



# XI. Illéssy Gasztro Kupa

## - országos ételművészeti verseny -

### Tisztelt Versenyzők, Kollégák és Diákok!

*„Jó minőségű alapanyagból könnyű rosszat főzni, de rosszból sohasem lehet jót.”*

Gundel Károly szavaiból kiindulva ebben az évben már **11. alkalommal** várjuk szeretettel az iskolánk által szervezett gasztronómiai versenyünkre, Kisújszállásra.

**A 2022. évi versenyen 19 település 18 iskolája és 2 gyakorlati képzőhely indított tanulót, és mellettük néhány felnőtt is megmutatta szakmai felkészültségét. A 102 fős versenyzői létszám** a pandémia és a rezsicsökkentés utáni eddigi legnagyobb versennyé tette rendezvényünket. Ez igen szép eredmény, és bizonyítja számunkra, hogy a versenynek van létjogosultsága a hazai gasztronómiai megmérettetések terén.

Szeretettel vár minden kedves versenyzőt, felkészítőt és érdeklődőt **2023. december 2-án** az Illéssy Sándor Baptista Középiskola, hogy a versenykiírásban meghirdetett kategóriákban összemérjék tudásukat a vendéglátás és kereskedelem körében tanulók, dolgozók, továbbá azért is, hogy együtt lehessünk, tanulhassunk egymástól. A verseny alatt kialakulnak emberi és szakmai kapcsolatok, vagy a meglévők továbbmélyülnek, az együttlét öröme pedig gyakran többet ér bármilyen díjazásnál – különösen, így a versenyek nélküli hosszú pandémiás időszak után.

*Tóth László*  
szervező-tanár

*Toldi Attila*  
főigazgató

# Versenykategóriák az Illéssy Gasztro Kupán

Az Illéssy Gasztro Kupa a kezdetektől fogva kétfajta versenyzési módot ölel át: megőriztük a hagyományos versenykategóriákat, és bevezettük az élők munkás versenyeket mind a négy szakmában. Minden évben próbálunk valamilyen módon megújulni, így van ez ebben évben is!

## **Élők munkás verseny tanulóknak!**

(Gasztro Ki Mit Tud?)

### **Szakácsstanulóknak**

Melegkonyhás verseny tanulóknak. Adott nyersanyagkosárból 120 perc alatt 2 adag ételt kell elkészíteni a helyszínen, ebből egy adagot a zsűrinek tálalni, a második adag display formájában a bemutató asztalra kerül. A nyersanyagkosár tartalma a mellékelt lista alapján. Ezen kívül a versenyzők hozhatnak magukkal a nyersanyagkosár tartalmán felül egyféle alapanyagot és kétféle fűszert vagy ízesítőanyagot. Egyéb anyagok használata nem engedélyezett.

**Az ételek technológiai leírását és a nyersanyagkosárból felhasználandó anyagok listáját 2023. november 17-ig e-mailben kérjük megküldeni az [toth.laszlo@illessy.edu.hu](mailto:toth.laszlo@illessy.edu.hu) címre.**

A versenyző, amennyiben saját eszközt szeretne használni, a munka megkezdése előtt jelezze a konyhán felügyelő rendező kollégának.

Az élők munkás verseny során a **versenyző tanuló önállóan dolgozik a konyhán (1 fő/nevezés).**

A konyhába lépés feltétele *érvényes egészségügyi könyv és megfelelő munkaruházat.*

A szakácsstanulók élők munkás versenyére az első 36 nevezést tudjuk fogadni. Túljelentkezés esetén a szervezők fenntartják a jogot, hogy a 37. nevezési számtól a versenyzők 2023. december 1-én délután a szakmai zsűri előtt főzzenek. **A konyhára a versenyző csak a saját késeit viheti be, ezen kívül csak a verseny helyszínén található eszközökkel dolgozhat.**

### **Cukrászstanulóknak: kakaófestés**

20 × 30 cm tragant lapra kakaófestés. Az alkotás témája: **Baptista500.** Az alkotás elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 perc. A tragant lapot és a kakaóport a szervezők biztosítják. A festéshez szükséges eszközökről és a „kísérő” dekorációról a versenyzők gondoskodnak. A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat.

