

Тематична шведска маса на тема:
“Европейски тенденции и влиянието им върху традиционната българска кухня”

Отборно съревнование за ресторанти и хотели

1. Минимум четири различни предястия в чинии съответстващи на зададената тема.
2. Две различни торти по 1 кг. със скулптори, съответстващи на зададената тема. От всяка торта в отделна чиния трябва да бъде предоставено по едно парче. Така, че тортата да бъде видяна в разрез.
3. Следните ястия трябва да бъдат представени на шведската маса:
 - четири различни новаторски ястия, поднесени индивидуално в чинии, приготвени топли, поднесени студени.
 - банкетно ястие от различни видове месо за 8 човека: представляващо ястие от свинско, говеждо или агнешко месо, поднесено украсено и с гарнитура.
 - банкетно ястие от риба за 8 човека: представляващо ястие риба, поднесено украсено и с гарнитура.
 - представени в банкетни плата с 2 различни вида студени предястия/закуски, приготвени по 8 броя от всеки вид и 2 различни вида топли предястия/ закуски по 8 броя от всеки вид, поднесени студени.

Критерии за съдийство:

Презентация:

Включваща външен вид, елегантна презентация, модерен стил	0-20 точки
--	------------

Композиция:

Добре балансирана храна, в коректни пропорции на хранителни вещества, хармония на цвят, вкус и аромат	0-20 точки
--	------------

Правилна професионална подготовка:

Правилна първична подготовка на храната. Отговаряща на съвременното кулинарно изкуство	0-20 точки
---	------------

Подреждане/Сервиране:

Чисто подреждане и без изкуствени декорации. 0	0-20 точки
Без отнемачи време украси. Приготвено по възможност най-практично за сервиране	80 точки

Възможни точки 560 от 7 съдии.

Награждаване:

Всеки участник ще бъде награден с награда и сертификат в зависимост от събраните точки.

Оценяване по точки:

1. Съдия	от 0-80 възможни точки
2. Съдия	от 0-80 възможни точки
3. Съдия	от 0-80 възможни точки
4. Съдия	от 0-80 възможни точки
5. Съдия	от 0-80 възможни точки
6. Съдия	от 0-80 възможни точки
7. Съдия	от 0-80 възможни точки

Всичко: до 560 възможни точки разделени на 7

Награждаване:

80-72 точки	1 място	награда и сертификат
71-64 точки	2 място	награда и сертификат
63-56 точки	3 място	награда и сертификат
55-20 точки		сертификат