p> <p>鶏ささ身……………小サイズ 1本 45円</p> <p><b>副材料</b></p> <p>じゃが芋……………男爵種Mサイズ 80g 45円</p> <p>茄子……………中 1本 45円</p> <p>すり身……………上身 20g 50円</p> <p>鶏卵……………M玉 1個 20円</p> <p>生椎茸……………笠径約4cm 1個 45円</p> <p>胡瓜……………6cm長さ 1本 25円 1/2本(上・下部)</p> <p>茗荷子……………1本 40円</p> <p>赤パブリカ……………頭部8cm 1/4個 35円</p> <p>南瓜……………くし形(下部4cm) 10g 35円</p> <p>人参……………頭部5cm 1/2個 35円</p> <p>茶蕎麦……………乾麺 5本 15円</p> <p>焼き海苔……………1/2枚 20円</p> <p>玉子の素……………20g 30円</p> <p>スライスチーズ……………約10cm角 1枚 25円</p> <p><b>備考</b> 指定容器(緑高塗器・金彩小鉢)は本部用意。一般展示時のみ会席盆を使用。紅葉3枚・菊葉1枚・松葉3本使用時は各自持参する事。天紙(12×12)1枚。懐敷杉板(12×12)1枚は本部用意。指定調味料以外で新規に、アガー・胡麻・片栗粉・白玉粉・色粉(2色まで)の使用可。</p>	<p><b>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</b></p> <p>真鱈……………皮付フィレ 100g 160円</p> <p>帆立貝……………貝柱21-25 1個 110円</p> <p>ボタン蛸……………頭付BM 1尾 120円</p> <p>あさり貝……………カラ付 3個 60円</p> <p>ほうれん草……………茎・葉 3枚 30円</p> <p>カブ……………くし形 1/4個 25円</p> <p>人参……………輪切 40g 30円</p> <p>じゃが芋……………皮付70g 1個 30円</p> <p>ズッキーニ……………1/3本 30円</p> <p>なす……………タテ切り 1/2本 30円</p> <p>玉ねぎ……………くし形 1/4本 20円</p> <p>トマト……………生M 1/2個 35円</p> <p>マッシュルーム……………直径3cm 2個 50円</p> <p>白ワイン……………50cc 30円</p> <p>生クリーム……………45% 60cc 47円</p> <p>バター……………無塩 30g 18円</p> <p>粉チーズ……………20g 10円</p> <p>オリーブオイル……………EX 30cc 35円</p> <p>フュメ・ド・ポワソン……………100cc 50円</p> <p>卵……………L玉 1個 18円</p> <p><b>備考</b> 小麦粉、パン粉、でん粉、サラダオイル、香草(イタパセ・セルフィユ・パセリ)、スパイス、調味料、色づけの香辛料は自由、各自持参する。</p>	<p><b>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</b></p> <p>秋鮭……………皮付 80g 110円</p> <p>真イカ……………1枚 100円</p> <p>ブリ……………切身 80g 120円</p> <p>ホタテ……………ムキ身生M 2個 140円</p> <p>すり身……………60g 120円</p> <p>春巻の皮……………丸型 1枚 20円</p> <p>南瓜……………200g 40円</p> <p>メークイーン……………1個 20円</p> <p>青梗菜……………2入サイズ 1本 40円</p> <p>茄子……………1本 40円</p> <p>大葉……………2枚 20円</p> <p>長葱……………10cm 10円</p> <p>卵……………Lサイズ 2個 20円</p> <p>パブリカ赤・黄……………1/4個 80円</p> <p>トマト……………Mサイズ 1/2個 40円</p> <p>豆腐……………木綿 1/3丁 30円</p> <p>舞茸……………20g 30円</p> <p><b>備考</b> ※中華スープ準備しています。 ※調味料、粉類は各自持参してください。 ※飾り食材等の持ち込みは認めませんので、指定食材を使用してください。 ※指定食材は15種類以上使用してください。 ※競技時間は60分とし、味見審査用の盛り付けは審査の対象にはしません。 ※味覚審査あり</p>	<p><b>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</b></p> <p>秋刀魚……………頭付 1匹 100円</p> <p>ブラックタイガー……………2尾 50g 100円</p> <p>若鶏胸肉……………皮付き 100g 50円</p> <p>豚挽肉……………100g 100円</p> <p>卵……………Lサイズ 2個 40円</p> <p>小揚げ……………1枚 30g 20円</p> <p>馬鈴薯……………皮ナシ 1個 20円</p> <p>人参……………1/2本 100g 20円</p> <p>タマネギ……………1/2 50g 20円</p> <p>キャベツ……………葉 1枚 10円</p> <p>生椎茸……………1本 20円</p> <p>茄子……………1本 60円</p> <p>赤パブリカ……………1/2個 60g 60円</p> <p>トマト……………1個 10円</p> <p>黄パブリカ……………1/2個 60g 60円</p> <p>りんご……………1/2個 80円</p> <p>キウイフルーツ……………1/2個 50円</p>
<p><b>めん調理</b></p> <p><b>課題</b> 天ざるそばがき(あんかけ風味)</p> <p><b>課題設定のねらい</b> 道産食材を取り入れた天ぶらとそばがきのメニュー</p> <p><b>指定容器等</b> 天皿21cm丸・角セイロ18cm・丼ぶり15cm</p> <p>材料費の総額 721円</p>	<p><b>すし調理</b></p> <p><b>課題</b> 海外のお客様をもてなす 寿司の盛り込み</p> <p><b>課題設定のねらい</b> 目と舌で楽しむ美しい寿司を表現する</p> <p><b>指定容器等</b> 3人前 すし丸桶</p> <p>材料費の総額 935円</p>	<p><b>カクテル</b></p> <p><b>課題</b> 1, ジンを20ml以上ベースとして使用したショートカクテル(60ml) 2, フルーツ盛り合わせ</p> <p><b>課題設定のねらい</b> ・ジンを使用したカクテルの普及 ・フルーツカクテルの向上</p> <p><b>容器</b> 3オンスカクテルグラス フルーツ丸平皿(直径30cm)</p> <p><b>材料費</b> 800円</p>	
