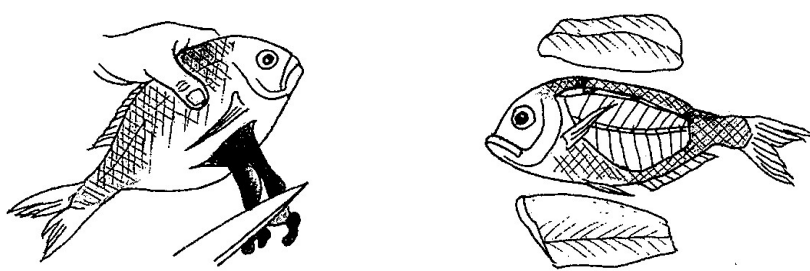


技能五輪「日本調理」職種 島根県予選 競技概要

＝令和6年度＝

	競技種目	定員数	出場資格	競技時間	競技課題(概要)
課題1	大根の桂むき	30名	平成9年1月1日 以降に生まれた方	50分	<p>①支給材料 だいこん 1本</p> <p>②仕様 幅10cmで長さ20cm以上を2枚。 桂むきは均一の厚さにむく。</p>
課題2	魚の三枚おろし				<p>①支給材料 小鯛1尾……200g位</p> <p>②仕様 下処理 うろこをかき、えらを取り除く。 裏側(うら身)をつぼ割にし、腹わた(内蔵)を取り除く。 水でよく洗い、水気をふきとる。</p> <p>おろし方 鯛は頭と尾、中骨を付けたまま上身下身を卸す。</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>衛生観念 作業開始前にてを洗淨・消毒 作業時の服装は作業衣、帽子、前掛け等調理が出来る服装</p>					<p>持参するもの 包丁(出刃包丁 1本 薄刃包丁 1本) タオル等</p>