

Q & A

ASKO Servering Norgescup 2026

1. Finnes det iskremmaskin på skolen. Om det gjør, hvilken type maskin. En "churner" eller pacojet?
 - Det finnes 1 stk churner maskin på skolen. Denne rommer ca. 3 L iskrem. Husk at denne maskinen potensielt skal deles av flere lag.
2. Er det lov å ta med iskremmaskin som pacojet eller ninja creami?
 - Ja, så lenge den er i de 4 kassene med utstyr.
3. På finale oppgaven står det et tidsskjema som sier som eks at en begynner kl 08:30 og inntil de 30 minuttene med lagleder skal levere første rett kl 13:00. Det er da 4 timer og 30 minutt til første rett. Men i teksten under står det at totalt har vi 4 timer og 30 minutt. Det vil si at første rett går etter 3 timer og 30 minutt og siste etter 4 timer og 30 minutt. Er det jeg som misforstår noe, eller?

Jeg syntes jeg husker at finale var 4 timer og 30 minutt til første rett.

- Her er det rett og slett kommet inn en skrivefeil som lager forvirring.
Fasit:

I oppgaven er «totalt» ordet kommet inn, dette er feil.

Lærlingene har 4,5 timer fra de starter til FØRSTE rett skal serveres.

4. Hvilken type ansjos og kapers får vi?

- Det blir disse:



5. Til finalen: Kan vi kjøpe 1 ravioli eller må det være flere?
 - Dere velger selv hvor mange.
6. Når veies Schnitzelen? Inne på kjøkkenet eller inne på dommerrommet i henhold til saus osv.
 - Inne på dommerrommet. Det samme gjelder fiskekakene.
7. Er det 14 personer vi skal lage mat til på finalen?
 - Ja.
8. Er det lov med a parte til semifinalen, til saus eller garnityr? Kan vi da bruke skolen sitt porselen?
 - Ja det er lov, ja dere kan bruke skolen sitt.
9. Er både hel kylling + skrog som blir utlevert i finalen Liveche?
 - Ja, alt er liveche
10. Vil pepperrot være på råvarelisten?
 - Nei
11. Gjelder en terte som et bakværk?
 - Ja
12. Er espuma flaske + gass lov?
 - Ja
13. Hvor kan vi kjøpe flatbiff?
 - Nortura
14. Hvor kan vi kjøpe liveche kylling?
 - Asko
15. Får lærlingene utdelt kokkehatte?
 - Nei, dere må ta med selv.
16. Må lagleder være fra samme bedrift som lærlingene?

- Det står ikke noe om det i våre regler, men det må være en lagleder som gjør sitt lag trygge, og kjenne lærlingen .
- Så svaret blir da nei , lagleder trenger ikke være i samme bedrift som lærlingen.

17. Er det lov å bruke kondittorfarge?

- Nei

18. Finnes det blåsekjøll?

- Ja, denne deles av alle lag.

19. Jeg ser i Råvareskjema FINALE at det står på høyre side bestilling til 6 personer, når det på oppgaven skal lages til 14. Hva er riktig?

- Korrekt antall er 14 personer. Beklager denne skrivefeilen i råvarelisten.

20. Ser det står hasselnøtter med skall i råvarelista, er det faktisk med skall eller bare det tynne brune som menes?

- Bare det tynne brune

21. Skal man få med urtene man bruker i råvarelista selv om de står på fellesbordet?

- Trenger ikke mengde på urtene

22. Er det mulig å få natron på råvarelisten?

- Nei

23. Kommer Fiskekaker på Hyse serveras på individuell tallrik? (på Tine cup och i Oslo cup serverades den på fat)

- Dere velger selv om dere serverer fiskekaker på individuelle tallerkener eller legger alle på samme.

24. Skall den serveras med garnityr eller är det endast smak och tilberedelse metod som är det viktiga?

- Nei, trenger ikke garnityr til fiskekakene.

25. Dom flesta recept vi har gått igenom använder muskot men det är ej en del av råvarulistan.

- Nei, muskatt er ikke tilgjengelig råvare.

