

„Aasta Kokk“ võistluse korduma kippuvad küsimused

TOORAINE

1. Maitsestatamata ühe köögivilja mahl on lubatud nt porgandi, mitte porgandi-õuna. Hapukapsa mahl ei ole lubatud.
2. Maitsetud ürdi või KV tolmud on lubatud(ilma soolata)- kuid mitte segatuna erinevad kokku
3. Kaasavõetavaid ürte ei tohi ette noppida väikesteks osadeks
4. Luxveg ürte ja õisi palun tellida vajalik kogus grammi või tükina. Nimekiri juunis
5. Andre talu lubas anda juustudest ka näidised, vajadusel: juust@andrefarm.ee
6. Saare uluk kontakt: info@saareuluk.ee
7. Berrymush kontakt on: berrymushou@gmail.com
8. Maitsevedelikud(soja, yuzu, worchester, sinep) on lubatud, kuid lisapunkte selle eest ei saa
9. Kohustusliku tooraine annab igale võistlejale korraldaja vastavalt võistleja poolt tehtud tellimusele.
10. Lamba või seasoole võib ise kaasa võtta, kõhukelme on lubatud
11. Pastöriseeritud munarebu ja munavalge on lubatud, kui on kohaliku päritolu.
12. Suitsuvedeliku kasutamine ei ole lubatud
13. Kalamari on lubatud
14. Vadaku võib ise kaasa võtta.
15. Köögiviljad võivad olla kooritud kuid mitte tükeldatud ega kuumtöödeldud.
16. Marineeritud köögivilju ega maitsetaimi ei tohi kasutada
17. Maitsestatamata isevalmistatud selgete (puhas köögivilja, veise, kala või kanapuljong, mitte kokku keedetud) puljongite kaasa võtmine on lubatud.
18. Lisaproteiini kasutamine on lubatud (näiteks peekon, muna, maks jne lisandina).
19. Tekstuuri kasutamine on lubatud (sosa, texturas).
20. Külmuivatatud marjade, seente kasutamine on lubatud (**maitsestatamata kujul**).
21. Ise korjatud termiliselt töötlemata metsa ja aasa andide kasutamine lubatud.
22. Toore taigna võib kaasa võtta ainult järgnevast loetelust: filo, wonton, lehtaigen, riisipaber, brikk.
23. Küpsetatud leiba või muid küpsetisi ei ole lubatud kaasa võtta.
24. Maitseainete valik on see, mis on **Santa Maria** kodulehel olemas.

TRANSPORT JA SERVEERIMINE

1. Kaasa võetavat toorainet võib olla ainult vajalik kogus (VASTAVALT RETSEPTIS TOODUD KOGUSELE).
2. Tooraine peab olema taaskasutatavas. karbis/anumas ja sildiga. Ilma sildita tooraine eemaldatakse. Vaakumkotis tooraine transportimist loetakse miinusena.
3. Vaakumkott ei ole taaskasutatav.
4. Abiline võib laduda, tükeldada, puhastada ja nõusid pesta. Serveerida (v.a kaunistuse asetamine) ega maitsestada ei tohi.
5. Taldrikute valiku peab võistleja välja tooma eelvoorude tööd esitades. valida on kahe taldriku vahel
6. Taldrikul peavad olema kõik komponendid söödavad.
7. Abiline võib aidata asju võistluskööki tõsta
8. Inventari võib ära tuua eelneval õhtul kell 17.00 ja asetada võistlusköögi taha (kööki ei tohi eelneval õhtul midagi tuua). Tooraine võistluspäeva hommikul

INVENTAAR

- 1) Lämmastik ja kuivjää lubatud.
- 2) Lahtist grilli (elava tulega grillid) ei ole lubatud kaasa võtta.

- 3) Suitsupüstol on lubatud.
- 4) Eraldi on olemas kiirkülmuti ja kiirjahuti
- 5) Puhastuskeemia on igas võistlusköögis organiseerijate poolt.
- 6) Toidukile, küpsetuspaber ja foolium on igas boksis olemas, kuid võib ka ise kaasa võtta
- 7) Soojalambi võib iga võistleja ise vajadusel kaasa võtta (kohapeal ei ole, kuid peab mahtuma lubatud kilovattide hulka.
- 8) Kaasavõetava inventari võimsus ei tohi ületada 5 KW. Kui kilovatte ei ole võimalik tuvastada, siis seda seadet ei ole võimalik kasutada.
- 9) Kõik vajalikud väikevahendid võtab iga võistleja ise kaasa.
- 10) Vaakumkotid peavad igal võistlejal endal olema
- 11) Igas võistlusköögis on olemas BIO ja OLME prügikastid. Tooraine transpordiks kasutatavad karbid võtab iga võistleja lahkudes endaga kaasa.