

Spørsmål og svar ASKO Servering Norgescup 2022

Spørsmål 01:

Jeg lurer på når vi bestiller råvarer til semifinale for norgescupen. Har vi andre råvarer da som andre grønnsaker og frukt da?

Svar: Det vil kun være de varene som står på varelisten til Semifinalen dere kan bestille fra. Det kan gjøres enkelt da PDF fila er laga slik at dere kan skrive inn mengden, så lagre på nytt og sende oss isammen med resten av det som

Spørsmål 02:

Får vi tilgang til pacojet?

Svar: Nei vi har ikke Pacojet tilgjengelig. Men det kan tas med som personlig utstyr så lenge dere holder dere innen for reglene.

Spørsmål 03:

Er det hurtigfrys på Jåttå vgs vi kan bruke under semifinale og finale?

Svar: Ja det er hurtigfrys på skolen for bruk på semifinale, til finalen så har Electrolux med egne hurtigfrys for bruk der finalen foregår.

Spørsmål 04:

Får vi melk til dessert?

Svar: Det vil ikke være tilgjengelig melk i årets oppgave. Under finalen vil dette dukke opp

Ukjente råvarer: Det vil bli presentert for finalelagene en råvarekasse utover råvarene som er nevnt på råvarelisten. Dette presenteres rett etter offentliggjøringen av finale lagene. Her vil det dukke opp tilleggsråvarer som man skal eller kan benytte seg av. Dette vil bli presentert av hoveddommer kokk.

Spørsmål 05:

Vil det være tilgjengelig kakaopulver til finaleoppgaven?

Svar: Det vil ikke være tilgjengelig kakao pulver i finaleoppgaven.

Spørsmål 06:

Er der vacummaskin tilgjengelig på semifinalen kokk, Norgescup 2022

Svar: Ja det vil være vakuumbeskyttet maskin tilgjengelig som er skolen sin. Denne må deles med de andre lagene!

Spørsmål 07:

Vet dere str på røya?

Svar: Er skiftet til Sigerfjord ishvasrøye, som er 500-800gr

Spørsmål 08:

Er det lov med røykespon?

Svar: Ja det vert rekna som utstyr. Men hugs at dykk også er ansvarlege for sikkerheten/brann/skader som røyking kan medføre.

Spørsmål 09:

Må man bestille hvilke og hvor mye urter, eller kan det plukkes av råvarebordet?

Svar: Urter kan plukkes på råvarebordet og trenger ikkje gå inn i råvarebestillingen. Men fint om dykk tar me hvilke urter dere tenker å bruke av de som er nevnt.

Spørsmål 10:

Til finaleoppgaven så lurer jeg på om man må lage pølser? På alle andre elementer står det skal benyttes men ikke på tarmen ?

Svar: Det er meningen at pølser skal lages. Dette for å vise håndverk og råvarekunnskap.

Spørsmål 11:

Blir det formfett tilgjengelig på finaldagen?

Svar: Formfett kan vi sette på felles råvarebord. Det vil da bli tilgjengelig for alle lag i finalen.

Spørsmål 12:

Dere skriver at en liste godkjent av elektriker på elektrisk utstyr utover vanlig utstyr må leveres inn, hvor går grensen her? Varmelamper, thermomix, ismaskin, etc?

Svar: Husk at begrensingen som ligger i de 4 IFCO Kassene med utstyr.

Her er utdrag av regler:

Småutstyr Lagene får tilgjengelig småutstyr ved konkurransen. Eget medbrakt utstyr skal ikke overstige 4 fulle BAMA IFCO Kasser. Hva vi anbefaler lagene å ta med: Kniver, spesialutstyr, sprøytepose med utstyr, former, vekt, stavmikser, foodprosessor, ismaskin, ekstra forstykker, kluter etter ønske NB: Husk at elektroutstyr utover stavmikser/foodprosessor /ismaskiner skal være sjekket av godkjent elektroverksted før det kobles til i konkurransearena. Utstyret må ikke overstige 16 Amp sikring/1 fase. Utstyr medbringes på eget ansvar

Som dere ser er grensen at det ikke må overstige 16amp sikring/ 1 fase. Godkjent av elektriker er om det kommer utstyr som er koplet på en slik måte at de krever en godkjennelse. Husk at laget er ansvarlig for at utstyret er i orden, om utstyret skulle slå ut på jordfeil eller sikringen, så må utstyret tas bort. Arrangør fikser ikke utstyr som er medbrakt. Blir det skade på arrangørs el anlegg, vil lage bli erstatningspliktig for evt skader og reparasjoner.

De sier seg selv av vi ikke har mange strømuttak per lag. Det må påregnes at man ikke kan plugge i alt medbrakt utstyr samtidig. Det finnes det ikke nok strøm til. Finalekjøkkenet er levert av Electrolux etter de standarder som finnes for konkurransekjøkkener i NKL.

Spørsmål 13:

Tranchering ved gjestebord, skal det også trancheres forran dommere eller skal det anrettes inne på kjøkkenet?

Svar: Tranchering skjer ved gjestebord. Det skal ikke transjeres foran dommerpanelet. Men det vil være medlemmer av dommerteamet (både kokk og servitør) som vurderer arbeidet ved transjering og samarbeidet med servitørlaget.

Anretningen av øvrig garnityr foregår på kjøkkenet. Husk at Servicetid på gjestebord og dommerbord kan variere. Det er viktig at hovedrettstallerken til dommere går på gitt tidspunkt i kjøreplan.

Spørsmål 14:

Er det skjæremaskin på skolen til å kutte tronfjell i tynne skiver eller får man dette ferdig kutta?

Svar: Oppskjærmaskin vil være tilgjengelig på FELLES utstyrsbord. Denne må rengjøres etter bruk. Gjør oppmerksom på at dere vil få kun 100 gram Tronfjell skinke utdelt. Dere vil da få utlevert 1 bit spekeskinke som er 100 gram.

Spørsmål 15:

Jeg lurer også på om dere har sånn pølsestapper til finalen tilgjengelig for finalelagene? Hvis ikke om dere har mulighet til å få ordnet dette ettersom det er en grense på hvor mye utstyr man får med på flyet 😊

Svar: Det vil være pølsestapper tilgjengelig på FELLES utstyrsbord. Denne må rengjøres etter bruk.

Spørsmål 16:

I Finalen, de 30 første minuttene med lagleder hvor lærlingene ikke kan lage mat, kan de veie opp råvarer?

Svar: Laget kan begynne å veie, ikke lagleder. Men husk at utstyr skal også bæres inn. Råvarer fra felles råvarebord kan og hentes i tiden sammen med lagleder. Men husk, ingen matlaging, miksing, koking, mm før Lagleder har forlatt kjøkken. dette passes nøye på av plassdommer. Lagleder kan forlate laget før de 30 minuttene er gått, da kan matlaging og forberedelser starte.

Spørsmål 17:

Vi lurer på i forhold til finale oppgaven så står det fløte under hovedretten og at det skal brukes der.

Om man har noe fløte til overs er det mulig og bruke det i forett eller dessert også?

Svar: Du kan gjerne bruke fløte du har til overs på de andre rettene.