



КАТЕГОРИЯ ТЕЛЕШКО
ИНДИВИДУАЛНА ДИСЦИПЛИНА

Регламент

Категория „Телешко“ за купата на Перфекто

Една от основните критерии от журито за всички ястия е списъка с продуктите и метода на работа. Трябва да бъдат професионално презентирани с кратко описание. Правилното наименование на ястията е задължително.

На всички участници ще бъдат предоставени следните видове месо от фирма Перфекто:

1. Млечно телешко бон филе



2. Телешки скариди

Задължително е ястието да включват и двата продукта предоставени от Перфекто Фууд Сървиз.

Всеки участник ще подsigури необходимите си допълнителни продукти сам, по предварително направено от него меню.

Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта и одобрена от организационния комитет и Техническото жури.

Никаква предварителна подготовка не ще бъде разрешена.

Освен долу изброените продукти:

- Зеленчуци, плодове – почистени, 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 се махнати костите от месото.



КАТЕГОРИЯ ТЕЛЕШКО
ИНДИВИДУАЛНА ДИСЦИПЛИНА

Регламент

Топло основно ястие с тегло до: 360гр.

Задължителен основен продукт е: телешко предоставено от фирма Перфекто Фууд Сървиз **/млечно телешко бон филе в компанията на телешки момичи или скариди/** и гарнитура свободен избор, поне 3 компонентна, подсигурена от кандидата за приза „Най добро телешко“ в купата на Перфекто по време на Национална Кулинарна Купа 2022г.

Приготвя се топло основно ястие в 2 чинии.

Всеки участник има право точно на 45 минути за приготвяне на ястието си, и 5 минути за влизане и 10 за почистване и излизане от бокса, както следва:

- 5 минути за подготовка на работното място
- 45 минути за приготвяне на ястията
- 10 минути за почистване на работното място

Всеки участник ще подсигури необходимите си продукти (добавки, гарнитурни, базови сосове) сам, по предварително направеното от него меню. Всяко едно ястие, трябва да бъде приготвено от участника в две порции, поднесени в индивидуални чинии – едно за журито и едно за презентация на гостите.

Кандидатите ще трябва да представят своите продукти пред Отговарящите за кухнята комитет преди започване на състезанието. В случай на несвършване на тази задача организаторите си запазват правото да предприемат допълнителни мерки в съответствие с характера на нарушението.

Промени в менюто могат да се правят, но само в писмен вид до организаторите и техническото жури. Всеки участник ще получи потвърждение.

Всеки състезател трябва да донесе със себе си необходимия набор и асортимент от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда.

Участника се състезават самостоятелно по време на цялото състезание, като няма право да ползва помощници освен „стюард“ – хигиенист. Препоръчваме да си подсигури свой „стюард-хигиенист“.

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.

Сертификат за участие ще бъде даден на всички участници.

1во място Златен медал, Диплома, предметни награди и Парична награда

2ро място Сребърен медал, Диплома, предметни награди

3то място Бронзов медал, Диплома, предметни награди