

Tävlingsuppgift för kocklagen 2022

Uppgift 1

Komponera en varmrätt för 8 personer med lammfog och gröna linser som huvudråvaror. Valfri tillagningsmetod av råvarorna, minst tre arbetade grönsaksgarnityrer. Varmrätten ska serveras två timmar efter start.

Ni avgör själva om rätten ska läggas upp på flata eller djupa tallrikar. Ni väljer även själva vilka övriga ingredienser som ska ingå i anrättningen men i möjligaste mån försök att använda ekologiska och närproducerade livsmedel.

Uppgift 2

Komponera en desserttallrik för 8 personer som ska bestå av minimum fyra olika komponenter. Huvudråvaran är valfria citrusfrukter i någon form. Övriga råvaror till rätten bestämmer ni själva. Desserten serveras en timma efter att varmrätt gått ut.

Därutöver ska rätten innehålla ett fryst tillbehör (t ex glass, parfait eller sorbet) samt minst ett bakat tillbehör.

Tävlingskriterier

- Namnge varmrätten och desserten med ett säljande namn. Namnet får inte avslöja skolan eller personerna som ska tävla.
- Skriv recept för båda rätterna och ange råvaruåtgången för 8 personer
- Skriv en inköpslista samt gör en råvarukalkyl för respektive rätt där den totala råvarukostnaden per person exkl. moms ska framgå.
- Råvarukostnaden för desserten får ej överstiga 35 kr/port exkl. moms.
- Tillbehör får serveras à part.
- Bifoga ett foto, taget snett uppifrån och så nära tallriken som möjligt, på respektive rätt som skall vara upplagda på en neutral vit tallrik.

Till tävlingen får 2 valfria komponenter till menyn tas med. Ex på detta kan vara ett pulver, ett chips, något fermenterat. Komponenterna skall vara egentillverkade och finnas med i receptet och råvarukalkylen.

De lag som kvalificerar sig till final kommer att få tillaga sina komponerade rätter för 8 personer.

För att underlätta bedömningen och minimera risken för att ni missar något så rekommenderar vi att ni utformar bidraget efter det exempel som finns bifogat.

Tävlingsbidragen bedöms anonymt av en professionell jury och samtliga tävlingsuppgifter ska skrivas i dator och skickas in som PDF-fil.