

Izgalmas ízek, egyedi menüsorok a fenntarthatóság jegyében

Október utolsó hétvégéjén került sor a 2023-2024. évi Közétkeztetési Szakácsverseny elődöntőjére, melynek témája idén a Fenntartható közétkeztetés – húsmentes menü volt. Budaörsön a Metro Gasztroakadémián 17 csapat mérette meg tudását a döntőbe jutásért.

A versenyen 4 fős csapatok vettek részt egy irányító, egy szakács és két segítő csapattal. A feladatuk egy húsmentes, háromfogásos, felnőtt ebéd elkészítése volt, melyet kötelező alapanyagok (rögös túró, mélyalmos tojás, alma és cékla) felhasználásával, mindössze 4 óra alatt, nettó 850 Ft/ fő nyersanyagértékben kellett teljesíteniük. A versenyen tilos volt bizonyos alapanyagok használata, így a csapatok édesítőszer, ízfokozót, élelmiszer-színezéket (vagy ezek bármelyikét tartalmazó összetett alapanyagot) nem használhattak fel az ételek elkészítéséhez.

A rendezvény idején tematikájából fakadóan a versenyzők mindezek mellett húst, húskészítményt, halat, halhúskészítményt, állati zsiradékot – a vaj kivételével – nem használhattak a menüsorhoz. A kihívás egyik fő kritériumának megfelelően a nevezőknek olyan ételeket kellett elkészíteniük, melyek egy átlagosan felszerelt, közétkeztető főzőkonyhán, hétköznapi körülmények között, akár többszáz fogyasztó részére is elkészíthetők. A korábbi évek hagyományát megőrizve az eseményen kiemelt figyelmet kapott az élelmiszerbiztonság is, melyet a konyhai zsűri külön értékelt.

Az elkészített ételeket a – szervezők és a szakmai támogatók által delegált – szakértőkből álló zsűri szigorú szempontrendszer alapján bírálta, mely alapján a legtöbb pontot elérő pécsi csapat 100-ból 94,29 pontot szerzett az alábbi menüvel:

- Céklasaláta tofuvál
- "Berlingots" snidlinges túróval, parajhabbal, brokkolival
- Csokoládé mousse, almás maracuja öntettel

A döntőbe a csatolt táblázatban található csapatok jutottak be.

Sajtókapcsolat:

- nebih@nebih.gov.hu



nebih



KÖSZ 2023-2024.

Elődöntőből döntőbe jutott csapatok

Budaörs, 2023-október 28-29.

1.	Hungast Bakony	Pécs
2.	Hungast Budapest	Budapest
3.	Delirest Savaria	Szombathely
4.	Prizma Junior	Budapest
5.	Balassa Team (Kórház)	Szekszárd
6.	Hetes Generál	Nyíregyháza
7.	KDK (Kórház)	Nagykanizsa
8.	Vécziak (Bv.)	Véc
9.	Delirest Szeged	Szeged
10.	Bakonyi Betyárok (Bv.)	Veszprém
11.	Bv. agglomeráció 2.	Baracska
12.	La Badella Familia (Bv.)	Budapest

© Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/8047/izgalmas-izek-egyedi-menuserok-a-fenntarthatosag-jegyeben/>