



Soupis základních dostupných surovin – nominační kolo

Pro všechny soutěžní úkoly budou dostupné tyto základní suroviny. Pro jednotlivé soutěžní úkoly budou dále dostupné suroviny uvedené u každého soutěžního úkolu. **Každý soutěžící pošle do 7. 2. 2023 do 16h seznam všech surovin**, včetně přesného množství, které bude potřebovat pro splnění svého soutěžního úkolu.

Každý soutěžící si může také poslat ke schválení seznam základních surovin, které si sám zajistí a přiveze a které bude potřebovat ke splnění svého soutěžního jídla. Tyto suroviny budou také uvedeny na seznamu všech surovin, které bude soutěžící potřebovat pro splnění svého soutěžního úkolu. **Termín je stejný, tedy do 7. 2. 2023 do 16h.**

Každý soutěžící pošle do **7. 2. do 16h** také **přesný popis všech svých 4 soutěžních jídel.**

Soupis také obsahuje seznam dostupného vybavení, další potřebné vybavení si zajistí každý soutěžící sám.

- Máslo
- Rostlinný olej
- Olivový olej
- Lanýžový olej
- Cibule
- Šalotka
- Česnek
- Mrkev
- Řapíkatý celer
- Celer kořenový
- Pažitka
- Plocholístá petržel
- Koriandr
- Kopr
- Bazalka
- Tymián
- Rozmarýn
- Estragon
- Feferonky červené čerstvé
- Citron
- Limetka
- Mikro bylinky
- Bobkový list
- Špenát čerstvý + mražený Bonduelle
- Bílé víno
- Bílý vinný ocet
- Mléko
- Smetana 33%
- Parmazán
- Kuřecí vývar
- Zeleninový vývar
- Základní bešamel zahuštěný bílou jíškou
- Brambory „A“ + „C“
- Rajčata + rajčata cherry
- Paprika – červená, zelená, žlutá

- Zázvor
- Mouka hladká
- Strouhanka

Seznam dostupného vybavení

- Teflonové pánvičky 20 cm, silikonová stěrka, nerezové rendlíky, nerezové pánvičky, nerezové misky, nerezové hrnce, francouzská metlička, gastronádoby, krájecí prkénka, naběračky, vařečky, ponorný mixér,

1. soutěžní úkol – Francouzská nebo klasická omeleta

Připravte francouzskou nebo klasickou omeletu ze dvou vajec tak, aby splňovala správné technické parametry. Dochucení a použité suroviny záleží na Vaší fantazii.

Časový limit je 20 minut.

Soupis dodatečných dostupných surovin

- Vejce
- Šunka
- Anglická slanina
- Uzený losos
- Sýr uzený
- Sýr gouda
- Lanýžové perličky

2. soutěžní úkol – Pošírované vejce, holandská omáčka

Připravte 2 ks pošírovaných vajec servírovaných na opečeném pečivu a přelitých holandskou omáčkou. Dochucení holandské omáčky a použití dalších surovin je na Vaší fantazii. Každý soutěžící si musí v rámci soutěže připravit svůj vlastní kyselý svár.

Časový limit je 40 minut.

Soupis dodatečných dostupných surovin

- Vejce
- Pasterovaný vaječný žloutek
- Šunka
- Anglická slanina
- Anglický muffin
- Uzený losos
- Sýr uzený
- Sýr gouda
- Kajenský pepř
- Lanýžové perličky

3. soutěžní úkol – Kuře, omáčka, příloha

Připravte 1 porci (hlavního chodu z tříchodového menu) z kuřete. Použít můžete kuřecí suprémé, kuřecí stehno a „lízátko“ z kuřecího křídla nebo jejich libovolnou kombinaci. Hlavní chod musí minimálně obsahovat jednu ze základních omáček a přílohu, která může být zeleninová. Použité suroviny a dochucení záleží na Vaší fantazii.

Časový limit je 60 minut.

Soupis dodatečných dostupných surovin

- Kuřecí suprémé (neočistěný)

- Kuřecí stehno (nevykostěné)
- Kuřecí křídlo (celé neočištěné)
- Hnědé žampiony
- Hlíva ústřičná
- Plátky anglické slaniny
- Piniové ořechy
- Pečivo (rohlík)
- Hrášek
- Květák
- Brokolice
- Cuketa
- Lilek
- Pórek
- Rajčatový protlak doppio concentrato
- Červená paprika - koření
- Cous – cous
- Bramborové gnocchi
- Brambora „A“ vařená

4. soutěžní úkol – Filetování mořského vlka

Z celého mořského vlka vyřízněte 2 filety s kůží (bez šupin).

Časový limit je 15 minut.

Soupis dodatečných dostupných surovin

- Celý mořský vlk

5. soutěžní úkol – Mořský vlk, omáčka, zelenina

Připravte 1 porci (hlavního chodu z tříchodového menu) z mořského vlka. Hlavní chod musí minimálně obsahovat jednu ze základních omáček a zeleninu v jakékoliv formě. Použité suroviny a dochucení záleží na Vaší fantazii.

Časový limit je 50 minut.

Soupis dodatečných dostupných surovin

- Filet mořského vlka
- Rybí vývar
- Krevetový vývar
- Hrášek
- Máta
- Fenykl
- Granátové jablko
- Avokádo
- Květák
- Brokolice
- Cuketa
- Lilek
- Pórek
- Brambora „A“ vařená
- Cous - cous