

Tävlingsuppgift för kocklagen 2023

Uppgift 1

Komponera en varmrätt för 12 personer utifrån råvarulistan nedan. Valfri tillagningsmetod av råvarorna, en sås gjord på egen fond ska ingå i rätten.

Namnge maträtten utan att avslöja ert eget eller skolans namn

Skriv ett recept. I detta ska ingå:

- Råvaruåtgång för 12 personer angivet i gram
- Detaljerad beskrivning av tillagning

Skriv en inköpslista/råvarorlista samt gör en råvarukalkyl för rätten per person exkl moms.

I denna kostnad ska alla produkter ingå som tex smör till stekning.

Motivera er rätt och varför ni valt tillagningsmetoder.

Tävlingskriterier

Bifoga foto på rätten, ett på tallrik, samt ett på fat, taget snett uppifrån och så nära tallriken som möjligt.

Om ni är ett av lagen som kvalificerar er till finalen i mars kommer ni att tillaga denna varmrätt som en del i en 3 rätters lunch. Då kommer följande förutsättningar att vara:

- Ni kommer att ha 2 timmar till mise en place dag 1.
- Under dag 2 har ni 5 timmar till att färdigställa er meny. Varmrätten ska serveras 4 timmar efter start.
- 5 portioner kommer att serveras på fat där sås (gjort på egen fond) samt ett tillbehör serveras a part.
- 7 portioner läggs upp på tallrik (vita, neutrala runda). Här behöver det inte serveras något à part.

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

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

I dokumenten får inga namn på tävlande eller skola finnas med.

Kvaluppgift 2

På restaurangen du arbetar skall ni servera en tre rätters middag med tema Frankrike middagen äger rum i början av maj. Sommelieren har redan bestämt dryckerna. Ni ska nu utifrån dessa komponera en meny för 40 personer

Dryckerna är följande:

Kuentz Bas Gewürztraminer Mosaik 2017
Sancerre Rouge 2018
Rivesaltes Ambré EKO 2013

Beskriv dryckernas karaktär - Skriv en detaljerad meny med tillhörande råvaror lista. Motivera ert val av meny utifrån de dryckerna och varför ni anser att dessa passar i kombination med varandra.

OBS inget foto i den här uppgiften

Kvaluppgift 3

Utgå från den meny ni skapat i kvaluppgift 2.

5 av dom 40 gästerna önskar specialkost, utgå från vanligt förekommande rekommendationer kring hantering av allergi, intolerans och överkänslighet. Ta hänsyn till följande gästers önskemål och ge förslag på anpassade rätter samt hur man bör jobba med dom vid beredning, tillagning och servering.

De fem specialkosterna är:

Gluten
Laktos
Nötter
Vegetarian
LCHF

Råvarulista Kvaluppgift 2023	
Gröna linser	Sojasås
Röda linser	Ättika
Kikärtor	Flingsalt
Gröna äpplen	Salt
Blomkål	Hel peppar (vit och svart)
Rödkål	Spiskummin
Spetskål	Råsocker
Grönkål	Balsamicovinäger
Savoykål	Rödvinsvinäger
Kålrabbi	Matolja
Purjolök	Olivolja
Palsternacka	Rödvin
Vårlök	Vittvin
Morötter	Tomatpuré
Rotselleri	Maizena
Betor (gula och röda)	Vetemjöl
Bifftomater	Polentamjöl
Körsbärstomater (röda och gula)	Arborioris
Schalottenlök	Bulgur
Rödlök	Matvete
Gul lök	Svart ris
Vitlök	Curry (pulver)
Persilja (krus och blad)	Currypasta (röd och grön)
Basilika	Baharat
Rosmarin	Kanel
Mynta	Kardemumma
Koriander	Kryddpeppar
Lime	Pistagenötter
Citron	Lagerblad
	Granatäpple
MEJERI	KÖTT
Mjölk	Lammsadel 2 st. á 2 kg inkl. innerfilé
Vispgrädde (max 4 liter)	Lammtunnbringa 1 st. á 500g
Smör (max 1 kg)	Rökt sidfläsk 300g
Gammelknas (ost)	Lammben
Ägg (max 12 st)	Kalvben
Smördeg fryst (max 1 kg)	
Syrad grädde (max 2 liter)	