



ANEKS DO REGULAMINU
IX Ogólnopolskiego Turnieju Kucharskiego
EDYCJA 2024 / 2025

- **Termin etapu centralnego Turnieju:** 18-19 marca 2025 r.
- **Potrawa konkursowa:**
 - ✓ Temat Turnieju: „**Podroby drobiowe i mięso drobiu w towarzystwie kaszy**”
 - ✓ Rodzaj dania: danie główne
 - ✓ Obowiązkowe składniki dania: podroby drobiowe, mięso drobiu i kasza
 - ✓ Waga porcji: 180 – 220g
 - ✓ Ilość porcji: 5 talerzy (w tym jeden do ekspozycji; wszyscy uczestnicy wydają potrawy na talerzach o średnicy 26 cm gwarantowanych przez organizatora)
- **Quiz tematyczny** – zakres materiału: drób, podroby i kasze (przykładowe zagadnienia: charakterystyka towaroznawcza; skład chemiczny i wartość odżywcza; sprzęt i urządzenia; potrawy z udziałem składnika głównego; dodatki do wyżej wymienionych potraw; inne)
- **Quiz ogólny i zadania praktyczne** – zakres materiału: wiedza ogólnozawodowa

Pytania związane z wykorzystaniem surowców i półproduktów oraz z wykonaniem potraw konkursowych prosimy kierować bezpośrednio do sędziego technicznego –

Pana Andrzeja Gołębka, na numer telefonu: 503-379-088 lub adres email: golabekandrzej84@gmail.com

Pytania dotyczące warunków technicznych i wyposażenia pracowni szkolnej prosimy kierować bezpośrednio do Pani Marty Mielcarek-Kazimierskiej, na numer telefonu:

604-774-897 lub adres email: marta.mielcarek@gs.zsps.poznan.pl