

Tokyo Young Chef Chinese Culinary Contest 2019  
 第3回東京地区本部中国料理コンクール  
 エントリーシート

応募用紙① 選手情報

ふりがな		性別	男 ・ 女
氏名		生年 月日	平成 昭和      年      月      日 (満      歳)
勤務先 店舗名		勤務先 所在地	〒
勤務先 電話		携帯番号	
区分	会員 ・ 非会員	支部	

応募部門	A 熱菜	B 定食
作品名 中国語		整理番号
作品名 日本語		決勝番号

注意事項

- ・ 応募用紙①～④に必要事項を正しく記入し、左上をクリップまたはホチキスでまとめ提出する事。
- ・ ②③④の用紙には氏名・勤務先などを記入しない事
- ・ パソコンでの入力を推奨します

Tokyo Young Chef Chinese Culinary Contest 2019  
 第3回東京地区本部中国料理コンクール  
 エントリーシート

応募用紙② 食材

応募部門	A 熱菜      B 定食	整理番号	決勝番号
------	----------------	------	------

食材記入欄			
[	名分]	◇材料・数量・原価を必ず明記すること。例・豚肩肉 100g (150円)	
材料原価／	総カロリー数 (記入は自由です)		
合計	円	1名分／	kcal

注意：1gに満たない食材・調味料のみ「少量」と表記し、それ以外はすべて分量を記載すること。  
 原価は一般的な市場価格で計算すること。必ず食材ごとの原価を記入すること。



**Tokyo Young Chef Chinese Culinary Contest 2019**  
**第3回東京地区本部中国料理コンクール**  
**エントリーシート**

**応募用紙④ アピールポイント・作品写真**

応募部門	A 熱菜                  B 定食	整理番号	決勝番号
------	----------------------------	------	------

作品 コンセプト	
提供方法、 食べ方	

**作品の写真貼付欄**

**レシピについて**

- A : どの調味料で味つけたか (分量をつけること)    例: 豚肉に醤油 10g、塩 2g で下味をつける  
 B : どういう形状に切ったのか (末、絲、丁など)        例: ジャガイモを絲に切る  
 C : どの技法で調理したのか (炒、炸、蒸、ポイルするなど)    例: 茶色に色づくまで揚げる  
 D : どのくらいの時間行ったのか        例: 30分蒸す、オープンで10分焼く

**写真についての注意事項**

- ① 写真は必ず同一のものを2枚用意すること。
- ② 1枚はこの欄に貼付し、もう1枚は裏面に氏名と作品名を明記して共に提出すること。
- ③ 写真サイズはL版 (90mm×127mm) を使用すること。
- ④ 必ず写真用紙に印刷すること。コピー用紙、ポラロイドは失格。
- ⑤ 背景は白色のみとする。白色以外はすべて失格。
- ⑥ 店舗名や個人名が写っているものは失格とする。