



Közéteztetési
szakácsverseny

2019 - 2020



nébih

Általános információk

A „Közéteztetési Szakácsverseny 2019-2020” célja többek között a hagyományos ízek, ételek modernizálása, az étkezési kultúra fejlesztése, valamint az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése.

Szervezők:

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih)
- Közéteztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV)
- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ)

A verseny témája: Nyári ételek a hagyomány és a megújulás jegyében

Feladat: Tradicionális hazai nyári ízelet képviselő, a közéteztetésben is elkészíthető, felnőtteknek szánt, komplettált 3 fogásos ebéd megtervezése és tálalása a modern gasztronómia jegyében. Nettó nyersanyagköltség 550 Ft/adag.

Célok:

- az évszakhoz köthető hagyományok, szokások, ismerős és hagyományos ízek megőrzése mellett, az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása,
- az étkezési kultúra fejlesztése, az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése,
- hazai friss alapanyagok felhasználásának népszerűsítése,
- a versenyre nevezők szakmai továbbképzése és fejlesztése,
- a közéteztetésben dolgozók csapatmunkájának fejlesztése,
- a közéteztetés népszerűsítése,
- a közéteztetés minőségének javítása, fejlesztése,
- kipróbált receptek és technológiák közzététele,
- iránymutatás a közéteztetés fejlődéséhez.

A versenyben 3 + 1 fős csapatok nevezését várjuk, akik közül legalább 1 fő 35 év alatti. A csapat összetétele:

Csapattagok	Elfogadott képesítés / gyakorlat	Megjegyzés
1 fő irányító	élelmezésvezető vagy vendéglátó-ipari üzletvezető vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közéteztetés irányítói gyakorlat	kötelező
1 fő szakács	szakács vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közéteztetési főző gyakorlat	kötelező
1 fő segítő	képesítési kötöttség nincs	kötelező
1 fő tartalékos	szakács vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közéteztetési főző gyakorlat vagy élelmezésvezető vagy vendéglátó-ipari üzletvezető.	kötelező

Az elődöntőben és a döntőben az ételkészítést a szakács és a segítője végzi, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt. Ennek megszegése pontlevonással, vagy versenyből kizárással jár. A főzés és tálalás során az



Általános információk

irányító szóbeli szakmai támogatást, iránymutatást adhat csapattársainak, a zsűri által meghatározott helyről. Jegyzeteket, feljegyzéseket és órát használhat. Munkája nem lehet figyelemelterelő, és nem zavarhatja a versenytársakat. Irányító tevékenységét a konyhai zsűri figyeli, és a konyhai összmunkában értékeli. A tartalékos versenyző (cserét kivéve) nem léphet be a verseny látogatóktól elzárt területeire. Étkeztető cégenként, konyhánként több csapat is nevezhet.

Alkalmilag, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek. Esetükben be kell adni egy olyan közétkéztető főzőkonyha támogatását, amelynek Nébih minősítése legalább 80%-os. A háromfordulós verseny során a legalább szakács végzettségű, tartalékban induló versenyzővel a versenyzők bármelyike egyszer, de véglegesen lecserélhető. Ezt a változtatást legkésőbb a versenynapon, a verseny megkezdése előtt (bejelentkezés) a zsűrinek kell jelezni. Tartalékos versenyző hiányában cserére nincs lehetőség.

Versenymenü: 3 fogásos, felnőtt étkezőknek szánt ételsor, mely

- előétel vagy leves (hideg vagy meleg),
- főétel,
- desszert fogásokból áll.

Alapanyagok:

Kötelező elem: a friss alapanyagokból készült lecsó (zsiradék, hagyma, paprika, paradicsom)

Kötelező alapanyagok:

- hazai nyári, friss idényzöldség, idénygyümölcs – legalább kettő
- méz.

Tiltott alapanyagok:

- édesítőszer, hozzáadott édesítőszeret tartalmazó összetett alapanyag,
- ízfokozó, hozzáadott ízfokozót tartalmazó összetett alapanyag,
- ételízesítő-színezék, hozzáadott ételízesítő-színezéket tartalmazó összetett alapanyag

A kötelező elemet mindenképpen el kell készíteni. Lehet része egy ételnek, de önállóan is szerepelhet. Kreatív, egyedi megoldások az értékelésnél pontokat hoznak.