### **Cukrászstanulóknak: tortadíszítés**

A versenyzőknek feladata 1 db 24 cm átmérőjű torta díszítése. A díszmunka témája **szabadon választott.**

A torta alapja hungarocell. A burkoláshoz a verseny szervezője biztosít minden versenyző számára 0,6 kg fehér színű bevonó masszát. Szükség esetén a színezéséről a versenyző gondoskodik. A versenyző a biztosított hungarocell alapot kiválthaja az általa hozott kör alakú betöltött tortaalappal. Ennek átmérője nem lehet nagyobb 24 cm-nél és nem lehet be burkolva. Ezt a cserét a jelentkezésnél kérjük jelezni.

A torta minden díszítőelemét a helyszínen kell elkészíteni. **Díszítésre használható anyagok:** tragant, marcipán, grillázs, csokoládé, karamell stb. **Díszítésre nem ehető anyagok felhasználása tilos.** A díszítő elemek anyagáról és a megmunkálásukhoz szükséges eszközökről a versenyző gondoskodik.

A díszmunkák elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 perc. A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat. Dekorációról a versenyzők gondoskodnak.

A jelentkezési lapon kérjük jelezni, hogy a versenyző, milyen anyaggal fog dolgozni, hogy a szükséges előkészületeket el tudjuk végezni (karamell lámpákhoz, melegítőkhöz áramforrás biztosítása stb.).

### **Kereskedelmi ágazat tanulói számára: díszcsomagolási és ajándékkosár készítési verseny**

A verseny két részből áll, maximum 2 tanulóból álló csapatok nevezhetnek.

Első feladat: a versenyzőknek 4 db különböző ajándéktárgyat kell becsomagolni a helyszínen. Az ajándékok ebben az évben: **söröskorsó 1 literes, Unikumos üveg 0,5 literes, könyv, ovális doboz ( $h \times sz = 30 \times 20 \text{ cm}$ )**. Az „ajándékokat” és a különböző csomagolóanyagokat a szervező iskola biztosítja. Díszítéshez dekorgyöngyöt lehet hozni.

A feladat végrehajtására rendelkezésre álló idő: 150 perc.

Második feladat: ajándékkosár készítése megadott anyagokból. Minden csapat azonos számú és fajtájú kiegészítőt kap. A feladat megoldásához az anyagokat (kosár, belevalók, csomagolóanyagok) a szervező iskola biztosítja.

A feladat megoldására rendelkezésre álló idő: 90 perc.

A szervező iskola biztosítja az elkészített munkák kiállításához szükséges asztalokat. A zsűri az értékelés során, a helyszínen elkészített alkotásokat értékeli (dekoráció nem szükséges az asztalokra). A versenyzők a csomagoláshoz szükséges eszközöket hozhatnak magukkal (olló, ragasztó). Az alkotások a szervező iskola tulajdonában maradnak.

## **Hagyományos versenykategóriák**

(ebben a kategóriában a versenyzők a munkájukat otthonról hozzák)

### **Felnőtt:**

- „A” kategória: szakács hidegkonyha
- „D<sub>1</sub>” kategória: szakács artisztika
- „D<sub>2</sub>” kategória: cukrász artisztika
- „P” kategória: pincér

### **Tanuló:**

- „SzT”: szakácstanuló kategória
- „D<sub>1</sub>T”: szakácstanuló artisztika
- „CT”: cukrásztanuló kategória
- „D<sub>2</sub>T”: cukrásztanuló artisztika
- „PT”: pincértanuló kategória

## **Versenyszabályzatok**

### **„A” kategória: szakács hidegkonyha**

- 4 fajta fingerfood (2 hidegen és 2 melegen elkészített, de hidegen találva) fajtánként 6 darab, 1-1 darab display tányér a zsűri számára kóstolás céljából.
- 1 db 5 fogásos menü hidegen bemutatva.

### **„D<sub>1</sub>” kategória: szakács artisztika**

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök stb.) készülhet.