26. Det står att kylling bryst skall serveras på skrov, är detta helt skrov eller delar ex. brystskrov?
Så lenge brystene sitter fast på skroget velger dere selv inndelingen av selve skroget.
Husk at en servitørlærling skal transjere kyllingbrystene.
27. Vingar skall skall benyttes i retten, skall (2 delar) "Trumman och Flaten" vara en del på presentation eller endast tillberedning?
(Kyllingen från Leviche vi fick var fryst flaten på vingen var borttagen)
Hvilken del og hvor mye av vingen som benyttes er valgfritt. Hvordan og hvor vingen brukes i hovedretten er også valgfritt.
28. Er det tillatt å sause på gjestebord og dommerbord. Eller skal det kun sauses i pass/transjeringstasjon?
Nei, det er ikke tillatt å sause på dommerbord, hverken semi eller finalen.
I semifinalen må sausing skje på stasjonen til lærlingene.
I finalen velger kokkene/servitørene om de vil sause i pass, på trasjeringsstasjonen eller ved gjestene sitt bord. (Ingen sausing ved dommerbordet)
29. Hvilken produsent er det på tipo 00/durumhvete melet?
Jeg sjekker med vår råvare-ansvarlig, kommer tilbake med dette.
30. Det stemmer at minimum garnityr på hovedrett skal være 2 grønnsak og 1 metningsgarnityr potet?
Ja, til finalen stemmer dette. 2 rotgrønnsaker og 1 metningsgarnityr av potet.
31. Vil det være isbiter tilgjengelig på semifinalen.
Ja til isbiter.
32. Må vi servere fiskekakene varme?
Dere velger selv temperatur ved servering, vi ønsker det dere mener er optimal temperatur.
33. Kan lagleder forlate kjøkkenet før 15 min har passert?
Ja, dere kan sende ut lagleder før 15 min har passert. Når lagleder forlater laget kan lærlingene begynne å lage mat.
34. Kan vi hente råvarer og sette opp stasjonen når fagleder er inne på kjøkkenet?

Ja dere kan hente og veie opp råvarer når lagleder er inne på kjøkkenet. Dere kan ikke skrelle, kutte eller begynne å lage mat.

35. Hvordan er vintereplene på smak? Søte eller mer syrlige?
Det blir epler som er syrlige, men har litt sødme.

36. Kan man dele snitzel i to eller må den være hel?
Ja, det er lov å dele om dere ønsker.

37. Er det lurt å ta med seg kassehjul til transport av kassene til konkurranse kjøkkenet?
Jeg anbefaler hjul, men det er selvfølgelig lov å bære kassene inn.

38. Rubinstep epler prøver å få tak i hjå Bama men ligg ikkje inne, er det andre sorter en anbefaler?
Aroma epler kan prøves

39. Er det kvite tallerken en kan bruke til opplegg/servering?
Hvite tallerkener på semifinalen ja, med gammel Norgescup logo

40. Blomstermix, oxalis, urter mm. (som står på råvarebordet til disposisjon) må stå i menyen/oppskriften for å bli godkjent til bedømming
Trenger ikke skrive urter og blomster i menytekst.

41. Får vi utdelt kasser som vi kan ha utstyret vårt i før vi går inn på kjøkkenet? Eller må vi ha med egne kasser?
Nei, vi deler ikke ut kasser.

42. Kan man bruke kokkeklær med bedriftens logo på?
Ja

43. Er det vakuummaskin tilgjengelig på skolen?
Ja

44. Kan vi sette opp kjøkkenet før konkurransestart?
Nei, dette kan kun gjøres i konkurransetiden.

45. Er klasetomaten store eller er dei på størrelse som en Cherry tomat?
Klasetomat er flere tomater på stilken), og er litt større enn cherrytomater, men mindre enn bifftomater.

46. En får dei råvarene som er bestilt på innsendt skjema, er det da målt opp mengde en har bestilt og merka med laget sitt navn?

Råvarene til semifinalen er målt opp etter bestilling og vil bli satt frem i en kasse på stasjonen til deltagerne med bestillingslappen oppi kassen. Dette gjelder ikke felles råvarene som er tilgjengelige, de står på et felles bord.

I finaleoppgaven vil råvarene med mengden som er tilgjengelig være i en kasse på stasjonen. Dette gjelder ikke felles råvarene som er tilgjengelige, de står på et felles bord.

47. Hvilken spesifikke tipo 00 mel blir det?

Tipo 00 Cuoco fra Caputo

- 48. Skal vi servere kun fiskekake for å vise kunnskap og kvalitet? I vårt oppsett for oppskrift og meny har vi skrevet at den serveres med tartarsaus (Kjell E. Innli), sitron og dill. Skal vi fortsatt servere i henhold til oppskrift og meny, eller kun fiskekaken alene?

I forhold til oppgaven holder det lenge med kun fiskekaker. Har du derimot skrevet og bestilt inn råvarer til flere elementer bør disse også serveres for å unngå trekk.

49. Vi får fire grønne kasser, og i fjor var fordelingen tre medium og én stor. Er det samme fordeling i år?

4 ifco kasser er lov, de skal stables. Kassen på toppen kan ha utstyr som stikker ut om det for eks. store maskiner. Størrelsen på kassene velger dere selv, men bruk sunn fornuft.

50. Til finalen: Dersom man steker kyllingbryst på skrog, kan kjøkkenet ta brystene av skroget og levere dem til servitør for tranchering, eller skal servitøren selv bena ut og tranchere brystene på skjærebrett?

Servitørene skal fjerne brystene fra skroget og transjere det.

51. Syntes det er finurlig at frosne kirsebær ikke er tilgjengelig i råvarelisten, da kirsebær er en del av oppgaven. Tilgang på det tror jeg ville gitt deltakerne mulighet til å vise frem Iduns kirsebærpuré fra sin beste side. Er dette noe dommerpanelet kunne vurdert om man skulle tatt inn i råvarelisten?

