

## Tävlingsuppgifter fredag och lördag

### **Teoretiskt prov**

#### **Uppdukning samt Drycker**

Utifrån en given middagsmeny om 4-5 rätter sätta lämpliga drycker. Därefter dukas ett bord utifrån menyn samt ett givet tema som meddelas på plats. Till dukningen ska även mice en place för servering av menyn finnas. Blomsterarrangemang kan förekomma.

De tävlande kommer att utförligt få motivera dryckesvalen, uppdukning samt mice en palce muntligt för en domare.

#### **Tranchering / Fileing**

Tranchering av kött/fågel **samt** fileing av fisk. I uppgiften ingår att maten ska trancheras/fileas framför väntande gäst och läggas upp på tallrik tillsammans med tillhörande garnityr. Det blir lottdragning vem i laget som ska filea och vem som trancherar.

#### **Flambering**

Flambering. I uppgiften flamberas dessert till 6 gäster under lördagens lunch, framför väntande gäst. Flamberingen kommer att baseras på en karamell men varierar utifrån den dessert som kökslaget tillagar.

Egen flamberingsspanna får tas med.

#### **Dekantering**

Dekantering av vin.

#### **Servettbrytning**

I uppgiften ingår att bryta servetter till såväl lunch som middag.

### **Tävlingslunch lördag, uppdukning samt servering av gäster**

På fredagen lottas varje serveringslag samman med ett kökslag, om skolan har ett medverkande kökslag kommer dessa två ej att få samarbeta.

Tillsammans med köket presenteras en hemlig råvarukorg bestående av råvaror och drycker. Utifrån dessa kommer ni att få sätta samman en tre rätters meny, förrätt på tallrik, varmrätten ska serveras från fat samt desserten ska flamberas med en karamell som bas. Mellan varmrätt och dessert kommer det serveras ostbricka. Till denna meny sätts lämpliga drycker.

Denna meny med drycker utgör därefter basen för lördagens tävlingslunch där varje lag skall servera 6 gäster.

Vid lördagens lunch kommer ni att få en ostbricka som ska serveras a la Russe mellan varmrätt och dessert.

Måltiden är begränsad till 140 minuter och avslutas när kaffe/the är serverat.

Vid denna lunch serveras inbjudna gäster.

I denna tävlingsuppgift ingår även Uppdukning av det bord som gästerna kommer att sitta vid. Bordsdekorationen utförs av serveringseleverna.

På tävlingsplatsen finns det tillgång till blommor, skålar, vaser, oasis m.m. Vidare finns ljusstakar och ljus. Endast det material som tillhandahålls av arrangören får användas.

### **Skills**

Någon gång under tävlingen kommer de tävlande att utsättas för ett oförberett moment där de ska utföra en "vanligt förekommande arbetsuppgift"

## **Vinprovning**

Två/tre glas med vitt vin och två/tre glas med rött vin skall paras ihop med de flaskor som vinet hällts upp från. Därutöver skall det anges från vilken druva vinet kommer samt karakteristisk doft och smak.

Nedan finns ett antal druvor uppräknade som kommer att stå i fokus vid vinprovningen

Gröna druvor:

Chardonnay  
Chenin Blanc  
Muscat  
Riesling  
Sauvignon Blanc

Röda druvor:

Cabernet Sauvignon  
Pinot Noir  
Sangiovese  
Shiraz  
Tempranillo

## **Drinkblandning**

Receptur på alkoholfria och alkoholhaltiga drinkar bifogas i slutet av detta dokument.

Varje tävlingsdeltagare ska blanda 3 drinkar vilka väljs ut av huvuddomaren. Ta gärna med egen shaker. De tävlande ska vara väl förtrogna med recepten på de olika drinkarna och kunna genomföra konversationen med domarna. Drinkarna serveras sedan till gäster innan lunchen.

## **Drinkar vid Visitas Gymnasie-SM 2018**

### **Old Cuban**

Metod: Bygges & skakas Glas: Coupette

Recept:

3 cl Bacardi 8 anejo rom. (eller annan mörk rom)

2 cl Sockerlag (blanda vatten och socker 50/50 och värm tills sockret löst. Låt svalna)

6 myntablad

1,5 cl färskpressad limejuice

1 rejält stänk Angostura bitter

Ca 5 cl Champagne

Lägg myntablad, sockerlag och limejuice i botten på en shaker och muddla med en muddler (barens mortel). Häll i romen och angosturan. Fyll shakern med is, skaka och sila (gärna dubbelsila\*) sedan upp i ett väl kylt coupetteglas. Toppa drinken försiktigt med champagnen.

