

CEA MAI BUNĂ CLĂTITĂ CU APĂ MINERALĂ
- regulament concurs -



Ingrediente asigurate de către organizatori:

- 1 kg de făină
- 0,5 l ulei
- 5 ouă
- lemne de foc

Echipe: 3-4 persoane (1 bucătar șef, 1 fochist, 1-2 ucenic)

Desfășurarea concursului:

- concurenții aprind focul și pregătesc aluatul plăcintei
- plăcinta se pregătește numai la foc (jar) deschis
- **aluatul plăcintei poate conține numai apă minerală de la izvor, folosirea apelor îmbuteliate, aflate în comerț, sau a laptelui este interzisă**
- echipele concurente prepară plăcintele după rețete proprii și aleg și modul de prezentare și servire
- echipele concurente prepară plăcintele după rețete proprii și aleg și modul de prezentare și servire (este permis un singur fel de umplutură, care poate fi pregătită și acasă)
- Se punctează:
 - calitatea plăcintei fără umplutură (grosime, consistență, prăjire, gust)
 - gustul plăcintei umplute
 - modul de servire
 - originalitatea rețetei
- Punctare:
 - fiecare echipă predă juriului câte 2 plăcinte umplute și 2 fără umplutură
 - juriul va acorda puncte de la 1 la 5 (punctaj maxim) luând în considerare criteriile menționate mai sus
 - echipa cu cele mai multe puncte câștigă concursul
 - în caz de egalitate, echipa care a primit cele mai multe punctaje maxime va fi desemnată câștigătoare. Se anunță o nouă rundă, dacă și în acest caz vor fi echipe cu egalitate de puncte.
 - juriul acordă premii pentru primele 3 locuri