Nei, vi legger ikke til flere råvarer på råvarelisten.

52. Er det tillatt å spørre evt elever/assistenter på semifinale kjøkkenet om å finne utstyr fra skolekjøkkenet?

Ja

53. Vi er i pulje 1. Er det mulighet for å ankomme med utstyr på ettermiddagen dagen i forveien, altså torsdag 5. februar, slik at vi kan være best mulig forberedt?

Nei, dette er ikke mulig.

54. Når det gjelder schnitzelen som skal veie 160 gram ferdig stekt. Dersom man serverer et element oppå schnitzelen, hvordan løses dette i forhold til vekten?

Veies schnitzelen før anretning, eller vil dommer veie retten underveis?

Eventuelt: vil det være akseptabelt om totalvekten for eksempel ender på 170 gram?

Om det er for eks. en skive med sitron fjernes denne før veiing. Er det saus som ikke enkelt kan fjernes fra schnitzelen før veiing, blir dette med på vekta.

Vi tillater 10 gram slingring.

Snitzelen veies inne på dommerrommet.

55. Du nevnte i møtet at laglederens 15 minutter under semifinalen er viktig og også vurderes opp mot poeng for mise en place.

Dersom lærlingene har full kontroll på veiing, stasjon og oppsett, og ønsker å bruke mindre tid med lagleder for å komme i mål med oppgaven – er dette helt greit? Eller vil det kunne bli vurdert som svakere mise en place dersom man ikke benytter hele tiden?

[Laget velger selv hvordan de bruker tiden med lagleder.](#)

56. Jeg sliter litt med å finne kirsebærpuré fra Idun/Crops (EPD: 4980538). Vi har øvd med en annen type kirsebærpuré, men er litt bekymret for hvordan dette kan påvirke produksjon av blant annet frosne elementer.

Kan du eventuelt peke oss i riktig retning her, eller bør jeg ta kontakt med lokal ASKO-forhandler?

[Du må kontakte lokal Asko avdeling](#)

57. Kyllingbrystene skal transjeres ved bordet hos gjestene. Transjeringen utføres av en servitørlærling. Er dette en egen stasjon? og skjer transjering til de 4 første retten også her? Transjerer man da der, og frakter kylling ferdig transjert tilbake til passet?

[Ja, servitørene har egen transjeringsstasjon med plass til å utføre deres oppgaver.](#)

[Ja all transjering skal skje ved samme bord.](#)

[Dere velger selv hvordan logistikken skjer etter transjeringen er fullført. Dere kan legge opp maten ved servitørstasjonen eller inne på kjøkkenet.](#)

58. Kan vi sette opp kjøkkenet før konkurransestart?

Nei, det er dessverre ikke mulig å sette opp kjøkkenet før konkurransestart.

[I semifinalen er det ikke tilstrekkelig tid mellom puljene. For eksempel: Lag 1 i pulje 1 serverer dessert kl. 10:30, mens Lag 1 i pulje 2 har oppstart kl. 11:00. Dette gir totalt 30 minutter mellom puljene.](#)

[Av disse 30 minuttene disponerer pulje 1 de første 20 minuttene til nedvask og utpakking av kjøkkenet. Da gjenstår 10 minutter.](#)

[Disse 10 minuttene må arrangøren benytte til å fjerne råvarer fra forrige pulje, bytte søppel, vaske gulv ved behov, sette inn nye råvarer samt nullstille ovner og gass og gjennomføre en siste sjekk.](#)

[Jeg forstår ønsket om å få tid til opprigg av utstyr, men innenfor tilgjengelig tidsramme lar dette seg dessverre ikke gjennomføre.](#)

59. I finalen skal servitørene transjere til dommerne også, men tiden stopper når kyllingen er på tallerkenen, men det kan ødelegge mye. Hvis servitørlaget bruker mye tid så vil jo kokkelaget få mye poengtrekk...

Hadde det ikke vært mest logisk at kokkene transjerer til dommerne og servitørene til gjestene?

Service på hovedretten kommer uansett å dra ut på tiden, og det vil bli lite tid til opplegging av dessert.

- Servitørene skal transjere alle 14 porsjonene med kyllingbryst, inkludert til dommerne.
- Samarbeidet mellom kokkelag og servitørlag – spesielt planlegging, kommunikasjon og gjennomføring av transjeringen – er en bevisst og viktig del av konkurransen.
- Alle dommere, både fra kokk- og servitørsiden, er kjent med tidsaspektet og de utfordringene du beskriver. Dette tas hensyn til i bedømmelsen.
- Dersom vi ser at en situasjon utvikler seg på en måte som kan ramme et lag urimelig, forbeholder juryen seg retten til å gripe inn.
- Vi har gjennomført tilsvarende samarbeidsoppgaver med samme rutiner i Norgescup de siste to årene med svært gode erfaringer.
- Av den grunn skal servitørene transjere alle 14 porsjoner med kyllingbryst.

60. Kan usaltet smør legges til råvarebordet?

Nei, vi kommer ikke til å legge til flere råvarer på råvarebordet