### „SzT”: szakácstanuló kategória

- 4 fajta fingerfood (2 hidegen és 2 melegen elkészített, de hidegen találva) fajtánként 4 darab, 1-1 darab display tányér a zsűri számárra kóstolás céljából.
- 1 db 3 fogásos menü hidegen bemutatva.
- Szakácstanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.

### „D1T”: szakácstanuló artisztika

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök stb.) készülhet.
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészítteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók csak egyénileg nevezhetnek.
- Azok a szakácstanulók, akik csak artisztika kategóriában indulnak, a nap folyamán a szakmai zsűri *ételkészítési ismeretről beszélgetést fog folytatni*, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe.

### „CT”: cukrásztanuló kategória

- 1 db alkalmi dísz torta szabadon választott témában, a torta és a díszítése is csak ehető anyagokból készülhet.
- Kétféle kikészített sütemény. Fajtánként 6-6 db-ot kérünk kitálalni és display tányéron + 1-1 darab kóstoló a zsűrinek.
- 8-8 db pozsonyi kifli diós és mákos változatban. Ezenkívül 1 diós és 1 mákos pozsonyit kettévágva kérünk a kiállító asztalra tenni.
- Cukrásztanuló kategóriába a tanulók egyénileg és kétfős csapatban is nevezhetnek.

### „D2” kategória: cukrász artisztika

- 1. kategória típus: **hagyományos művészi alkotások**, amelyek csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán stb.).
- 2. kategória típus: **újfajta technológiával** készített díszmunkák (**drótozott cukorvirág, airbrush-sal készült művek, valamint miniatűr alkotások**).
- A jelentkezési lapra kérjük feltüntetni, hogy melyik kategóriában fog versenyezni az alkotás!

### „D2T”: cukrásztanuló artisztika

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán munkák stb.).
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészítteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók egyénileg nevezhetnek.
- Azok a cukrásztanulók, akik csak artisztika kategóriában indulnak, a nap folyamán a szakmai zsűri *cukrászismeretről beszélgetést fog folytatni*, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe.

### „PT”: pincér és pincértanuló kategória

- 1 db négyszemélyes alkalmi díszasztal megterítése. A díszterítések témáját a versenyző határozza meg.
- A választott témához kapcsolódó menü és italsor szakszerű bemutatása menükártyán.
  - A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
  - Kisegítő asztalt – amennyiben szükséges – a versenyző hozza magával.
  - Igényelhető asztalméret: 80 × 80 cm vagy 80 × 120 cm.
- Pincértanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.
- A pincértanulók a zsűrizés megkezdése előtt **pincérismereti tesztet** töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe. Csapatban történő nevezés esetén mindkét versenyző kitölti a tesztet, és eredményüket átlagolja a zsűri.
- 5 fogásos menükártya írása italajánlással számítógépen. A menükártya témája a verseny napján kerül kihúzásra. Ehhez kérjük, hogy minden jelentkező egy ünnepi alkalmat **2023. november 17-ig megküldeni** a **toth.laszlo@illessy.edu.hu** címre. A kártya mérete A5-ös lap hajtva. A feladat megoldása során segédanyag használata nem megengedett. A feladatok végrehajtására rendelkezésre álló idő: 60 perc.
- A szervezők biztosítják a menükártyához szükséges papírt és technikai háttérrel (számítógép, nyomtató).
- Felnőtt pincérversenyzők feladata megegyezik a pincértanulók feladataival. Csak egyéniben indulhatnak.

