

エスコフィエ・フランス料理コンクール

Q & A

予選の写真、22 インチの角皿となっているのですが盛り付ける内容は何人前ですか？一人前にしたものをもればいいのか？それとも4人前ですか？

⇒ 8人前です

真鯛(1尾 1,2kg)2尾、各々フィレ2枚にしファルスする2個の塊にして、各々4人分作るとありますが、2尾分、フィレ4枚、または2枚でファルスし、カットして1人前2ケ(計8ケ)を作るという解釈でよろしいでしょうか？または、フィレを使い銘々にファルスし、仕上げてもよろしいのでしょうか

⇒ 鯛は2ケのブロックでカットせずに盛り付けてください。ファルスは、2ケの塊に同じものを詰めてください

各々4人分作るとありますが、作るのは8人前(塊、16ケ)でしょうか？1つの塊、1人前という解釈でよろしいでしょうか？または、作るのは8人前だが、盛り付けは4人前でしょうか

⇒ 1ブロックで4人前サービス出来る量にしてください。オードヴル、鯛料理、デザートで一食になる様に、解釈してください

鯛は2ケのブロックでカットせずに盛り付けてくださいとありますが、ファルスした断面は(中身)、見せなくてもかまわないのでしょうか？ファルスした形のままで良いのでしょうか

料理の盛り付けの際、鯛の詰め物が見えるように先の方をカットしてもよろしいでしょうか

⇒ 断面のカットはいりません。必要ならばルセットで説明してください

使用食材でアルゼンチンの赤海老を使いたいのですが可能でしょうか。良ければ値段はどのように計算していいでしょうか

⇒ アルゼンチンのエビは仕入れた単価で使用した分量を掛けて計算してください

調理法で2枚をフィレにしてファルスするとありますがバロティーヌなどにしてもよろしいですか

⇒ バロティーヌでも結構ですが1ブロック1尾使用して2ブロックを作ってください

鯛は事前に鱗と内臓の処理をした状態で持参してもよろしいでしょうか。

⇒ 遠距離の方がいますのでエラ、鱗、内臓を除いた状態で持ち込んで下さい。この3点のみの下処理を認めます。

乾燥椎茸は事前に水で戻した状態での持参は認められるでしょうか

⇒ 戻して持参しても認めます

規約にはソースのベースになる出し汁は持ち込み可能とありますが、フュメ・ド・ポワソンとブイオン・ド・レギュムも持ち込み可能でしょうか

⇒ **ブイオン、フオンの持込みは認めています**

規約にはフィユタージュは原型で持ち込み可能とありますが、市販品の冷凍のシート状になっているものは認められるでしょうか

⇒ **市販のフィユタージュの原型板状のものは持ち込めます。少しでも手を加えたものは認めません**

料理写真の貼付用紙見本に、『持ち手は写さない角皿』との注意事項がありますが、取っ手の無いタイプの角皿という解釈でよろしいのでしょうか

もしくは、取っ手が画面に写らない程に料理を至近距離で撮影するという事でしょうか

⇒ **取っ手が写らない様に撮影してください**

サーキュレーター(水温制御装置)の使用は認められるのでしょうか

⇒ **ご自分の使用される作業台(約 160 cm × 90 cm)で使用ならば、持込みを許可いたします**

市販のコンフィチュール、又は市販のジャムは使用が認められるのでしょうか

⇒ **市販のコンフィチュール、ジャムの使用は認めます**

真鯛(1尾 1.2kg)2尾、各々フィレ 2枚

とは、フィレの状態では片身 0.6 kgの解釈でよろしいでしょうか?

⇒ **Filet の歩留まりの解釈でなく、頭、内臓込みの 1.2 kgの Daurade entière です**

料理盛り付け時、メイン 2塊 付け合わせ 3種 × 8人前と、解釈していますが、その付け合わせを、例えば 1塊、4人前などと作成し、カットもしくは、そのままの仕上がりで盛り付けてもよろしいのでしょうか?

もしくは、必ず 1人前のポーションにて盛り付けなければいけないのでしょうか?

