

Young Chef Chinese Culinary Contest In JAPAN
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	西暦 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	①前菜 ②熱菜・魚介 ③熱菜・畜禽 ④デザート ⑤定食		
作品名 中国語	耐雪梅花麗		整理番号
作品名 日本語	豆腐の2種料理、梅花仕立て		決勝番号

注意事項

- ・ 応募用紙①～⑤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。
- ・ ②～⑤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

Young Chef Chinese Culinary Contest In JAPAN
エントリーシート

応募用紙② 作品名・アピールポイント

応募部門	①前菜 ②熱菜・魚介 ③熱菜・畜禽 ④デザート ⑤定食	
作品名 中国語	耐雪梅花麗	整理番号
作品名 日本語	豆腐の2種料理、梅花仕立て	決勝番号

・アピールポイント

作品 コンセプト	2種の豆腐料理を盛り合わせることで、豆腐の味や四川料理の技法の対比、また生命力あふれる紅白の梅花を表現し、宴席に華を添える美味しく美しい料理に仕上げた
	※ 二種盛りの場合、なぜこの2種なのか、合わせることでどんな効果があるのかなど説明が必要となる
店舗での 提供方法、 食べ方	<p>淡白な味わいの梅花豆腐を先に食べて頂き、次に家常豆腐を食べて頂きたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・空欄にせず、料理のアピールを！ ・料理の狙いを必ず書きましょう

※ アピールポイント欄の書き方は自由です。何を書けば良いかわからない方は作品の狙い、作品を通じて表現したいこと、調理上の工夫、味付けの特徴、ターゲットとする消費者、どういった店舗での展開を想定しているか（テーマパーク、ショッピングセンター、町場、駅等）等、ご自身がアピールしたいことをご記入ください

Young Chef Chinese Culinary Contest In JAPAN
エントリーシート

応募用紙③ 食材

応募部門	熱菜	整理番号	決勝番号
------	----	------	------

食材は料理ごとに
まとめて記載

食材記入欄

[8名分] ◇材料・数量・原価を必ず明記すること。例・豚肩肉 100g (150円)

【家常豆腐】	【梅花豆腐】	
木綿豆腐 1丁 60円	絹ごし豆腐 100g 40円	水溶き片栗 45cc 7円
豚ひき肉 100g 100円	鶏ささ身 60g 40円	鶏油 7cc 10円
長ネギ 10cm 30円	調味料 C	白きくらげ (戻し) 100g 100円
しょうが 1/2 かけ 30円	塩 小さじ 1/4 2円	塩 少量 1円
わけぎ 少々 5円	日本酒 小さじ 1 10円	毛湯 30cc 10円
調味料 A	白湯 大さじ 2 30円	ラード 10g 5円
辣油 5cc	エバミルク 大さじ 1 20円	片栗粉 10g 8円
郫县豆板醤 15cc	片栗粉 大さじ 1/2 3円	
甜麵醬 15cc		
家常豆板醤 大さじ 1/2	にんじん 20g 10円	同じ食材でも使う 場面ごとに分けて 記載すると読み手 に分りやすい
調味料 B	きゅうり 20g 10円	
毛湯 300cc	しいたけ (戻し) 15g 30円	
紹興酒 15cc	調味料 D	
醤油 大さじ 8cc 10円	清湯 200g 100円	
砂糖 小さじ 1 5円	塩 少量 1円	
胡椒 少々 1円	胡椒 少量 1円	
	紹興酒 少量 1円	
水溶き片栗粉 30cc 5円		
食材ごとの原価が無いと失格		
材料原価 /		総カロリー数 (記入は自由です)
合計	円	1名分 / kcal

①分量 → 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。

②すべての食材の原価を記載する事。原価一般的な市場価格で計算すること。

記入漏れに注意

Young Chef Chinese Culinary Contest In JAPAN
エントリーシート

応募用紙④ 調理方法

応募部門	熱菜	整理番号	決勝番号
------	----	------	------

下処理済み食材の調理工程（規定外の物、記載のないものは決勝で持ち込み禁止）

2種盛りの場合、料理ごとに分けて作り方を記載すること。決勝では2品まとめて作成してOKです。

コンクール決勝で行う調理工程

A：【家常豆腐】

- ①豆腐を大き目の一口大に切る。長ネギは1cm角に切る。しょうがは薄切り、わけぎは1cm幅に切る。
- ②油を200℃に熱し、水分を拭き取った豆腐を入れ表面がカリッとするまで揚げておく。
- ③油30ccを鍋でなじませ、豚ひき肉を炒める。Aを加え、更に炒め、長ネギとしょうがを加える。
- ④Bを加え、②の豆腐を入れ、弱火で5～6分煮込み味をなじませる。
- ⑤わけぎを加え、水溶き片栗粉でとろみをつけ、油15ccを回しいれて器に盛り完成。

B：【梅花豆腐】

- ①ささ身をプロセッサでペースト状にし、Cを加えてしっかり練り、すり身ペーストを作る。
豆腐は一度裏ごしして塩少々を加え、すり身ペーストと混ぜ合わせる。
- ②にんじんは花びら、きゅうりは葉、しいたけは枝の形に切っておく。
- ③白きくらげは塩少々を加えた毛湯でゆでる。
- ④深みのある小皿にラードを塗り、①のペーストを均等にのせる。②の片面に片栗粉をまぶし、まぶした側を下にして飾り、5～6分蒸す。
- ⑤Bを合わせて温め、水溶き片栗粉でとろみをつけ、鶏油を加えあんをつくる。
- ⑥蒸した④を器に移し、あんを静かにかけ、白きくらげを飾り付け、完成。

- ・各種料理本を参照し、読み手が再現調理できる書き方で記入
- ・他の人に読んでもらい、どの程度伝わっているかをチェック

※ 書き切れない場合は用紙をコピーし、2枚目に記入すること

※ 書き方は写真欄の「レシピについて」を参照すること

Young Chef Chinese Culinary Contest In JAPAN
エントリーシート

応募用紙⑤ 作品写真

応募部門	熱菜	整理番号	決勝番号
------	----	------	------

全体写真の貼付け欄	<p>①全体写真1枚をこの枠内に貼り付けてください。</p> <p>②大きさはK Gサイズ（102×152 mm）またはL版（90×127 mm）</p> <p>③背景は白色のみ可とします。</p> <p>次の写真は添付できません</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トレー使用を含め背景が白色以外の写真 ・店舗名や個人名が写っているもの <p>※ 写真添付のあと、ノリが完全に乾いてから封入すること</p>
補足写真貼付け欄	<p>補足として揚げ物など切って中身がわかる写真、角度を変えた写真の添付を可とする。 写真のサイズ、枚数は自由とするが、必ず<u>写真貼付け欄の範囲に収めること。</u></p> <p>背景は白色のみとする。白色以外はすべて失格。</p> <p>お盆、トレーは使用せず撮影して下さい。</p> <p>店舗名や個人名が写っているものは失格とする。</p> <p>調理方法の書き方について</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>C：どの技法で調理したのか（炒、炸、蒸、ボイルするなど） 例：茶色に色づくまで揚げる</p> <p>D：どのくらいの時間行ったのか 例：30分蒸す、オーブンで10分焼く</p>