

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。

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、ホウレン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、見た目に美しく、美味しさが伝わる料理に仕上げます。



第一課題:平目の薄造り



第二課題:煮物椀(梅椀)
出汁巻玉子・亀甲里芋・
裏白椎茸・花海老・梅花人参



第三課題:酢肴(木の芽酢)
鱈・湿地草・若布・木の芽



第四課題:応用料理
(第一～三課題の残った材料を使用)
(参考例)先付二品・煮物・蒸し物・揚げ物

第31回 競技課題

片手打出し鍋、
さいばし

庖丁、まな板



木杓子、裏ごし器

