

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)

Q & A

【Q 1】 地区大会課題の魚の 3 枚おろしの下処理について、「えらの膜を切りえらの先端を切り落とす、その後腹を開いて内臓とえらを取る」とあるが、えらは内臓とは切り離さずに開いた腹のほうから取り出すということか。

【A 1】 基本的には、実技検定をベースにしているため実技検定ガイドに掲載の作業手順を参考にしてください。また、えらと内臓については、廃棄する部分なので審査に影響しないと考えられます。

【Q 2】 地区大会課題の日本と西洋の卵料理において、調味料や調味液を入れただしと記載があるが具体的な記述が見当たらない。

具体的に何をどれくらい入れるのか？

【A 2】 調味料については、各地区協議会で決め、その結果を当該地区内の参加校に案内いたします。

【Q 3】 地区大会課題の魚のおろし方作業で使用する包丁は「出刃包丁」を使用して大丈夫か。

【A 3】 使用包丁については、Q 2 と同様、各地区協議会で決め、その結果を当該地区内参加校に案内いたします。

【Q 4】 地区大会の日本料理の大根のかつらむきの厚さについて、実施要領の 4 頁では「1 mm」、10 頁では「1 mm 以内」と表記が違うが、どちらに合わせればいいのか。

【A 4】 1 mm 以内で統一をお願いします。

【Q 5】 8 月 24 日の F A X 事務連絡において、地区大会への出場申請が 1 校一部門 1 名に変更ということだが、コロナウイルス感染も含め、当該校の出場予定選手が棄権となった場合の対応として、地区として各出場校へ補欠 1 名の準備を認めてもよいか。

【A 5】 準備の都合もあるので、当日の変更は難しいと思いますが、地区として混乱することなく対応が可能な日までであれば、お問い合わせの対応をとっていただいて構いません。各地区協議会でその旨を決めていただき、結果は当該地区内の参加校にご案内ください。

【Q 6】 長ねぎの末(モー)について、配られた長ねぎは全て末に切らなくてもよいのか
(課題見本の写真では末に切られた部分と残りの部分がある)。

【A 6】 見本写真のと通りの仕上がりで問題ありません。

「最後に包丁でたたいてはいけない」こととなっており、実施要領の作業手順からしますと、手で押さえている部分(2 cm程度)が切れないため、末に切った部分と余りの部分が出るということになります。

【Q 7】 魚の三枚おろしについて、うろこは取るのか。

また、魚の三枚おろしの作業工程では、ササラ等を使って血合いを洗い流す記述があるが、歯ブラシもしくはササラを持ち込んでもよいのか。

【A 7】 うろこについては、えら・内臓と同様に処理してください。

また、血合いを流すためのササラについては、持ち込み器具から抜けておりましたので選手各自で持参ください。なお、ササラの代用として歯ブラシの持込使用は問題ありません。