



Soutěž KUCHAŘŮ pod záštitou hlavního města Prahy a Asociace kuchařů a cukrářů ČR

23. 01. 2019



Téma: Zapomenuté české lahůdky - chlebíčky

Propozice:

Soutěžící vyhotoví tři druhy chlebíčků /základními surovinami bude – šunka, vejce a sýr/.

Šunkový chlebíček vyhotoví soutěžící ve 4 kusech v den soutěže ve školní jídelně přímo před komisí. Šunka bude přidělena v den konání, ostatní komponenty si přinesou žáci sami. Doba vyhotovení bude maximálně 20 minut. Bude se hodnotit chuť a vzhled.

Další 2 druhy chlebíčků budou připraveny po 2 kusech na výstavním stole při zahájení soutěže, tj. ve 13.00 hodin. Tyto chlebíčky mohou soutěžící připravit doma, na pracovišti nebo ve školní cvičné kuchyni. U těchto chlebíčků se bude hodnotit pouze vzhled.

Současně komise bude hodnotit vyzdobený stůl na téma „ Naše republika – začalo to před 100 lety“

1. Čísla stolů budou přidělována v den soutěže podle registrace účasti v době od 10.00 do 12:00 hodin
2. V den soutěže bude každý soutěžící připraven na hodnocení v 12.00 hod., tzn. bude mít oblečení.
3. V průběhu soutěže bude komise hovořit se všemi žáky.
4. Vyhodnocení soutěže bude cca v 17.00 hodin.

Přihlášky včetně vyplněného názvu soutěžního jídla odevzdejte **J. Jančárkové, M. Pražské a J. Šedivému do 10. 1. 2019.**

Recepturu přineste v den soutěže.