

第8回コンクール準決勝講評

講評

第3回優勝者 小川 次郎 氏 準決勝東日本デクパージュ

準決勝について、良く工夫されていてオリジナリティを感じました。気になったのはガルニチュールも含めた量などのバランスです。私の時には準決勝課題はソールのファルシでしたが、一人前によった時に適切な量を考慮し、ガルニチュール3種類を全部重いものにしてはバランスが悪くなると思い、1つのガルニチュールは親指の先くらいに小さく、口に入れたら溶けてしまうようなものにするなど工夫

しました。今回は全部インパクトがあるものをつくろうとしているようにも見えるものがありました。本体の肉とファルスについても、量などのバランスよくておいしいと感じるものもあれば、ファルスがおいしくて凝っているけれど全然入っていないと思われるものもありました。



講評

第5回優勝者 竹下 公平 氏 準決勝東日本・決勝デクパージュ

準決勝の料理は皆さんの個性がよく出ていて感じ、決勝進出できなかった方の料理にも高い技術があると感じました。ファルシが課題でしたが、繰り返して読み込み理解することが大切だと思います。決勝は「ル・ギッド・キュリネール」からの出題をそのまま作るので、限られた時間の中で、与えられたルセットをよく読み、少ない情報の中からどういう料理なのかをよく理解し、作業工程を組み立て、

完成をイメージすることが必要だと思います。私たちの年代で経験したことがあるような料理は課題にはならないのでどれだけ理解を深められるかが重要になると思います。



講評

第7回優勝者 時田 啓一 氏 決勝デクパージュ

まず書類で予選審査され、準決勝では食味を審査されますので「味と見た目が一致すると」といいますか、見た目が美しく食べやすいことが求められます。私は食味の審査には携わっていないので、今回そこまでわからないのですが、見た目と味が一致するというのが準決勝なのだと思います。ですから、まず第一に味を考えて料理を作ることが重要です。予選では写真審査があるため

どうしても見た目を先に考えてしまう人が多いと思いますが、最後は味で審査されますので外観と味を同時進行で考えることが大切なのではないかなと思います。

