„Aasta Kokk“ võistluse korduma kippuvad küsimusedTOORAINE

1. Kala fileerimisel peab lõpptulemus olema: ilma luude, kõhuääre ja uimedeta nahaga filee.
2. Maitsestamata ühe köögivilja mahl on lubatud nt porgandi, mitte porgandi-õuna. Hapukapsa mahl ei ole lubatud. Maitsestamata kujul
3. **VALIO nimekiri** on järgnev: või 82%, keefir 4,2%, hapukoor 20%, Vahukoor 35%, maitsestamata jogurt, kohupiim 3%, täispiim 4%, Royal gouda black, hapupiim 4%, kodujuust 5%, toorjuust 13%, Gran Regale. Alternatiivseid piimatooteid pole lubatud
4. Maitsetud ürdi või KV tolmud on lubatud(ilma soolata)- kuid mitte segatuna erinevad kokku
5. Kaasavõetavaid ürte ei tohi ette noppida väikesteks osadeks
6. Kohustuslikud seente valikus on: värske lehterkukeseen, kuivatatud must torbik, külmutatud puravik(**Eesti And**). Ise seeni kaasa võtta ei ole lubatud
7. Aasta kokk finalist saab kasutada ühe **ROOGITUD(tingimustes on valesti)** forelli, mille kaaluks on orienteeruvalt 1,5kg.
8. Külmutatud murakas tuleb **Berrymushist**, kontakt: 55547826 – Toomas Trommel (marjad on üksikkülmutatud)
9. Seaverd saab tellida **Saaremaa LT**, kontakt on 56674111, märksõnaks võistlusteks harjutamine (lubasid organiseerida paari päeva jooksul). Võistlustel on vedelal kujul ja saadav vastavalt tellitud kogusele.
10. Luxveg ürte ja õisi palun tellida vajalik kogus grammi või tükina
11. Maitsevedelikud(soja, yuzu, worchester, sinep) on lubatud, kuid lisapunkte selle eest ei saa
12. Kohustusliku tooraine annab igale võistlejale korraldaja vastavalt võistleja poolt tehtud tellimusele.
13. Lamba või seasoole võib ise kaasa võtta, kõhukelme on lubatud
14. Pastöriseeritud munarebu ja munavalge on lubatud, kui on kohalikku päritolu.
15. Suitsuvedeliku kasutamine ei ole lubatud
16. Kalamari on lubatud
17. Vadaku võib ise kaasa võtta.
18. Köögiviljad võivad olla kooritud kuid mitte tükeldatud ega kuumtöödeldud.
19. Marineeritud köögivilju ega maitsetaimi ei tohi kasutada
20. Maitsestamata isevalmistatud selgete ( puhas köögivilja, veise, kala või kanapuljong, mitte kokku
keedetud) puljongite kaasa võtmine on lubatud.
21. Lisaproteiini kasutamine on lubatud ( näiteks peekon, muna, maks jne lisandina).
22. Tekstuuri kasutamine on lubatud (sosa, texturas).
23. Külmkuivatatud marjade, seente kasutamine on lubatud**(maitsestamata kujul)**.
24. Ise korjatud termiliselt töötlemata metsa ja aasa andide kasutamine lubatud.
25. Toore taigna võib kaasa võtta ainult järgnevast loetelust: filo, wonton, lehtaigen, riisipaber, brikk, martsipan.
26. Küpsetatud leiba või muid küpsetisi ei ole lubatud kaasa võtta.
27. 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. Kõik kolm käiku serveeritakse samasugusel taldrikul. Klassikaline valge diameetriga 30cm.
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. Ühiskasutavate vahendite hulgas on lisaks veel juba nimetatud tehnikale ka viilutaja ja mikrolaineahi.
11. Vaakumkotid peavad igal võistlejal endal olema
12. Igas võistlusköögis on olemas BIO ja OLME prügikastid. Tooraine transpordiks kasutatavad karbid võtab iga võistleja lahkudes endaga kaasa.