## A versenyen való részvétel feltétele

### Leadott jelentkezési lap és az alábbi versenykiírás feltételeinek elfogadása.

1. Cukrász- és szakácskategóriában a versenymunkák csak fogyasztásra alkalmas élelmi-szerekből készülhetnek.
2. A versenymunkák elhelyezésére a verseny megnyitójáig van lehetőség.
3. A versenyzők az eredményhirdetés végéig az alkotásaikat nem pakolhatják el.
4. A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.
5. Szakács- és cukrászversenyzők számára rendelkezésre álló asztalfelület kb.  $0,8 \times 1,2$  m.
6. Az asztalok terítővel és szoknyázva várják a versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak. A zsűrizés végéig semmilyen beazonosítható jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A szervezők fenntartják a jogot, hogy ezeket a zsűrizés végéig eltávolítsák. A *zsűrizés után* lehet a névtáblákat és reklámanyagokat az asztalokon elhelyezni, melyről minden versenyző maga gondoskodik.
7. A korrektség és a tiszta verseny érdekében kérünk minden szakoktató kollégát, hogy bemutatott termékek a tanulók keze munkáját dicsérik. Amelyik munkánál a zsűrinek bármilyen kétsége van arról, hogy a kiállított munkát részben vagy egészben nem a tanuló készítette, úgy abban az esetben felkéri a tanulót, hogy a díszmunkájának egy részletét a helyszínen a zsűri előtt készítse el.
8. A zsűri fenntartja magának a jogot, hogy a versenyzőhöz kérdést intézzen a munkájával kapcsolatban.
9. A versenykiírás be nem tartása minden esetben pontlevonással jár.
10. A szervezők a rendezvényen készült képi és videó anyagok használati jogát fenntartják.
11. A zsűri döntése ellen fellebbezni nem lehet.
12. Az új szakma elnevezéseknek megfelelően az adott versenykategóriákra egyaránt nevezhetnek a szakképző iskolai és technikus szinten tanuló diákok is. *Pl. pincértanuló kategória: pincér-vendégtéri szakember, vendégtéri szaktechnikus.*

### Egyéb tudnivalók

1. **A versenyen csak egészséges tanulók és felnőttek vehetnek részt. A verseny napján a hatályos esetleges járványügyi szabályok betartásával és betartatásával kell számolni!**
2. A versenymunkák értékelését hazai és nemzetközi versenyeken elismert szakemberek végzik. Az értékelés a pontozás alapján (arany,- ezüst,- bronzérem, oklevél), valamint különdíjak odaítélésével történik.
3. A zsűrizés végeztével lehetőséget teremtünk a zsűritagokkal történő beszélgetésre.
4. Mind a négy szakma versenyzőinek átvándorlási lehetőséget tudunk biztosítani.
5. A verseny kezdetétől a végéig büfé üzemel.
6. Ebéd és szállás igényelhető. Kérjük, ezen igényüket jelezzék a nevezési lapon.

## A jelentkezés módja

A verseny időpontja: **2023. december 2. (szombat)**

Nevezési határidő: **2023. november 17. (péntek)**

Nevezési díjak:

Kategória neve	Egyéni	Csapat (2 fő)
<b>Élőmunkás verseny tanulóknak</b>		
„Élőmunkás verseny” szakácstanuló	4000 Ft	
„Élőmunkás verseny” cukrásztanuló	4000 Ft	
„Élőmunkás verseny” eladótanuló	2500 Ft	4000 Ft
<b>Hagyományos versenykategóriák</b>		
„A” szakács hidegkonyha	2500 Ft	
„SzT”: szakácstanuló	2500 Ft	4000 Ft
„D <sub>1</sub> ”: szakács artisztika	2500 Ft	
„D <sub>1</sub> T”: szakácstanuló artisztika	2500 Ft	
„CT”: cukrásztanuló	2500 Ft	4000 Ft
„D <sub>2</sub> ” cukrász artisztika	2500 Ft	
„D <sub>2</sub> T”: cukrásztanuló artisztika	2500 Ft	
„P”: pincér (felnőtt)	2500 Ft	
„PT”: pincértanuló	2500 Ft	4000 Ft

A nevezési díjak összegéről, az ebéd- és szállásmegrendelésről az iskola számlát állít ki a versenyre nevező intézménynek, egyéni versenyzőnek. Kérjük a számlázási címet kitölteni.

A nevezési lapokat elektronikus úton az alábbi címre kérjük küldeni:

[toth.laszlo@illessy.edu.hu](mailto:toth.laszlo@illessy.edu.hu) vagy postai úton:

**Illéssy Sándor Baptista Középiskola** \* 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

Minden beérkezett jelentkezésről legkésőbb 2023. november 24-ig e-mailben visszaigazolást küldünk.

