

ГОТВАЧ НА БЪЛГАРИЯ 2012

Индивидуално съревнование за готвачи Регламент

Участниците ще преминат през два кръга.

Кръг Първи: Индивидуално участие по предварително заявена рецепта.

Кръг Втори: „Черна Кутия”, в който ще участват само първите, набрали максимален брой точки.

Първи кръг Три(3)курс меню за 2 куверта Тема “Традиционни Български подправки”

Приготвя се меню от 3 ястия, включващо предястие, основно ястие и десерт. Всеки участник има право точно на два часа (120 минути) за приготвяне на ястията си, както следва:

- 10 минути за подготовка на работното място
- 100 минути за приготвяне на ястията
- 10 минути за почистване на работното място

Всеки участник ще подsigури необходимите си продукти сам, по предварително направената от него меню. Всяко едно предястие, основно и десерт, трябва да бъде приготвено 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 и одобрена от организационния комитет. Всеки участник трябва да донесе със себе си необходимия набор и асортимент от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда. Всеки участник се състезава самостоятелно по време на цялото състезание, като няма право да ползва помощници.

Никаква предварителна подготовка не ще бъде разрешена. Освен долуизброените продукти:

- 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 се махнати люспите и костите на рибата
- Позволено е да са махнати костите от месото

Втори Кръг

Гранд При / Black Box

Организаторите ще предоставят кутии с продукти, съдържащи абсолютно еднакъв асортимент и количество продукти, създавайки равни условия за всички участници, преминали във Втори Кръг. Съдържанието на кутиите ще бъде известно единствено на организаторите и ще бъде пазено в стриктна конфиденциалност до самият момент на започване на Втори Кръг. Организаторите ще предоставят отделна маса, предоставяща на участниците множество подправки и други продукти, необходими за овкусяване, украсяване и презентиране на пригответените от тях ястия.

Всеки участник ще разполага с 60 минути за приготвянето на предястие и основно ястие, по две порции – по една за журито и една за публиката. Ястията се дават на журито заедно с карта с описание на технологията, друга част отива при експозицията.

Менюто трябва да включва следните ястия:

- 1** студено или топло предястие, да не тежи повече от 120гр.
- 2** топло основно (от месо, риба или пилешко) и да не тежи повече от 200гр.

Критерии за оценка:

- 1.** Процес на приготвяне и почистване на работното място когато работата приключи - **10 точки.**
- 2.** Правилния и професионален начин на готвене придружен с модерни технологии - **20 точки.**
- 3.** Презентиране и сервиране - **30 точки.**
- 4.** Вкусови качества-характеристика (вкус, цвят, визия) - **40 точки**

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