



Vuoden Kokki 2015–Kysymyksiä ja vastauksia

Kysymys: Tuovatko kisaajat semifinaaliin raaka-aineet itse? Onko kalan oltava pyöreänä vai voiko olla fileenä ja suomustettuna sekä katkaravut kokonaisena? Onko kilpailukeittiössä perusmausteita, kuten suola ja musta- sekä valkopippuri?

Vastaus: Kilpailijat tuovat itse omat raaka-aineensa semifinaaliin. Kala saa olla fileoitu ja suomustettu, mutta ei suolattu tai muotoon leikattu. Katkaravut saavat olla kuorittuna. Kilpailija saa tuoda kilpailupaikalle myös omat liemet, mutta ne eivät saa olla valmiita tuotteita (kastike, consomme yms.) Juurekset ja vihannekset saavat olla kuorittuina, mutta ei leikattuina. Taikinat saa tuoda valmiina, mutta ei paistettuna. Tuotteet saa olla valmiiksi punnittu. Kisakeittiöistä löytyvät perusmausteet ja kuiva-aineet (esim. suola, sokeri, öljy, jauho, pippurit yms.)

Kysymys: Mitä tarkoitetaan ennakkotehtävässä mainitulla katkaravulla? Onko rajoituksia esim. katkarapulajin tai sen käsittelyn osalta?

Vastaus: Katkaravulla tarkoitetaan ennakkotehtävässä kylmänveden lajikkeita kuten pohjankatkarapua, hietakatkarapua tai sirokatkarapua. Lämpimänveden lajikkeita kuten tiikerirapua tai jättikatkarapua ei hyväksytä. Katkaravut saa tuoda kilpailupaikalle kokonaisina tai kuorittuina. Katkaravut saavat olla raakoja tai kypsiä, mutta eivät millään tavalla prosessoituja (esim. savustettuja).

Kysymys: Minkälainen varustus kisakeittiöissä on? Saako kilpailupaikalle tuoda omia sähkölaitteita? (Esim. kutteri, blenderi, sauvasekoitin jne.?)

Vastaus: Keittiöistä löytyy mm. yhdistelmäuuni, kaksi induktiolevyä, sirkulaattori sekä blenderi. Edellisvuosien kilpailukeittiöihin verrattuna lisäyksenä ovat lämpölamput sekä lautaslämmittimet. Yhteisistä takatiloista löytyy mm. pikajäähdytyskaappi, kutteri, leikkelekone ja yleiskone. Kilpailija saa tuoda kisapaikalla henkilökohtaisten työvälineiden lisäksi ainoastaan pientyövälineet, Bamix lasketaan niihin. Omia kuttereita tai blendereitä ei saa tuoda.

Kysymys: Saako valmiiksi kuivattuja tuotteita tuoda mukanaan, esimerkiksi pakastekuivattuja marjoja?

Vastaus: Pakastekuivatut marjat ja sienet ovat sallittuja. Samoin tuhkat ja muut valmiina saatavat tuotteet.

Kysymys: Saako kisaan tuoda leipää?

Vastaus: Kilpailuun saa tuoda leipää, mutta se ei saa olla valmis komponentti. Toisin sanoen leipä täytyy esim. paistaa, leikata, jauhaa, kuivata tms. itse kilpailupaikalla.

Kysymys: Pitääkö kirjoittaa reseptiikka myös liemistä/taikinoista yms. joita tuo valmiina paikan päälle?

Vastaus: Annoksen reseptiikassa ei tarvitse erikseen luetella kaikkia ohjeita jos tuote ei ole sellaisenaan lautasella. Esimerkiksi jos reseptiikassa on rapukastike johon tulee lihalientä, rapulientä ja kasvislientä, ei näiden liemien ohjetta tarvitse luetella erikseen. Jos taikina on merkittävä elementti annoksessa, tulee se olla myös reseptiikassa. Esimerkiksi jos porsaanfilee taikinoidaan itse tehdyllä taikinalla, tulee sen olla myös reseptiikassa. Jos taas tehdään esimerkiksi leipävanukasta johon käytetään valmista hapanleipää, ei sen reseptiikkaa tarvitse mainita erikseen.

Kysymys: Onko kilpailukeittiössä jäätelökoneita? Jos ei, niin onko sallittua tuoda oma?

Vastaus: Kilpailukeittiöissä ei ole jäätelökoneita. Takatiloissa

yhteisissä laitteissa on Pacojet. Oman jäätelökoneen tuominen ei ole sallittua.

Kysymys: Saako kilpailuun tuoda nestemäistä typpeä?

Vastaus: Nestemäistä typpeä saa tuoda kisapaikalle.

Kysymys: Saako lapa olla leikattu luuttomaksi ja suolattu etukäteen?

Vastaus: Lapa saa olla luuton, mutta ei etukäteen suolattu.