



IL TROFEO GASTRONOMICO
DEL **MEDITERRANEO**

VILLA RISTORANTE "LA TORTUGA"
CASTEL VOLTURNO - CASERTA - ITALIA

08
maggio
20
17

www.chefmalta.com

chef
malta



CATEGORIE SENIOR E JUNIOR

CATEGORIA A - CUCINA FREDDA

A.1 PIATTO DI ANTIPASTO O PRIMO PIATTO

Una monoporzione di antipasto o primo piatto, preparati a scelta dei concorrenti, intenzionato piatto freddo o caldo, ma presentato freddo. I piatti devono essere serviti freddi, e appropriatamente gelatinati per migliorare la presentazione.

A.2 SECONDO DI PESCE

Per presentare una monoporzione secondo piatto di pesce, per la scelta del concorrente. Preparato caldo, ma servito freddo, e gelatinato, per migliorare la presentazione.

A.3 SECONDO DI CARNE

Presentare una monoporzione di Carne, per la scelta del concorrente. Concorrenti dovrebbero considerare equilibrio, composizione e opportuni tagli e metodi di cottura, accompagnati da verdure e carboidrati, quando presentano il loro piatto. Piatto intenzionato caldo, ma servito freddo e gelatinato per migliorare la presentazione.

A.4 PIATTO VEGETARIANO

Per presentare una monoporzione di un piatto vegetariano, per la scelta del concorrente. Preparato caldo o freddo, ma servito freddo, e gelatinato per migliorare la presentazione.

A.5 VASSOIO FESTIVO

Uno spettacolare vassoio freddo con carni, selvaggina o pesce, per un massimo di 6 porzioni sul vassoio. Un'ulteriore porzione di essere servita in piatto separato, per visualizzare porzione dimensioni e equilibrio. I requisiti minimi per il vassoio deve consistere di 3 elementi, 2 contorni, e 2 salse o condimenti. Le fette non tagliate delle Terrine da collocare sul vassoio vicino alle fette rappresentano. Una gelatina adattata dovrebbe essere utilizzato per migliorare la presentazione.

A.6 MENU DEL GIORNO - 3 PORTATE

Per presentare 3 piatti individuali come parte di un menù per il pranzo di 3 portate. I concorrenti dovrebbero cercare di equilibrare ogni piatto in termini di dimensione e composizione per offrire un innovativo ed emozionante esperienza culinaria. I concorrenti devono essere consapevoli di non replicare gli ingredienti e gli stili di cottura. Una gelatina adattata dovrebbe essere utilizzata per migliorare la presentazione.

CATEGORIA B - CUCINA CALDA

B.1 ANTIPASTO O PRIMI PIATTI - 40 MINUTI

Per preparare e cuocere quattro identiche porzioni impiattati di Antipasto o Primi piatti, a scelta del concorrente, tutti gli ingredienti che devono essere forniti dal concorrente.

B.2 PASTA E RISOTTI - 30 MINUTI

Per preparare e cuocere quattro identiche porzioni impiattati di pasta o risotto a scelta del concorrente, tutti gli ingredienti che devono essere forniti dal concorrente.

B.3 SECONDO PIATTO DI PESCE - 40 MINUTI

Per preparare e cuocere quattro identiche porzioni impiattati di secondo di pesce di scelta del concorrente, tutti gli ingredienti che devono essere fornite dal concorrente.

B.4 SECONDO PIATTO DI CARNE - 40 MINUTI

Per preparare e cuocere quattro identiche porzioni impiattati di secondo di carne, di scelta del concorrente, tutti gli ingredienti che devono essere fornite dal concorrente.

B.5 PORTATA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI - 30 MINUTI

Per preparare e cuocere quattro identiche porzioni impiattati di molluschi, crostacei e frutti di mare a scelta del concorrente, tutti gli ingredienti che devono essere fornite dal concorrente.