Ebéd igényelhető: 2.500 Ft/fő (az ebédjegyek átvehetők a helyszínen).

A versennyel és a jelentkezéssel kapcsolatos további kérdésekben tájékoztatást ad:

Tóth László: tel.: +36-70/315-7327

e-mail: [toth.laszlo@illessy.edu.hu](mailto:toth.laszlo@illessy.edu.hu)

Toldi Attila: tel: 06-59/321-329

Számlázással kapcsolatos kérdésekben további tájékoztatást ad az iskola gazdasági irodája:

Vargáné Csonka Eszter: tel.: 06-59/321-401

**A versenyhez sok sikert, a felkészüléshez jó egészséget kívánunk!**

Kisújszállás, 2023. szeptember 12.

**A verseny szervezői**

# Jelentkezési lap

A jelentkezési lap fénymásolható. Kérjük, hogy nyomtatott betűvel vagy géppel töltsse ki!

## XI. Illéssy Gasztró Kupa – 2023. december 2.

*Egyéni jelentkezésre vonatkozó adatok*

*Csapatban történő jelentkezés esetén a  
csapattársra vonatkozó adatok*

Versenyző(k) neve: \_\_\_\_\_  
Születési év: \_\_\_\_\_  
Telefonszám: \_\_\_\_\_  
E-mail-cím: \_\_\_\_\_  
Szakma / évfolyam: \_\_\_\_\_  
Felkészítő tanár(ok): \_\_\_\_\_

**Melyik kategóriában / kategóriákban kíván versenyezni? (kérjük aláhúzni)**

**Élőműködés verseny** (a tanulók a helyszínen végzik a munkát)

Szakácstanuló kategória

Cukrásztanuló kategória: kakaófestés

Cukrásztanuló kategória: tortadíszítés

Eladótanuló kategória

**Hagyományos verseny kategóriák** (a versenyzők a hozott munkákat állítják ki)

„A” szakács hidegkonyha

„D<sub>1</sub>” kategória szakács artsztika

„D<sub>2</sub>” kategória cukrász artsztika

„SZT”: szakácstanuló kategória

„D<sub>1</sub>T”: szakácstanuló artsztika

„CT”: cukrásztanuló kategória

„D<sub>2</sub>T”: cukrásztanuló artsztika

„PT”: pincértanuló kategória

„P”: pincér kategória felnőtt

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - készpénz (a verseny napján)

- átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe: .....

A számlázás címe: .....

Cukrász artsztika kategória típus:                      Hagyományos                      Újszerű

Igényelhető asztalméret **pincéreknek terítéshez**: 80 × 120cm      80 × 80 cm **(aláhúzendő)**

Kiegészítő asztalt igénylek:      igen                      nem **(aláhúzendő)**                      mérete: .....

Kapcsolattartó neve:.....\*

Elérhetősége: telefon .....

e-mail cím.....

\*(kérjük a kapcsolattartó adatait kitölteni)

\_\_\_\_\_ aláírás



## Szálláshely-megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Középiskola (5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett XI. Illéssy Gasztró Kupára szállást igényelek az iskola melletti középiskolai kollégiumban.

2023. év..... hó ..... nap ..... éjszakára ..... fő részére,

az alábbi megoszlásban: férfi (tanár): ..... fő, nő (tanár): .....fő,

fiú (diák): ..... fő, lány (diák): .....fő.

A szállás díja: 3.500 Ft fő/éj (az összeg az áfát tartalmazza)

### **A szálláshelyek elfoglalása az érkezés napján 18<sup>00</sup> óráig!**

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - készpénz (a verseny napján)

- átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe: .....

.....

A számlázás címe: .....

.....

....., 2023. év ..... hó .... nap

.....  
a megrendelő aláírása

## Étkezés megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Középiskola (5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett XI. Illéssy Gasztró Kupára 2023. december 2-én étkezést igényelek ..... személy részére.