Garnera med en myntakviststopp.

\*Dubbelsila är att man silar från shakern med en strainer eller toppen på shakern om man använder en tredelad shaker, sedan ner i en mer finmaskig sil typ tesil och vidare ner i glaset.

## **Negroni**

Metod: Röres

Glas: Old fashioned glas

Recept:

2 cl Gin

2 cl Röd Vermouth

2cl Campari

Kyl ett glas medans du blandar din drink.

Häll gin, vermouth och campari i ett rörglas. Fyll rörglasen med is och rör försiktigt runt i ca 30 sek.

Tanken är att man inte "slår av flisor" från isen som senare smälter och ändrar karaktär på drinken. Sila upp drinken i ditt glas som du fyllt med is precis innan. Pressa och garnera med en rejäl apelsinzest.

## **Cosmopolitan Driver**

Non alcoholic

Metod: Skakas Glas: Cocktailglas

Recept:

3cl Monin Triple Sec

3 cl Färskpressad limejuice

3 cl Tranbärsjuice

Apelsinzest

Fyll en shaker med is. Kyl cocktailglaset med is eller i kyl/frys.

Mät upp ingredienserna och innan du häller dem i shakern så skaka den några gånger och töm ut det smältvatten som bildats.

I med ingredienserna i shakern och skaka drinken. Töm isen i de kylda glasen och sila upp drinken med strainer. Garnera med apelsinzest och för att vara helt korrekt så ska man skära en zest som är stor som en krona ungefär, se till att inget av det vita följer med. Vänd zesten med skalet mot drinken och håll lite eld framför och kläm sedan till zesten så att oljan går genom elden och flammar till över drinken. Släpp ner zesten i drinken.

## **Mango Daiquiri**

Non alcoholic

Metod: Skakas Glas: Cocktailglas Recept:

4 cl Färskpressad Limejuice

2 cl Monin Mangosyrup

6 cl Mangojuice

En skvätt äggvita eller Frotthé

Fyll en shaker med is. Kyl cocktailglasen med is eller i kyl/frys.

Mät upp ingredienserna och innan du häller dem i shakern så skaka den några gånger och töm ut det smältvatten som bildats.

I med ingredienserna i shakern och skaka drinken. Töm isen i de kylda glasen och sila upp drinken med strainer.

Garnera med färsk mango om tillgängligt annars med lime

## **Espresso Martini**

Non alcoholic

Metod: Skakas Glas: Cocktailglas Recept:

En enkel espresso

2cl Monin Carribean (rom)

2cl Monin Café

Lättvispad grädde smaksatt med Arrakssyrup (punchextrakt) (finns i mataffären).

Fyll en shaker med is. Kyl cocktailglasen med is eller i kyl/frys.

Mät upp ingredienserna och innan du häller dem i shakern så skaka den några gånger och töm ut det smältvatten som bildats.

I med ingredienserna (ej grädden) och skaka drinken. Töm isen i de kylda glasen och sila upp drinken med strainer. Floata (skikta) punchgrädden på toppen av drinken och garnera med lite kaffepulver ovanpå.

## **Passionfruit Fizz**

Non alcoholic

Metod: Skakas

Glas: Highball (longdrink) Recept:

En ½ passionsfrukt + ¼ del till garnering

3cl Monin Passionsfrukt

4cl Passionsfruktsjuice

4 cl Färskpressad Limejuice

Sprite, 7 Up eller fruktsoda

En skvätt äggvita eller frothé

En kvist mynta

Fyll en shaker med is. Fyll glasen med is. Mät upp ingredienserna och innan du håller dem i shakern så skaka den några gånger och töm ut det smältvatten som bildats. I med ingredienserna (ej myntan) och skaka drinken. Sila bort smältvattnet från glasen och sila sedan upp drinken över isen. Ta myntakvisten i handen och se till att den är lagom lång, ge den en liten klapp så att smaker och dofter vaknar till liv och sätt sedan i kvisten i drinken så att toppen sticker upp lite fint. Sätt i ett sugrör i drinken och rör om ett varv.