⇒ **1種くらいはそのままの仕上がりで盛っても良いですが、3種すべてをとると、認められません**

ホタテ貝柱を使いたいのですがその場合殻付きのホタテ貝を使わないといけないですか?

⇒ **Noix de coquille Saint-Jacques での持込使用は認めます**

予選課題について、詰め物をした鯛をクルート(フィユタージュ等)で包むことは規定上可能でしょうか?

⇒ **可能です**

真鯛を 2枚のフィレにしファルスするとありますが、1枚のフィレをさらに数枚に薄く切り出すことは可能でしょうか?

⇒ **規定が”2枚のフィレ”なので 2枚のフィレにした物にファルスしてください(×2ブロック)**

ソースに浅利を使いたいのですが浅利の身はソースに入れてもよろしいですか。

⇒ ソースの *garuniture* としての使用は認められます

ルセットの原価欄に鯛の名前や原価や単位は記入しないといけないですか？

⇒ 鯛は原価に含まれない。原価表にタイに関する記載は必要ない

プラッターで鏡ざらは認めないとありますが反射するプラッターがダメなのですか？

⇒ 通常の銀メッキ、又は全体ステンレスのプラッターに盛ってください

鯛のフィレですがファルスをするのにフィレを観音開きのように切り開いてもいいのでしょうか？

⇒ 1尾のタイを3枚に卸すと2枚のフィレに、2尾だから4まいのフィレになる。1尾分ずつファルスして“2個の塊を作る”を解釈してください

鯛のフィレですが、皮は取り外しても問題ないでしょうか？

⇒ 2枚のフィレならば自由です

鯛のフィレを3枚おろしにし、2枚のフィレにファルスするとありますが、フィレを全て使用しなければならないのでしょうか？

もしくは、フィレを各々都合の良い形に切りそろえたもの2枚でファルスしてよいのでしょうか？

⇒ 2枚のフィレの頭部分、尾の部分の形を揃えるために裁ち落す程度に切ることは可能ですが（都合よく形切ったものは認めません）

2枚に卸したフィレ2まいにファルスしてください。2尾だから2この塊になります

予選のプラッター盛りのルールのところ到头や骨など食べれないものは乗せないのと書いてあるのですが、ガルニで小さいグラスなどの器類に入れてプラッターに載せることは可能ですか？

⇒ 不可です

ピスタチオペーストを使用したいのですが大丈夫でしょうか？

⇒ 可能です

しいたけの表記は「shiitake」でよろしいでしょうか？

⇒ 「shiitake」です

鯛のフィレですが、腹身の余分なところを削って付け合わせにまわすことは可能でしょうか？

⇒ 可能です

フィレに切れ目を入れ開いて使用することは大丈夫でしょうか？

⇒ 大丈夫です

「ingrédients pour 4 personnes」といただいた用紙にあったのですが課題に表記していたとおりで8人前表記でよろしいでしょうか？

また、「ingrédients pour 8 personnes」訂正してもよろしいでしょうか？

⇒ こちらの表記ミスです。申し訳ありません。8人前表記ですので、「ingrédients pour 8 personnes」に訂正をお願いいたします。また4人前表記で記入されても認めます

