SPØRSMÅL OG SVAR TINE MATCUP 2020

Hvor stor er paksoi, stor eller liten?

Pak soi kan være på str med en KINAKÅL, og de kan være mini / Kuvert str.

Skal lår brukes på tallerken eller ikke?

Skjør lårene fra skroget, bein gjerne ut lårene, og kok kraft på benene.

Det er lov å koke kraft på hele låret, bare benene og eller alt avskjær.

Om noen lag legger lårkjøttet i emballasje på kjøl, er det ok.

Velger noen lag å bruke lårkjøttet til noe annet i sin rett, er det også ok

Ettersom det er to stk. Kylling, vil det si at et skrog kan gå til servitør, ett skrog er da igjen på kjøkken som kokkene kan bruke til dommer og foto. Eller skal servitør transjere begge skrogene?

Et skrog kan transjeres og anrettes fra Kjøkken, legges på tallerken og serveres til dommere. Fatet med skrog nr to, må presenteres til dommere før det transjeres og anrettes på tallerken

1 Liter kyllingkraft. Er det kraft fra Salsus eller lignende, eller er det Knorr Proffesional kyllingfond?

NKL har en partneravtale med UNILEVER, de leverer Knorr Professional fonds

Måten dessert oppgaven er skrevet på, kan det virke som vi har lov til å ha med egne bær. Stemmer dette?

Fra råvarelisten - **Frysevarer**Kirsebær Bringebær – dere kan ikke ha med egne varer

Vi lurer også på om det er mulig å legge til kefir eller skummet kulturmelk til råvarelisten. Dette er det vanligste melkeproduktet å bruke i svele oppskrifter.

Sveleoppgaven er lik for alle – det H-MELK som er tilgjengelig

Får vi lov til å ha med egne glass og bestikk til konkurransen eller må vi bruke det som er på konkurranseplassen?

Les regel 4 og 8 i konkurransebrosjyren dere finner på Facebook Tine MatCup

Er det noe kjøkkenutstyr det ikke er lov å ha med på konkurransen?

Vi ønsker å bruke sousvidemaskin – Blir sjekket før det er lov i kjøkken / el-sikkerhet

isi kremflasker - OK

kromkakejern – OK – el-sikkerhet sjekkes

thermomix  - ok – el-sikkerhet sjekkes

ismaskin- ok – el-sikkerhet sjekkes

Hvor mange kylling får hvert lag?

2 kylling ca 2 kg pr stk

Kan man lage flere enn en apertizer?

Det bestemmer laget selv, ut fra tid, råvarer og eget ønske. Da Blir det viktig med str/ vekt per stek om man velger flere enn 1

Skal kyllingen transjeres fra beinet foran gjesten, eller holder det å transjere brystet som er skjørt ut på kjøkken?

Foran gjesten

Skal servitørene også legge opp mat til dommerne fra fat, eller kan det gjøres på tallerken?

Kokken kan gjøre det, dommere skal se fatene

Er det lov med medbrakt bestikk og kuvert-tallerken?

Regel 4 i brosjyren – Alle rettene skal presenteres porsjonsvis på porselen dersom ikke annet er oppgitt i oppgaven. Arrangør stiller med porselen, glass og bestikk som skal benyttes. Små dekor-elementer som skåler eller soufflè-former kan tas med.

Er det lov med medbrakt ekstrakt?

Til Aperitiff er det lov, er det saus eller krafter er det ikke lov

Er det lov med medbrakt kaffe, om ikke, hvilke kaffe som stilles i konkurranse?

Det er et utvalg kaffe sorter, det får dere vite der. Det vil være hele bønner og annet

På hovudretten får gjestene kun 10min til og eta grunna transjeringa, vi som ikke er drilla i prosessen bruker lengre tid enn en faglært servitør. Korleis skal man løysa det? Blir det godkjent at desserten serveres etter oppsatt tidsplan?

Tid er et relativt begrep og det er veiledende i konkurransen. Dere planlegger etter tiden, så kan dere sikkert trene på å nå en bedre tid  innen dere skal konkurrere fysisk.

Desserten serveres, når gjesten er klar – men dommerne vil gjerne ha alt på oppsatt tid.

Kokkene anretter 4 tallerkener på kjøkkenet, uten bryst. De anretter så et fat til gjestene, med bryst på ben. Servitøren tar med seg fatet til bordet, transjerer halve brystet, fordeler dette på dommer og foto tallerkener, medhjelpere kommer til servicebordet og henter disse fire. Servitøren kan så, etter en stund da, anrette tallerkener til gjester. Er dette korrekt?

