

# КУЛИНАРЕН ОТБОР НА БЪЛГАРИЯ 2012

## Отборно съревнование за готвачи

### Регламент

Участниците ще преминат през два кръга:

**1 Кръг:** Индивидуално участие по предварително заявена рецепта.

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

Всички отбори ще се състоят от трима (3) готвачи:

- Главен Готвач
- Готвач
- Сладкар

Мияч може да бъде повикан по време на състезанието, но не е част от отборите(да не носи готварска униформа).

### Първи кръг

#### Три(3)курс меню за 2 куверта

Отборите се представят пред публиката в напълно екипирани боксове за 2 часа (120 минути). Всеки един отбор трябва да приготви три (3) курс меню по свой собствен избор за два (2) куверта: предястие, основно, десерт. Никаква пари не са ограничени.

10 минути за подготовка на работното място

100 минути за приготвяне на ястията

10 минути за почистване на работното място

Ястията се дават на журито заедно с карта с описание на технологията, друга част отива при експозицията.

Три степенното меню 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 200 гр.
- 3** : десерт и да не тежи повече от 100гр.

Никаква предварителна подготовка не ще бъде разрешена. Освен долу изброените 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**

Отбор от три (3) готвачи , ще приготвят,сготвят и представят в деветдесет (90) минути три (3) ястия за два (2) куверта. Цялостен набор съставки не ще бъдат предоставени и дадени на конкурентите до началото на състезанието. Никакви други съставки не трябва да бъдат използвани освен онези, които са предоставени. Организаторите ще предоставят отделна маса, предоставяща на участниците множество подправки и други продукти, необходими за овкусяване, украсяване и презентиране на приготвените от тях ястия.Всеки капитан от отборите ще предаде на съдиите писмено меню (на български) преди началото на състезанието. Екипите ще използват своята собствена екипировка.Отбори ще бъдат преценени по ефективното използване на съставките, по балансирането на менюто, оригиналност, заедно с кулинарни умения.

Мияч може да бъде използван но не е част от отборите ( да не носи готварски дрехи).

#### **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,цвет визия)- **40 точки**

**Максимум точки - 100 за всеки курс ,300 – за цялото меню.Половин точки не се използват.**