



Коледна Кулинарна Фiesta 2013



Коледна Кулинарна Фiesta 2013

индивидуално съревнование

Регламент

Индивидуално състезание по предварително заявена рецепта.
Участниците ще преминат през два кръга:

Кръг Първи - Основно Ястие
Втори Кръг - Домашно Приготвен Десерт

Първи кръг Основно Ястие за 2 Куверта Тема

“Ястието за Моето Коледно Вино”

Приготвя се меню от 2 ястия, включващо основно ястие и десерт, презентира се и избраното вино към основното ястие

Менюто трябва да включва следните ястия:

- 1** Топло основно/месно, рибно или безмесно/, от което да се презентира порция с грамаж не повече от 220гр.
- 2** Десерт с грамаж не повече от 120гр.

Първи кръг - Всеки участник има право на един час (60 минути) за приготвяне на ястията си, както следва: 10 минути за подготовка на работното място 45 минути за приготвяне на ястията 5 минути за почистване на работното място. Всеки участник ще подсури необходимите си продукти сам, по предварително направеното от него меню. Всяко едно основно и десерт, трябва да бъдат приготвени от участника в две порции, поднесени в индивидуални чинии – едно за журито и едно за презентация на гостите.

Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта.

Всички състезатели трябва да са с работно облекло:

От състезателите:

- дълъг тъмен панталон, затворени обувки

От организаторите:

- бадж (карта на участник), работна T-shirt, престилка, шапка, работни инструменти, кърпи за подсушаване, кърпи за почистване.

Всеки участник се състезава самостоятелно, като има право да ползва помощник, който ще бъде предварително осигурен.

Предварителната подготовка на продуктите включва:

- Зеленчуци, гъби, плодове – измити, но не нарязани.
- Картофи – измити и обелени, но не нарязани.
- Лук – обелен, но не нарязан.
- Основните съставки могат да бъдат претеглени и измерени.
- Позволено е да са махнати люспите и костите на рибата.
- Позволено е да са махнати костите от месото



БЪГАРСКА АСОЦИАЦИЯ
НА СОМЕЛИЕРИТЕ
И ВИНОЦЕНИТЕЛИТЕ

Коледна Кулинарна Фiesta 2013



- Позволено е месото да бъде мариновано, ако предварително е описано в технологията на приготвяне на ястието

Критерии за оценка:

1. ПРАКТИЧЕСКА ПОДГОТОВКА/ИНОВАЦИЯ,КРЕАТИВНОСТ/ - 20 точки.
2. ПРАВИЛНА ТЕХНОЛОГИЧНА ПОДГОТОВКА - 20 точки.
3. ПРЕЗЕНТИРАНЕ НА ЯСТИЕТО - 20 точки.
4. ВКУСОВИ СВОЙСТВА - 20 точки.
5. ПРЕЗЕНТИРАНЕ НА ИЗБРАНОТО ВИНО - реколта, сорт, регион - 20 точки

Максимум точки - 100 за всеки курс. Половин точки не се използват.

Втори кръг - Домашно приготвен десерт за 2 Куверта

20 минути ще бъдат дадени да се презентират от готовия десерт два куверта.

Критерии за оценка:

1. ИНОВАЦИЯ - 20 точки.
2. ПРАВИЛНА ТЕХНОЛОГИЧНА ПОДГОТОВКА - 20 точки.
3. ПРЕЗЕНТИРАНЕ НА ДЕСЕРТА - 30 точки.
4. ВКУСОВИ СВОЙСТВА - 30 точки.

Максимум точки - 100 за всеки курс. Половин точки не се използват.

Телефон за въпроси и пояснения:
Петър Йоргов - 0898/309 318