Det er korrekt – som en transjering i salen eller ved gjestens bord, på en arbeidsstasjon

Kan dette bli litt kronglete? Kan man si at halve skroget deles på kjøkkenet slik at servitør får et bryst og kokkene har et bryst? Men da presisere at det skal være et helt bryst med servitøren til servicebordet. Da unngår an at kjøkkenet bruker de fineste stykkene.

ALT SKJER VED SERVICEBORDET, det vil bli en lik logistikk oppgave å løse for alle, det vil gi utfordringer, men det er ingen problemer.

Bryst stekt på skrog: Menes det da kun steking i panne?

Som jo er den originale steke metoden. Eller kan man steke brystet i ovn?

«Helstekt» på skrog  i oven – oppgaven er lik den som var i Norges Cup semi i fjor.

Et spørsmål, siden det står kepaløk på råvarelista er det kun gul kepaløk eller får vi rød kepaløk også?

Da er det gul kepaløk!

Hvor mye kylling får lagene?

Alle lagene får 2 kyllinger hver, vekt ca 2 kg pr kylling

Ut i fra 1 hel kylling så skjønner vi ikke helt hvordan dem skal få hovedrett til 8 personer om det kun skal brukes kylling bryst, samt koke kraft helst da før den transjeres foran gjestene. Og kraften skal brukes i sausen.

Når man har skåret lårene fra skroget, trimmet skroget – lager man kraft av dette til sausen.

Appetittvekker, skal denne serveres til aperitiff eller som en egen rett med sittende gjester?

DENNE SKAL SERVERES TIL SITTENDE GJESTER

Er det lov å ta med røykspon?

JA

lurer på om på dessert hvor det står at det skal være et varmt og kaldt element, om det varme elementet kan være lunt eller om det må være over en vis temperatur?

Det må være tilberedt varmt, servert varmt og være «varm» når det serveres.

Vi lurer også på hvor god tid vi har om vi eventuelt kommer til semifinalen og eller finalen, eller om de følger de samme tidsregler.

Samme tidsregler

Hvilken drikke kan vi velge på til maten (er det husholdning saft som skal brukes)?

Det er ikke satt opp noe spesielt, en glipp fra oss.

Vi har et lag hvor den ene eleven er laktoseintolerant, får de bruke laktosefrie produkter i sine retter? Som for eksempel laktosefri H-melk.

Det går fint med Laktosefri melk, vær tydelig i oppgave og bestilling

De øvrige råvarer til aperitiffen er det råvarer vi kan ta med selv, eller må vi

bruke råvarer ut ifra råvarelisten?

De øvrige råvarene til aperitiff kan deltagerne medbringe selv. Aperitiffen skal ha en tydelig smak av hoved ingrediensen, ca 60 %

Hvor finner vi tidene, hvor lang tid de har på å lage maten?

Tidene for og kjøreplan for konkurransedagene kommer til Semifinaleoppsettet.

Vi får to stk kyllinger. Skal elevene forberede og tilberede mat til 8 personer? Vil det si at hver person får ett halvt kyllingbryst hver? Vi har lyst til å bruke lårene til mat og ikke til kraft. Er dette innenfor oppgaven?

Kyllingen har en vekt på 2kg +, og når lårene er delt av, skal det kokes kraft til sausen.

Det er opp til det enkelte lag og «beine» ut låret og lage noe av det kjøttet. F.eks. en pølse e.l. – et C-moment

Skal oppdekking skje til 4 personer?

Korrekt oppfattet – 4 gjester

Maten til dommerne skal legges opp helt ferdig på tallerken så servers. Er dette korrekt?

JA

Maten til de 4 gjestene, skal den anrettes på fat, å fatserveres til gjestene?

JA- men fatet skal presenteres for dommerne  før servitørene transjerer og anretter til gjester

Eller skal tallerkenene anrettes på kjøkken uten kylling, mens kyllingen legges på fat og fatserveres til gjestene?

Ja – dere kan gjøre det – se svaret over

Holder det med at kylling blir stekt på brystbein, evt. med vingebein, eller må den være stekt hel? Det er bare lårene som kan skjæres av den 1/1 kyllingen, resten må være på og stekes.

Er det lov til å ha med ikke spiselig pynt til matfatet?

Nei

Får vi natron og hjortetakksalt til Tine Matcup?

JA

Kan jeg anta at vi har mulighet for å bruke salt og madonsalt?

JA