

Х САХАЛИНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И СЕРВИСА



КОНКУРС ПОВАРОВ-ПРОФЕССИОНАЛОВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ

«Мастер суши-2017»

Организаторы

Цель конкурса: оценка уровня профессиональной подготовки поваров японской кухни.

Требования к участникам:

- наличие инвентаря и мелкого оборудования, а **также посуды и столовых приборов для дегустации судейской бригады;**
- наличие сырья и продуктов для участия в конкурсах.

Повара должны выступать в профессиональной национальной одежде.

Внешний вид учитывается жюри.

Дата и место проведения:

Дата: 24 или 25 ноября 2017 года (дата уточняется)

Место: Конгресс-Холл ТДЦ «Столица», г. Южно-Сахалинск, ул.

Комсомольская, 259 «В», 3 этаж.

Участники выступают в конкурсной зоне чемпионата.

На выполнение конкурсного задания участнику дается 60 минут.

В конкурсной программе участники готовят:

- 9 видов суши (намазуши) по 3 порции; для приготовления 4 видов суши обязательно использовать тунец, креветку, гребешок и семгу, остальные виды суши на усмотрение конкурсанта.
 - сашими по 3 порции; для приготовления сашими обязательно использовать тунец, семгу, остальные виды сашими на усмотрение конкурсанта.
 - роллы (не менее 2 видов) – тема свободная.
- Соусы должны быть только фирменные, приготовленные самостоятельно. Готовые соусы участник приносит с собой.

Запрещено использовать соусы купленные в магазине.



Министерство торговли
и продовольствия
Сахалинской области

При поддержке

Губернатора
Сахалинской области
О.Н.Кожемяко

CDK
GLOBAL EVENTS

Х САХАЛИНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И СЕРВИСА



КОНКУРС ПОВАРОВ- ПРОФЕССИОНАЛОВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ

«Мастер суши-2017»

Организаторы

Часть подготовки к конкурсу ведется участниками в условиях своего предприятия (маринование риса (шари), разделка рыбы (не резать, нарезка является составной частью конкурса), украшение для сервировки).



Министерство торговли
и продовольствия
Сахалинской области

Участники конкурса обязательно создают композицию.

Оценивают участника конкурса по следующим критериям:

Оригинальность подачи и оформление – от 1 до 5 баллов;

Вкус – от 1 до 10 баллов;

Сочетание ингредиентов – от 1 до 5 баллов;

Аккуратность при работе – от 1 до 5 баллов.

При поддержке

Губернатора
Сахалинской области
О.Н.Кожемяко

Судейство:

1. Все изделия должны быть изготовлены из съедобных ингредиентов
2. Обращается внимание на сервировку и новаторство блюд в рамках традиционной японской кухни.
3. Общее впечатление от блюда с точки зрения его аппетитности, эстетической привлекательности.
4. Правильность приготовления и соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил.
5. Соблюдение технологии приготовления блюд.

CDK
GLOBAL EVENTS

Участник и его помощник обязаны привести рабочее место в порядок для работы следующего участника после окончания конкурсного выступления (помощника предоставит оргкомитет).

Оргкомитет имеет право вносить изменения в программу чемпионата и положение о конкурсах.