

BASES DEL CONCURSO “ANZUELO DE ORO” 2009

DINÁMICA Y FUNCIONAMIENTO

El concursante dispondrá de 3 horas para elaborar el menú.

La entrada de cada concursante a cocinas será cada 15 minutos, y por riguroso orden de sorteo.

La presentación del menú será por el mismo orden de entrada y con un intervalo de 15 minutos.

Cada participante tendrá que elaborar 6 platos, (3 menús para degustación de jurados, 1 menú para exposición en la sala de jurados, 1 menú para la presentación al público).

DIRECTRICES GENERALES

El peso total del menú para cada persona deberá oscilar entre los 100-250 gr. La composición de los mismos deberá ser equilibrada, con una correcta proporción entre vitaminas, hidratos de carbono, proteínas, grasas y fibra.

El plato principal debe estar debidamente equilibrado, incluyendo carbohidratos y vegetales.

Los siguientes productos pueden estar semi preparados de la siguiente manera:

- Vegetales – setas – frutas (limpios pero no cortados o torneados).
- Patatas (limpias y peladas pero no cortadas o torneadas).
- Cebollas (peladas pero no cortadas).
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semi elaboradas.
- Fondos o caldos base pueden traerse ya preparados o semi elaborados.
- Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.
- El pescado (BLANCO, MARISCO Y AZUL) puede estar descamado y sin tripas.
- Las guarniciones de larga cocción pueden traerse el día de la competición, previamente elaboradas.

Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes que la competición de comienzo. La puntuación final se establecerá una vez finalizada la inspección de la cocina en la que se haya elaborado el menú.

DIRECTRICES GENERALES PARA CONCURSANTES Y JUECES

La siguiente lista constituye un buen punto de partida sobre lo que son, en líneas generales, las pautas básicas de comportamiento de los cocineros y de los jueces que los evalúen.

- Es recomendable que los sistemas o métodos aplicados en la cocina sean lo más prácticos posibles, omitiendo aquellos elementos que puedan ser innecesarios.
- El ala de los platos debe estar libre de aliños o elementos decorativos.
- Las frutas y hortalizas deben presentarse cortadas y torneadas uniformemente.
- Si como acompañamiento del pescado o marisco se utiliza fruta, ésta debe presentarse cortada en piezas pequeñas o láminas finas.
- La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid pondrá a disposición de los finalistas la vajilla y los utensilios de cocina necesarios.
- El concursante y su ayudante deberán llevar su propio uniforme.

CONCEPTO QUE LOS CONCURSANTES DEBEN TENER EN CUENTA:

- Originalidad.
- Nuevos conceptos e ideas, (innovación).
- Armonía numérica en las porciones de pescado y marisco y los elementos decorativos.
- Combinación adecuada de sabor, color y presentación.
- Los colores dispuestos deben armonizar entre sí.
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los productos.
- Cocciones adecuadas de los ingredientes que componen el plato.
- La presentación de las rodajas o cortes de pescado o marisco debe de hacerse de forma cuidadosa y éstas estar dispuestas en función de su tamaño.
- Los vegetales conviene que estén bien cortados.

- La denominación de los platos debe corresponderse a los nombres clásicamente establecidos.
- Las servilletas de papel sólo serán utilizadas en caso de tratarse de alimentos intensamente fritos. Los volantes de papel y demás no podrán ser usados.
- Los jugos vegetales (salsas), de carne o pescado deben disponerse de modo que no desluzcan la apariencia general de los platos.
- El cocinero deberá tener en cuenta que el objetivo final del concurso es promocionar el consumo de pescado nacional y su aportación a la cocina mediterránea.

A aquellos platos que no se ajusten a esta pauta se les restará puntos.

PUNTUACIÓN

Máxima puntuación: 90 puntos

Presentación e innovación: 25 puntos

Gusto, sabor, textura y aroma: 25 puntos

Composición: 15 puntos

Preparación correcta y profesional: 25 puntos

- La puntualidad en la presentación será un elemento a tener en cuenta con el máximo rigor.

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

- Los platos presentados en el menú deberán ser originales creados por el propio chef del concurso.
- Queda constatado que la organización se reserva los derechos de todas aquellas recetas y fotos de todos los participantes, incluidos finalistas y ganadores, así como del uso de la imagen de los ganadores.