

# 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、尾の部分を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(好バナ)」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

また、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