

【第2次料理審査】

魚料理の皿盛り料理

魚料理課題食材

- ・ ノルウェーサーモン1尾（必須）
- ・ 帆立貝（北海道産）、オマール（カナダ産）自由使用

12人前のルセット（温製料理）

付け合わせ4種を課題とする。

「大和野菜」を必ず最低4種類使用すること。

盛り付け皿：1人前用皿12インチ（外直径30cm）の皿

上記の皿に盛り付け12皿を仕上げる。

作業時間：3時間

採点評価：メイン・魚の評価50点、野菜（付け合わせ）の評価50点

追記：サーモン、帆立貝、オマール、大和野菜に関しては委員会が会場にて用意いたします。他

の食材に関しては、選手各自が用意し、持ち込みしてください。

ただし、予め調理された（カットされた）食材は持ち込めません。

●決勝日時および会場

10月11日（日）

辻調理師専門学校本館（大阪市阿倍野区）

日本代表および2位～4位までを決定。