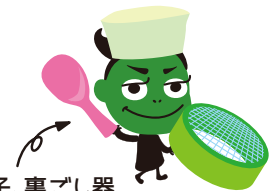


26 日本料理



技術を研鑽してきた料理人の手際の良さと華麗に仕上がる料理

日本料理は、各季節の表現と、走り・匂・名残りの食材を大切にしています。この事を学ぶためには様々な知識と技術を持たなければなりません。また、長い間料理人が大切にしてきた約束や仕来りが数多く存在します。これをしっかりと受け継ぎ、技術を磨きながら、後進に残さなければなりません。



木杓子、裏ごし器
食材をなめらかな食感にするための調理器具

競技概要 競技時間 3時間20分(1日)

日本料理において最も重要なお椀、刺身、酢の物を課題にしています。お椀は味が決め手となり、刺身では庖丁のキレがポイントです。また、酢の物は献立の締めに出す大切な料理です。さらに、競技では盛り付けのセンスも問われます。最後の第四課題は、残った食材を使用した応用料理で、料理人のアイデアと繊細さが求められます。

Point

第一課題では、手際良く魚を捌いて下処理し、一枚一枚丁寧な薄作りに仕上げます。第二課題では、食材に火を通し過ぎずを含め、濃い目の出汁を引き、味を調べ、バランス良く盛り付けて仕上げます。第三課題では、ほうれん草と木の芽をよくすり混ぜて、色の良い青寄せを仕上げます。第四課題では、想像力を働かせ、見た目美しく、美味しさが伝わる料理に仕上げます。



片手打出し鍋、
さいばし

庖丁、まな板

