Spørsmål ASKO Servering Norgescup 2024

Servitør oppgave

Spørsmål 1:

Er det lov å lage hjemmelaget sirup til Mocktail?

Svar: Bekrefter at det er ok at de tar med hjemmelaget sirup

Spørsmål 2:

Vi ønsker å legge til 1 stk vaniljestang på råvarelisten til flamberings øvelsen på ASKO Servering Norgescup

Svar: Det kan vi legge til. Blir tilgjengelig for alle lag.

Spørsmål 3:

Vi ønsker å legge til salt på råvarelisten?

Svar: Det kan vi legge til. Blir tilgjengelig for alle lag.

Spørsmål 4:

Hva er dimensjonen på bord i semi og i finale?

Svar: Semifinale bord er firkantet 1200x800mm og de rund er Ø1830mm

Spørsmål 5:

Når det gjelder cocktails og mocktails i finalen, står det at det skal lages to like cocktails i tillegg til en mocktail. Skal denne mocktailen være en parallell til valgt cocktail, dvs en tilsvarende drink? (som i for eksempel: Bloody Mary – Virgin Mary)?

Svar: Som det står i oppgaven for finaledagen trekkes cocktail når de ankommer baren.. Fortrinnsvis ønskes en alkoholfri være tilsvarende være som trukket cocktail, men en god begrunnelse for hva en velger å lage som alkoholfritt vil også være med på å bedømme oppgaven.

Spørsmål 6:

Og hva slags ingredienser er tilgjengelig for mocktails? Eller skal vi komme med bestillingsliste?

Svar. Ikke tillatt med egne ingredienser til baroppgaven under finale. Råvareliste for baren blir kjent 7. februar.

Spørsmål 7:

Skal bananen transjeres i tillegg til flamberes? Eller kommer det som skal flamberes ferdig skrellet og skåret opp? I så fall, hvordan blir den skåret opp (så vi kan trene på opplegg).

Svar: Nei, banan skal ikke transjeres. Vil være skrelt og delt. Deles i 4, først på langs så i 2.