B.6 LA SCATOLA NERA - 60 MINUTI

Per preparare, cucinare e presentare un pasto di 2 portate, per quattro porzioni impiattati a scelta del concorrente, da una scatola di ingredienti misteriose fornito ai concorrenti. Tutti gli ingredienti e piatti saranno forniti dagli organizzatori. I menu scritto da presentare entro 20 minuti dal inizio della gara.

CATEGORIE SENIOR E JUNIOR

CATEGORIA C - PASTICCERIA

C.1 PIATTO DESSERT

Per presentare un piatto monoporzione di dessert, a scelta del concorrente. Preparato e destinato caldo o freddo, ma servito freddo, e gelatinato per migliorare la presentazione.

C.2 PETITE FOURS

Un display di pasticcini misti, 6 varietà e 6 di ciascuna, 36 pezzi in totale. La varietà è importante e l'uso di ingredienti misti, tra cui il cioccolato è accolto favorevolmente.

C.3 TORTA DI CELEBRAZIONE

Una torta celebrazione, la forma di scelta concorrenti rivestito in pasta di zucchero, fondente o glassa reale. Manichini possono essere utilizzati.

Tutti decorazione sulla mostra deve essere di materiale commestibile. L'uso di fiori di zucchero sarà consentito.

C.4 CUCINA CALDA DESSERT - 40 MINUTI

Per preparare e cuocere quattro identiche porzioni impiattati di dolci caldo, a scelta del concorrente, tutti gli ingredienti che devono essere forniti dal concorrente.

CATEGORIA D - CUCINA ARTISTICA

D.1 LAVORI IN BURRO E MARGERINA

Un lavoro decorativo di burro o margarina, con una superficie di base massima 80cm x 80 centimetri. Non ci sono supporti esterni. L'uso di alcuni coloranti è consentito anche se questo dovrebbe essere sottile e essere aggiunto per migliorare il pezzo decorativo generale.

D.2 PRESENTAZIONE IN ZUCCHERO

Il display non ha alcuna limitazione di altezza, ma una superficie minima base di visualizzazione di 35 centimetri. La mostra può essere fatta da qualsiasi zucchero commestibile, zucchero, pastillage, marzapane ecc per un tema di vostra scelta. Supporta interno ed esterno possono essere comprendono per facilitare la costruzione (ma non deve dominare l'esposizione)

D.3 SCULTURE VEGETALI

Concorrenti presentare una presentazioe artistic freestyle di frutta o vegetali da intaglio. Gli ingredienti sono a competitors'choice.

D.4 SHOWPIECE DECORATIVO

Una presentazione artistica della scelta del concorrente dei materiali commestibili. Solo materie prime naturali devono essere utilizzati per rendere il fiore all'occhiello. (Cioccolato, Pastillage, pasta di sale, Marzapane, formaggio, ghiaccio, ecc ...)

PREMI SPECIALI DELLA GIURIA

S.1 TROFEO MIGLIOR CHEF CUCINA FREDDA

Un trofeo sarà presentato allo chef che ha accumulato più punti, dalle varie categorie all'interno della categoria di cucina fredda.

S.2 TROFEO MIGLIOR CHEF CUCINA CALDA

Un trofeo sarà presentato allo chef che ha accumulato più punti, dalle varie categorie all'interno della categoria di cucina calda.

S.3 MIGLIOR PASTICCERE

Un trofeo sarà presentato allo chef che ha accumulato più punti, dalle varie categorie all'interno della categoria di Pasticceria.

S.4 TROFEO MIGLIOR CHEF DI CUCINA ARTISTICA

Un trofeo sarà presentato allo chef che ha accumulato più punti, dalle varie categorie all'interno della cucina artistica.

S.5 TROFEO MIGLIOR GIOVANE CHEF

Un trofeo sarà presentato allo chef JUNIOR, di età inferiore ai 23 anni, che ha accumulato più punti, dalle varie categorie di tutte le sezioni della manifestazione.