どんぐり粉、柑橘類「橘(ぢがナ)」の乾燥葉、の使用が可能かどうか。

⇒ 可能です

材料表に、なにが何の材料かをわかりやすくするためにパーツごと（ファルス、ガルニチュールⅠ、ガルニチュールⅡ…）などの小題名を書き込んでも良いか

⇒ 良いです

材料表に例えば、クリームや塩やバターなど何度も使用するものについてはその項目を1つにし、合計分量を書いても良いか。

⇒ 良いですが、レシピの中のそれぞれのパーツには使用量記入が必要です

鯛をマリネする際に昆布茶を使用したいのですが可能でしょうか？

⇒可能です

昆布茶の表記は<kobucha>でよろしいですか？

⇒ 大丈夫です

調理過程の食材の表記は、フランス語をカタカナ読みした形でよろしいでしょうか？

⇒ 人参を漢字で書いてもキャロットと書いても、ニンニクと書いてもアイユでも構いませんので、統一した書き方をお願いします

鯛をグラチネする際にガスバーナーを使用したいのですが、使用は可能でしょうか？また会場への持ち込みも可能でしょうか？

⇒ 使用、持込みともに可能です

トウモロコシの髭を使用するのですが、ある野菜の副産物的なもので単価が発生しないようなものであっても、材料表での表記が必要か。

⇒ 食用として使用する場合、髭のみ購入することはできませんので、必要となります

ルセット見本において、blanc de poireau hache などの表記にする際は、歩留まりを増した単価設定にするのか。特別にそのような（切り方まで指定）表記をなるべくしたほうが良いか

⇒ poireau をどのように使用するのか切り方が表記されていないとわかりません。

原価を計算する場合には、歩留まりを考慮してください。

水の分量表記が必要か？必要な場合、単価は自由で良いか。

⇒ ミネラルウォーターを使用する場合は必要となります。

水道水の場合、ゆでる際に使用するような水は必要ありませんが、ソースを作るなど調理の材料として使用する場合は表記が必要です。通常の水道水であれば単価については不要です

フェメドポワソンやブイヨンなどの単価も自分たちの店を出している単価設定で良いか。
⇒ 大丈夫です

「作り方」について、詳しく丁寧に書いていくか、プロが見てわかるように簡潔に書くのか。
⇒ 規定の枚数以内であれば、書き方は自由です

フィユタージュなどの生地を持ち込みをできると書いてありましたが、パート・フォンセも持ち込みは可能でしょうか？
⇒ Feuilletage は時間内に使える状態にするには時間が足りないので持込を認めましたが、Pâte à foncer は時間内で使える状態に出来るので、持込は認めません

ハウボウのアラを使いたいと思っているのですが、アラだけの持ち込みは可能ですか？持ち込めるとしたら、ぶつ切りにしたりしての持ち込みは可能ですか？
⇒ Arête は、おろした状態の物は認めるが、カットした物は認めない

鯛は遠方から来る人がいる為、内臓等処理してもよいと記載があったが、イカを使用する場合はどこまで処理できますか？また、ホタテも使用する場合もどこまで処理できますか？
⇒ 烏賊は壺抜きにして内臓を除いた状態までの処理は認めるが、皮を剥いた物や、その処理をした内臓の持込は認めない

鶏胸肉を使用する予定なんですけど、この鶏もどこまで処理できますか？捌いて鶏胸肉だけを持ち込むことは可能でしょうか？
⇒ Suprême de volaille は、通常の仕入れた状態（4ッ取りにして骨を除いた状態）の持込は認める

材料表の材料名ですがルセット書き方見本にならってフランス語表記で複数形にしなくてもよいのでしょうか？
⇒ ルセットでは単数で大丈夫です。

使用量の単位は日本語で表記する場合は、本や個などの表記でよろしいのでしょうか？ルセット書き方見本には tomate の使用量は1と表記されているので個や本などのわかりやすい単位は記載しなくてもよろしいのでしょうか？
⇒ 個や本などの単位はつけていただいた方が、親切です。ただなくてもわかるようなものでしたら、どちらでも構いません。

とうもろこしの髭の表記は moustaches de maïs か pistil de maïs どちらでしょうか。
⇒ Barbe de maïs

表記の際、乾燥しいたげ 'sec shiitake' と記入して良いのでしょうか？
⇒ Shiitake sec

メインで使う鯛のサイドをガルニチュールで使おうと思うのですが、ルセットに記入する際、どのように書いたらいいですか？

⇒ ガルニチュールの作り方として、記入してください。

ルセットの書き方に関してなんですが、食材の名前の隣に切り方を記入した方がいいですか？（persil の隣には concassé と書いてあるが、oignon の隣には何も書かれていない）

⇒ 記入したほうがどのように使用するのかわかりやすいので、記入できるのであれば記入した方がよいのではないのでしょうか。