

KOCH/KÖCHIN

1. Aufgabe: Menü - Kochen

Jeder Teilnehmer gestaltet und kocht ein 3-gängiges Menü nach dem Motto „Farbenfeuerwerk“

- Vorspeise (mindestens 2 Komponenten kalt und/oder warm) - vegetarisch
- Hauptspeise (zwingend zwei Komponenten), Sauce, Vitamin- und Sättigungsbeilage
- Dessert (kalt und/oder warm)

mit folgendem Warenkorb:

Heimische Kürbissorte mit Frischkäse

Schweinsfilet
Passende bunte Vitaminbeilage nach Belieben
Süßkartoffel

Zwetschken und Grieß

In Ihrem Menü müssen sich alle oben angeführten Produkte wiederfinden. Weiters steht Ihnen ein Grundwarenkorb zur Verfügung.

Alle Produkte, die darüber hinaus gehen, müssen Sie selbst mitbringen!

2. Aufgabe: Ableitung Sauce Mayonnaise

Zu Beginn des Kochens, um 8 Uhr, wird von den Kandidaten eine Ableitung der Sauce Mayonnaise zubereitet.

Weiters:

Bewertet werden neben der Kreativität auch der Schwierigkeitsgrad.
Es werden zwei Portionen gekocht und angerichtet.
Gäste sind keine vorgesehen, die Teilnehmer kochen nur für die Juroren.
Das Anrichtegeschirr kann mitgebracht werden.
Der Veranstalter bzw. die Schule haftet nicht für Schäden.

Zeitplan:

Ab 07:00 Uhr ist die Schule geöffnet und Sie können Ihre Utensilien einbringen.

07:30 Uhr Begrüßung

08:00 Uhr Beginn des Kochens

10:30 Uhr Vorspeisenbewertung

11:00 Uhr Mystery Sauce Abgabe

11:30 Uhr Rôtibewertung

12:00 Uhr Dessertbewertung

ca. 13:00 Uhr Siegerehrung