

みかしほ学園 高校生サンドウィッチ・バーガーグランプリ

料理作りに自信があり。将来料理人になりたい。そんな高校生の皆さんの為に
ファーストフードの定番『サンドウィッチ・バーガーグランプリ』がこの夏、開幕！

＝ 募 集 要 項 ＝

■テーマ

『オリジナルサンドウィッチ・バーガー』

みなさんが自由に考えたサンドウィッチやバーガーを発表してください。なにを挟むか？なにで挟むか？キミ次第!!

■応募資格

現在高等学校に在籍している方で、2名～3名のチームで応募参加してください。

■応募方法

エントリーシートに参加者の氏名、性別、高校名、学年、チーム代表者の氏名、連絡先を記入してください。

オリジナルレシピは2人前で記載し提出してください。

郵送、FAX、E-mail、持ち込みにて受付いたします。

※選考及び選考後夏休み期間中に確認が必要となる場合が出てきますので、確実に連絡できる連絡先をご記入ください。

※エントリーシート、レシピシートはTEL、FAX、Mail、本校オープンキャンパスにて配布、本校HPよりダウンロードもできます。

■エントリー期間

2016年4月28日(木)～7月15日(金)

■選考方法

予選：書類審査

書類審査の結果は7月29日(金)までに郵送にてお知らせいたします

本選：8月23日(火)

日本調理製菓専門学校調理校舎(予定)にて開催

制作時間：2時間

※当日の詳細は予選通過者に連絡いたします。

■評価基準

予選：創意工夫、レシピ記述の的確さ、丁寧さ

本選：時間内で完成できること、作品の創意工夫、盛付け、味。

■エントリー提出先/お問合わせ

学校法人みかしほ学園

日本栄養専門学校 日本調理製菓専門学校

高校生サンドウィッチ・バーガーグランプリ実行委員会事務局

〒670-0965 姫路市東延末 2-165

TEL 079-288-2600/FAX 079-289-0232

E-mail:info@mikashiho.ac.jp URL http://mikashiho.ac.jp

■後援

公益社団法人全国調理師養成施設協会

■協賛

味の素株式会社、株式会社アルボース、大塚製薬株式会社、カゴメ株式会社、ケンミン食品株式会社、坂井精工株式会社、ヒガシマル醤油株式会社、ホテルシーショア・リゾート、ホテル日航姫路 以上(順不同)

■賞

最優秀賞

テイスト賞

チームワーク賞

M'sセレクション 他

■作品規定

①サンドウィッチ、バーガー、ホットドッグ、ライスバーガー等、パン又はライス、麺類にフィリング(具材)を挟んだ物とする。

②2人前を製作し、それぞれ展示用と審査員試食用とする。

③大きさ30cm×30cm以内の皿に収まることとし、高さは自由、但し自立すること。

④各自展示用に使用する皿は持参すること。審査員試食用の皿は本校で用意する。

⑤作品はバーガー、サンドのみとし、その他の料理は審査対象外とします。

■食品規定

すべて材料は食べられるものとする。

パン類は持参すること。市販品、手作りどちらも可 以上

■学校で準備している材料

味の素 KK コンソメ、味の素ピュアセレクトマヨネーズ、醤油(淡口、濃口)、ケチャップ、塩、コショウ、みりん、薄力粉、上白糖、サラダ油、揚げ油、オリーブオイル、乾燥パン粉 以上(これ以外の材料は、各チームで持ち込みしてください。)

■学校で利用できる機材

・実習室に設置しているもの

オープン、ガス又はIHコンロ、冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ、フライパン、すり鉢、すりこぎ、鍋蓋、ミキサー又はフードプロセッサー

※ガスオープン、電気オープンは選べません。

※火口ของガス・IHの選択は出来ません。但しカセットコンロの持ち込可

※火口の使用は1チーム2口までとします。(持参した場合のカセットコンロも含む)

・各チームに設置しているもの

スパテル、手鍋、ボール、ホイッパー、ゴムベラ、まな板、洋刀、計量カップ、計量スプーン、計り、お玉、バット、材料分け小皿、ざる、フライ返し、おろし金、さい箸 以上

(これ以外の機材は、各チームで持ち込みしてください。)



学校法人みかしほ学園

日本栄養専門学校 日本調理製菓専門学校

〒670-0965 姫路市東延末 2-165

TEL 079-288-2600/FAX 079-289-0232

E-mail:info@mikashiho.ac.jp URL http://mikashiho.ac.jp