

Q1 メインのソース一種と記載ございますが、ココット容器などにガルニ用の別ソースを入れプラッター上にドレッセし温めずにガルニの一部として使用することは可能ですか？

A 可能ですが、ガルニ用のソースを皿に盛りつける際は選手自身でかけてください。

Q2 メインのシャモロックですが、2種の調理法で2切れ乗せることは可能ですか？（メインのシャモが2種×1切れずつ、ガルニが3種×1切れずつの解釈です。）

A 可能です。

Q3 プラッター上のカバー、クローシュの指定は御座いますか？または持参可能でしょうか？

A クローシュは使用、持参不可

Q4 プラッター上に熱源（発熱剤、IH、温めた石など）を置くことは可能ですか？前回は移動時、危険で無ければ可能だったとおもいます。

A 電気、電源を必要とするものは不可です。

Q5 既製品の野菜のパウダー、パン、生地（フイタージュ、プリゼ等）の使用は可能ですか？

A 既製品のものは使用可。競技時間内に作成できる生地は持ち込み不可。フイタージュ OK、プリゼは、競技中に作成する事。生地を持ち込む場合は、事前に事務局に確認すること。

Q6 委員会にてご準備いただけるファンドヴォライユはブイオンの解釈でよろしいでしょうか？

A 準備する出し汁の詳細が分かれば連絡します。

Q7 会場でのフォンのご準備は、分量に記載した量のみでしょうか？各個人の濃さがあると思いますが、多めに記載し、余って減点対象になるのかも合わせてご回答ください。

A 詳細を事前に確認し、決勝進出時にブラッシュアップしたレシピに正確な分量を提出してください。