

**Soupis dostupných základních surovin a vybavení – nominační kolo**

Pro všechny soutěžní úkoly budou dostupné základní suroviny uvedené na seznamu níže.

Pro jednotlivé soutěžní úkoly budou dále dostupné suroviny uvedené u každého soutěžního úkolu.

**Každý soutěžící pošle do 2. 2. do 16:00:**

- 1. seznam všech surovin**, včetně přesného množství, které bude potřebovat pro splnění svého soutěžního úkolu,
- 2. 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. (Tento bod je na uvážení soutěžícího.)
- 3. přesný popis všech svých 4 soutěžních jídel.**

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

Další potřebné vybavení si zajistí každý soutěžící sám.

## 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

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

### 4. soutěžní úkol – Filetování mořského vlka

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