<p><b>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</b></p> <p>無頭海老(冷凍)……………21-25 2本 60円</p> <p>生いか皮むき……………縦切 1/4本 40円</p> <p>鮭……………切身 60g 70円</p> <p>茄子……………縦切 1/4本 10円</p> <p>大葉……………1枚 5円</p> <p>こぼろ……………直径2cm長さ7cm 1本 5円</p> <p>かぼちゃ……………くし形 1枚 5円</p> <p>たけのこ……………S縦切 1/4個 20円</p> <p>椎茸……………M 2個 30円</p> <p>三つ葉……………3本 3円</p> <p>長ねぎ(軟白)……………10cm 1本 15円</p> <p>焼き海苔……………1/2枚 15円</p> <p>卵……………L 1個 10円</p> <p>人参……………輪切2cm 1個 3円</p> <p><b>持参するもの</b></p> <p>そば粉……………60g 50円</p> <p>生そば……………120g 130円</p> <p>もり汁……………180cc 50円</p> <p>調味料・油・小麦粉他……………200円</p> <p><b>備考</b> 調理器具は持参すること。</p>	<p><b>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</b></p> <p>舍利……………600g 280円</p> <p>のり……………大判 2枚 50円</p> <p>マグロ……………赤身 80g 160円</p> <p>サーモン……………60g 80円</p> <p>いくら……………少々 50円</p> <p>とびっ子……………少々 30円</p> <p>煮えび……………1尾(40g) 2本 100円</p> <p>ブラックタイガー……………をのばして茹でてある物</p> <p>きゅうり……………1本 50円</p> <p>紅おぼろ……………少々 10円</p> <p>おくら……………2本 40円</p> <p>リーフレタス……………大2枚 10円</p> <p>かいわれ大根……………少々 10円</p> <p>黄たくわん……………5cm 40円</p> <p>白ごま……………少々 10円</p> <p>笹……………3枚 15円</p>	<p><b>材料名・形状・単位・数量</b></p> <p>1 <b>カクテル</b></p> <p>(1) 材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ベースの課題酒「ヘイマーズ・ロンドン・ドライジン」40度 国分(株)より支給、他の材料は各自持参</li> <li>使用材料は、ベースを含め5種類以内</li> <li>カクテルデコレーションは各自持参(リボン等の食材以外は使用不可)</li> </ul> <p>(2) 作品レシピ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カクテル名が外国語の場合や読みづらい漢字の場合は、読み方を併記し、作品の意味も記載</li> <li>カクテルレシピをml表示(60ml)</li> <li>ステア、シェーク等の調整法を選択</li> <li>種別を3種類から選択</li> <li>デコレーション又はガーニッシュの材料を全て記入</li> <li>創作意図は100字以内</li> <li>記入は楷書で丁寧に</li> </ul> <p>2 <b>フルーツ</b></p> <p>(1) 材料(支給)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ゴールドデンパイン 1個 400円</li> <li>リンゴ 1個 200円</li> <li>ホワイトグレープフルーツ 1個 120円</li> <li>マラスキーノチェリー、パセリを用意するが使用、不使用は自由。</li> <li>パイナップルの葉は各自持参</li> </ul> <p>3 <b>その他の注意事項</b></p> <p>競技で使用する器具類は各自持参。ただし、カクテルで使用する課題酒、カクテルグラス、フルーツ皿は北全調で用意します。</p>	<p><b>審査基準</b></p> <p>1 <b>競技用服装(各自用意)</b></p> <p>ホワイトコート(ノーネーム)または黒のベスト、黒ズボン、黒蝶タイ、黒短靴(女性の場合は、これに準じる)白又は黒のエプロン</p> <p>2 <b>競技</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>カウンターの前に立ち、審査員に一礼</li> <li>グラスチルドをする</li> <li>材料調合は、メジャーカップ使用</li> <li>カクテルは、5杯分作成</li> <li>シェーカー内の残量は残量用グラスに入れる(2~3秒間、静止すること)</li> <li>仕上がったら、一礼して待つ</li> </ol> <p>3 <b>競技時間</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>カクテル 6分</li> <li>フルーツ 10分</li> </ol> <p>4 <b>採点</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>110点満点とし、次のとおり配点 <ul style="list-style-type: none"> <li>カクテル 60点</li> <li>フルーツ 50点</li> </ul> </li> <li>審査用紙採点以外として <ul style="list-style-type: none"> <li>イ 手指のけが (競技中止)</li> <li>ロ 指定以外の材料使用 (減点)</li> <li>ハ 容器破損 (減点)</li> <li>ニ 参加者の助言 (減点)</li> </ul> </li> <li>同点の場合は、味覚採点の上位の者</li> </ol>

安全管理を第一に。能力以上の注文は受けず食中毒防止に努めよう。清潔・迅速・加熱(冷)の三原則を守ろう!

**コンクールは日頃の腕を磨くチャンスです。**  
**1人でも多くの方の出場をお待ちしています。**

☆コンクール出場者で“容器の写真”が必要な方は、北全調事務局までご連絡下さい。