

技能五輪全国大会 西洋料理職種 岡山県予選会 共通食材集計表

(2022年開催 第60回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 共通食材集計表 に準ずる。)

(氏名)

品名	限度	必要数	単位	品名	限度	必要数	単位
玉葱 M	250g		g	ポワロー	200g		g
人参 M	200g		g	アーモンドパウダー	100g		g
セロリ	100g		g	牛乳	700g		g
ニンニク	100g		g	生クリーム 40%	500g		g
エシャロット	50g		g	ヨーグルト	200g		g
ズッキーニ	200g		g	無塩バター	300g		g
グリーンアスパラガス	4本		本	サラダオイル	200cc		cc
カブ M	200g		g	E Xオリーブオイル	200cc		cc
じゃが芋 (男爵)	300g		g	生パン粉	100g		g
さつまいも	300g		g	強力粉	500g		g
トマト M	4個		個	薄力粉	500g		g
チェリートマト	16個		個	コーンスターチ	50g		g
パプリカ(黄)	350g		g	板ゼラチン 4g/枚	6枚		枚
パプリカ(赤)	350g		g	リンゴ	2個		個
ほうれん草	200g		g	レモン	2個		個
胡瓜	100g		g	ブランディ	20g		g
ブロッコリー	100g		g	白ワイン	200g		g
椎茸 M	4個		個	赤ワイン	200g		g
エリンギ	4本		本	グランマルニエ	40g		g
パセリ	30g		g	フレンチマスタード	30g		g
セルフィーユ	5g		g	白粒胡椒	20g		g
バジル	5g		g	塩	50g		g
タイム	5g		g	鶏卵 M	10個		個
ミント	5g		g	ダークチェリー 缶	20粒		粒
ベイリーフ	2枚		枚	フォン・ド・ヴォー	180g		g
グラニュー糖	500g		g	フュメ・ド・ポワソン	180g		g
蜂蜜	30g		g	干しブドウ (カレンズ)	50g		g
白ワインビネガー	100g		g	スイートチョコレート	150g		g
バニラビーンズ	1本		本	ホワイトチョコレート	150g		g

*揚げ油は、使用必要数量とは別途にて、共同で使用とし、塩・胡椒(白)・サラダオイルは各選手の競技テーブルに競技運営側にて事前に準備します。