

Spørsmål ASKO Servering Norgescup 2023

Spørsmål 1:

På den originale råvarelisten sto det ikke mandelpotet på hovedretten, men på den nye så sto det mandelpotet, men står fortsatt ikke noe om mandelpotet i oppgaven.

Svar: Er ikke ett krav at de må brukes

Spørsmål 2:

Hei, kor gammel e den laksen me får på finalen?

Svar: Hvis du bestiller 20 kg kasser vil de bli pakket f.eks på mandag, levert til Oslo tirsdag og levert hos dere onsdag. Holdbarheten er 15 dager fra slaktedato

Spørsmål 3:

På hovedretten i finalen: må alle 3 beter benyttes?

Svar: Nei. en er nok

Spørsmål 4:

Er det tilgjengelig pepperkvern på skolen? Eller er det lov å ta med selv?

Svar: Ja til begge deler. Er på skolen, men kan ta med. Må være en del av IFCO kassene

Spørsmål 5:

Er det lov å ta med induksjonsplatetopp?

Svar: Ja, men må være en del av IFCO kassene og 1-fas

Spørsmål 6:

Er det skrivefeil at det ikke er tilgang på meieriprodukter som fløte, smør og melk i både semifinalen og finalen?

Svar: Er kommet nye råvarelistes som ble sendt ut for en tid tilbake, men en liten oppdatering også i dag.

En liten feil til dessverre som hadde sneket seg inn.

Spørsmål 7:

Er det lov å bruke en råvare som er ment til en spesifikk rett, til en annen rett? Feks betet til laksen i finalen, er det lov å bruke betet på forretten også?

Svar: Ja det er lov, så lenge det er nok til den retten det er tenkt.

Spørsmål 8:

Hvilke blomster vil være tilgjengelig under finalen?

Svar: Ref råvarelisten produkt nr 501806 <https://www.bamastorkjokken.no/alle-produkter/gronnsaker/eksotisk-gronnsaker/spiselig-blomst-miks-10-pk-no3/>

Spørsmål 9:

Er disse maskinene felles og satt opp på kjøkkenet under konkurransen?:

- Blåsefrys

Svar: Blåsefrys er tilgjengelig på alle under konkurransen

Spørsmål 10:

Er disse maskinene felles og satt opp på kjøkkenet under konkurransen?:

- Pacojet

Svar: Svar: det vil være Paco jet tilgjengelig. Det blir modell: Paco Jet 2 plus. Her må lagene som ønsker å bruke pacojet selv ta med bollen, vi har ikke med boller til utdeling. De må også ta ansvar og vaske kniven etter de har kjørt iskrem.

Spørsmål 11:

Hvordan er hendelsesforløpet i finalen?

Svar: Dere starter f eks 0830 og skal servere første rett kl 1300, dvs 4,5 timer Lagleder kan være med dere fra kl 0830 -0900 (30min med lagleder), og kan da starte å lage maten når han forlater kjøkkenet kl 0900 og må servere kl 1300, altså 4 timer.

Ønsker dere å sende ut lagleder kl 0845, kan dere starte å lage mat da men uansett skal dere servere klokka 1300, men da har dere 4 timer og 15min til rådighet til å lage mat.

Spørsmål 12:

Stemmer det at det ikke skal være hvitløk på råvarelista?

Svar: Det stemmer at det ikke er hvitløk.

Spørsmål 13:

Vil melis være tilgjengelig under semifinalen

Svar: Nei det vil ikke være det

Spørsmål 14:

I finaleoppgaven står det ikke at alle grønnsaker som står ramset opp på forrett MÅ benyttes.

Det betyr da at man kan velge fritt?

Svar: Jeg tenker de må bruke minst 3 stk

Spørsmål 15:

Ser at det ikke er oppgitt hverken løk eller hvitløk i råvareliste på semifinale? Det stemmer?
Hvor stor er mørbraden?

Svar: Blir ingen løk eller hvitløk. Mørbraden veier ca 2 kg.

Spørsmål 16:

Ang den transjeringen, er det lov å ha utstyr til den separat for de grønnskassene vi har i boksen?

Svar: Nei, det er dessverre ikke mulig

Spørsmål 17:

Kan det stemme at det ikke skal være tomat/tomatpure på råvarelista til finalen?

Svar: Ja det stemmer nok, så lenge det ikke står der så er det ikke til stede!

Spørsmål 18:

Er det tilgjengelig noe urter i finalen? Står ingenting på råvarelisten.

Svar: Det vil være samme urter som fra semifinalen:

Friske urter, estragon, kjørvell, gressløk, bladpersille, timian fra et felles råvarebord

Spørsmål 17:

Ang den transjeringen, er det lov å ha utstyr til den separat for de grønnskassene vi har i boksen? Er det eventuelt noe av servitøren sin mice en place?

