



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



ANEKS DO REGULAMINU VIII Ogólnopolskiego Turnieju Kucharskiego EDYCJA 2023 / 2024

- Termin etapu centralnego Turnieju: 12-13 marca 2024 r.
- Potrawa konkursowa:
 - ✓ Temat Turnieju: „**Wieprzowina i jej przetwory**”
 - ✓ Rodzaj potrawy – danie główne:
 - obowiązkowe elementy wieprzowiny – do wyboru:
 - ❖ karkówka wieprzowa
 - ❖ łopatka wieprzowa
 - ❖ polędwiczka wieprzowa
 - obowiązkowy produkt dodatkowy:
 - ❖ podroby wieprzowe lub wędliny podrobowe
 - uwagi: mięsa mogą być zamarynowane, warzywa nie mogą być obrane
 - ✓ Waga porcji: 180 – 220g
 - ✓ Ilość porcji: 5 talerzy (w tym jeden do ekspozycji; wszyscy uczestnicy wydają potrawy na talerzach gwarantowanych przez organizatora)
- **Quiz tematyczny** – zakres materiału: mięso zwierząt rzeźnych (przykładowe zagadnienia: charakterystyka towaroznawcza; skład chemiczny i wartość odżywcza; sprzęt i urządzenia; potrawy z udziałem składnika głównego; dodatki do wyżej wymienionych potraw; inne)
- **Quiz ogólny i zadania praktyczne** – zakres materiału: wiedza ogólnozawodowa

Wszystkie pytania związane z wykorzystaniem surowców i półproduktów oraz z wykonaniem potraw konkursowych prosimy kierować bezpośrednio do sędziego technicznego –
Pana Andrzeja Gołębka, na numer telefonu: 503-379-088 lub adres email:
golabekandrzej84@gmail.com