	Az étkezés ára Ft-ban (az áfát tartalmazza)	2023. december 1.	2023. december 2.
reggeli	1000	---	
ebéd (3 fogás)	2500	---	
vacsora (2 fogás)	2000		
úti csomag	1700	---	

ebéd december 2-én 11-14 óra között

vacsora december 1-én és 2-án 18-20 óra között

reggeli december 2-án 6<sup>30</sup> - 8<sup>30</sup> között

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe: .....

.....

A számlázás címe: .....

.....

....., 2023. év ..... hó ... . nap

.....  
a megrendelő aláírása

# Program

## XI. Illéssy Gasztro Kupa

### 2023. december 2.

- 4<sup>00</sup>** Kapunyitás, vendégek fogadása, a versenymunkák elhelyezésének kezdete
- 6<sup>00</sup>** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8<sup>30</sup>** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)  
Cukrászstanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8<sup>45</sup>** Ünnepeles megnyitó, a zsűri bemutatása
- 9<sup>00</sup>** Zsűrizés kezdete  
Eladótanulók első feladatának végrehajtása  
Pincértanulók versenyének kezdete  
Cukrászstanulók írásbeli feladata  
Szakmai előadások
- 10<sup>30</sup>** Kapunyitás a közönség számára, a versenymunkák megtekintésére  
Bemutatók:  
- Zöldségszobrász-bemutató  
- Kávékóstoló  
- Borkóstoló  
- Kiállítás és vásár kisújszállási kézművesek alkotásaiból  
- Viva España! Erasmus+ 2023. beszámoló, ételbemutató és kóstoló  
- Chili és bonbon bemutató és vásár
- 11<sup>00</sup>** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)  
Cukrászstanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)
- 11<sup>00</sup>-14<sup>00</sup>** Ebéd
- 13<sup>30</sup>** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (4. csoport)  
Cukrászstanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)
- 15<sup>00</sup>** A zsűri konzultációja a versenyzőkkel
- 16<sup>00</sup>** Meglepetés program
- 17<sup>00</sup>** Ünnepeles eredményhirdetés

***A programváltozás jogát a szervezők fenntartják!***

# Illéssy Gasztro Kupa

2023. december 2.

## Szakácstanulók élők munkás versenyének nyersanyagkosara 2 adag ételhez

A tanuló által elkészített ételnek az alábbi anyagokból kell készülnie, de nem szükséges mindegyik fajtát felhasználnia hozzá. Ezekon az anyagokon kívül **a versenyző hozhat még egy alapanyagot és kétféle fűszert**, amit a verseny kezdetekor a zsűrinek bemutat. Az étel tálalása az iskola által biztosított 32 cm átmérőjű, fehér színű svájci tányéron történik.

Megnevezés	Mennyiség
Csirkemell	0,30 kg (1 db filé)
Sertésszűz	0,25 kg
Sertés darált hús (30% zsírtartalom)	0,30 kg
Szárnyasmáj	0,20 kg
Debreceni kolbász	0,15 kg
Étolaj	0,20 l
Tojás	5 db
Tv paprika	1 db
Kápia paprika	1 db
Rizs	0,20 kg
Indiánrizs	0,10 kg
Kukoricadara	0,15 kg
Mozzarella sajt (golyó alakú, nagy)	0,125 kg
Mascarpone krémsajt	0,20 kg
Koktélparadicsom	8 db
Liszt	0,20 kg
Burgonya	0,70 kg
Citrom	1 db
Vöröshagyma,	0,20 kg
Lilahagyma	0,20 kg
Só, fűszerpaprika, bors, kristálycukor,	ízlés szerint
Fűszernövények, (rozmaring, snidling, bazsalikom)	<u>csak ezek növények lesznek</u>
Parajpüré	0,15 kg
Paradicsompüré	0,10 kg
Mazsola	0,15 kg
Zöldborsó (mirelit)	0,15 kg
Gesztenyemassza (natúr)	0,20 kg
Vaj	0,15 kg
Tejszín (30%-os)	0,20 l
Cukkini	1 db
Sárgarépa	0,25 kg
Fehérrépa	0,20 kg
Zeller	0,20 kg
Szárzbor	0,20 l
Juhtúró	0,15 kg
Csicseri borsó	0,20 kg
Avokádó	1 db