Svar: Man trenger egentlig kun en fjøl, kniv og eventuelt palett/klut. Så svaret er nei. Servitørene skal ikke ordne med utstyret til transjering og de kan ikke ha med dette i tillegg til grønnskassene.

Spørsmål 18:

Formfett, kan man ta med og bruke dette til smøring av former etc. eller regner dere dette som en råvare.

Svar: Formfett er ok å ta med selv

Spørsmål 19:

Finnes det en oppdatert liste over hva som er tilgjengelig av større utstyr på skolens kjøkken, eks. ovner, vakuummaskin, frys, kjøøl mm.

Svar: Det vil vær elektrisk eller koketopp med gass tilgjengelig, 1 stk kombidamper 1/IGN eller 2/3GN alt etter hvilket kjøkken de havner på. Vakuum maskin, nedkjølingsskap, Paco Jet, mikser type Kitchen Aid, Robot Coupe hurtighakke/food processor og ismaskin vil være tilgjengelig på kjøkkenet men må deles med de andre lagene. Utvalg av små utstyr er også tilgjengelig.

Spørsmål 20:

Hvilken nesttside er det som blir oppdatert, og spørsmål/svar blir lagt ut. Finner ingen link eller siden for spørsmål og svar for 2023

Svar: Nettsiden som brukes for info er: [NKL - ASKO Servering Norgescup for kokk- og servitørlæringer og NM Resepsjonsfag](#)

Spørsmål 21:

Når det gjelder transjeringen under hovedretten, kan man lage 2 pieces som skal transjeres. Eller forventes det at det skal være et piece til 12 stk?

Svar: Ok å transjere 2 piecer.

Spørsmål 22:

Hvor mange bluss og induction plater er tilgjengelig under finalen?

Svar: 4 bluss og 2 induk

Spørsmål 23:

Også om dere vet om betene er str. mini/vanlig/store

Svar: Mener betene er vanlig størrelse

Spørsmål 24:

Vil dere være Paco Jet på kjøkkenet?

Svar: det vil være Paco jet tilgjengelig. Det blir modell: Paco Jet 2 plus. Her må lagene som ønsker å bruke pacojet selv ta med bollen, vi har ikke med boller til utdeling. De må også ta ansvar og vaske kniven etter de har kjørt iskrem.

Spørsmål 24:

Vil det være noe krydder utover det som står på listen tilgjengelig i finalen?

Svar: Det vil kun være de krydder som står på listen.

Spørsmål 25:

Blender: Vi har i vår oppgave behov for bruk av blender. Etter den utstyrslisten som ble lagt til i spørsmål og svar ser det ut til at det bare er foodprosessor tilgjengelig? Stemmer dette, eller er der blender til stede? På jobb har vi bare Thermomix som alternativ så om vi må ta den med hvordan løser vi det med tanke på grønnkassene? (Da denne er litt stor og vanskelig å få plass til, går det fint om akkurat den stikker litt opp av den øverste kassen?)

Svar: Ok at Thermomix stikker litt opp av øverste kasse

Spørsmål 26:

Grill: Vi benytter i våres oppgave grill for tilberedning av mørbraden. (En liten yakitori) Hvordan blir det på konkurransestedet? Går det greit å sette igjen kullet i en egen metallbakk når vi skal pakke ned? (Så vi får tatt med grillen uten varmt kull)

Svar: Dere må jo uansett da stille seg direkte under avtrekk viften for å ikke utløse brannalarm. Ok å sette igjen kull i metallbakk. Dere er selv ansvarlig om det skulle utløse noe brannalarmer

Spørsmål 27:

Pacojet: Står i spørsmål og svar først at pacojet ikke er tilgjengelig, men på et senere spørsmål at det er? Hvilken av disse stemmer? (Med tanke på semifinalen)

Svar: Ja, det er pacojet tilgjengelig, dere må selv ta med pacobolle

Spørsmål 28:

Blastfreeze: Er det blastfreeze tilgjengelig, eller bare vanlig fryser?

Svar: Det er blastfreezer tilgjengelig

Spørsmål 29:

Bankett på lørdagen: Vi er i alt 5 som reiser fra restauranten, 2 lærlinger, lagleder og to som publikum. Blir det mulig for disse to å komme på banketten, eller er det bare ment for lag+lagleder?

Svar: Er deltaker på laget og lagleder som får billetter. De andre kan dere kjøpe billett til i sekretariatet under konkurransedagen!

Spørsmål 30:

Er det tilgjengelig noe urter i finalen? Står ingenting på råvarelisten.

Svar: Det vil være samme urter som fra semifinalen: Friske urter, estragon, kjørvell, gressløk, bladpersille, timian fra et felles råvarebord.

Spørsmål 31:

Vil det være noe krydder utover det som står på listen tilgjengelig i finalen?

Svar: Det vil kun være de krydder som står på listen.