A kötelező alapanyagokon kívül – a tiltás betartásával – további bármely, elsősorban hazai ételízesítő felhasználható. Előnyös a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása. Az ételsor elkészítéséhez az összes felhasznált alapanyag nettó beszerzési értéke nem haladhatja meg az egy étkezőre jutó nettó 550 Ft-ot. Erről a nevezéskor kalkulált összeget kell feltüntetni, a régiós döntőn pedig a beszerzési számlát kell bemutatni. Az országos döntőn az évszak eltolódás miatt a 2019-es nyári beszerzési dokumentumot kell bemutatni. Speciális konyhatechnológiai eszközök használatát előre jelezni kell. (Nem támogatottak a kis kapacitású, elsősorban a vendéglátásban használt, a közétkéztetésben nem jellemző kiegészítők, pl. PacoJet, sous vide, mikrohullámú sütő, füstölő, aszaló.)



Védnökök, támogatók

A verseny fővédnökei:

- Dr. Nagy István agrárminiszter
- Dr. Tuzson Bence, a Miniszterelnöki Hivatal államtitkára
- Dr. Oravecz Márton, a Nébih elnöke

A verseny szakmai védnökei:

- Hamvas Zoltán, a Magyar Bocue 'd Or Akadémia elnöke
- Zoltai Anna, az Élelmiszer Higiénikusok Társasága alelnöke

A verseny szakmai támogatói:

- Magyar Bocuse d'Or Akadémia,
- az Élelmiszer-higiénikusok Társasága (ÉHT),
- a Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI),
- a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ),
- a Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA),
- az Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (ÉLOSZ),
- a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ),
- Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége (MSZÉSZ)
- Metró Gasztroakadémia

A verseny média támogatója:

- Trade magazin
- Vendéglátás magazin

Szakmai mentorok

A felkészülést neves szakmai mentorok segítik:

- Vomberg Frigyes,
- Wolf András,
- Harmath Csaba,
- Urbán Tibor,
- Stiller Tamás,
- Végh Tamás,
- Némedi József,
- Horváth Szilveszter,
- Sztana Ferenc,
- Sándor Dénes,
- Ferenczi István,
- Zoltai Anna és még sok kiváló szaktekintély.



A verseny menete és az értékelés szempontjai

A háromfordulós verseny menete:

- Első forduló: SELEJTEZŐ (2019. június 25-ig),
- Második forduló: RÉGIÓS ELŐDÖNTŐK (2019 október-november),
- Harmadik forduló: ORSZÁGOS DÖNTŐ Budapesten (2020. február 6.)

SELEJTEZŐ 2019. május 24-június 25-ig

Ennek során a szakmai zsűri a nevezéssel beadott dokumentumok, étlapterv és leírások értékelése alapján dönt a versenyzők régiós elődöntőbe jutásáról.

Elvárások:

- A nevezési lap mellé csatolt dokumentumokon kell bemutatni a versenyre nevezett ételsort, a pontos technológiai leírást, az 1 étkezőre (adagra) számított nettó nyersanyag kalkulációt, a tálalási javaslatot és a kitálat ételekről készült fotókat.
- Igazolni kell a szakács és a tartalékos, valamint az irányító végzettségét. Az ételkészítési és tálalási leírások térjenek ki az egyes ételek elkészítése során fontos élelmiszerbiztonsági szabályokra, utasításokra is.
- A menüsorok jellemzően helyi, hazai alapanyagok felhasználásával készült, tradicionális ízeket képviseljenek, melyek a közétkéztetésben elkészíthetők, tálalhatók és akár kiszállíthatók több száz adagban is.
- Az ételek megnevezése nem vezetheti félre a fogyasztót, ugyanakkor legyen egyszerű, érthető, adjon információt a jellemző összetevőkről és ételkészítési eljárásokról.
- Amennyiben tradicionális étellel neveznek, az ételek eredeti, tradicionális receptjét is be kell küldeni, melyért plusz pont jár.
- Az új ételkészítési leírásában emeljék ki mindazt, ami a mai kor elvárásai szerinti változtatás az eredeti recepthez képest (pl. alapanyag, konyhatechnológia, tálalás, stb.).
- Összetett alapanyagok felhasználásakor azok pontos megnevezését és a csomagolásukon szereplő összetételt meg kell adni.
- A nevezésben jelölni kell, ha a versenyre felkészüléshez szakmai mentort, szakmai segítőt igényelnek a szervezőktől.
- A szervezők igény szerint a nevezések elkészítéséhez is segítséget adnak.

A zsűri értékeli a tradicionális ételek mai kor igényeinek megfelelő újszerűségét, a nevező csapat kreativitását. Újszerű az is, ha a menüsor egy-egy összetevője a tradicionális, és azt párosítják modern ételekkel, technológiával.

Az értékelés szempontjai a selejtezőben

Összetétel: 0 – 10 pont

Hazai, szezonálisan nyári, friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai, helyi szokásokat és ízeket is hordozza magában.



A verseny menete és az értékelés szempontjai

Újszerűség, kreativitás: 0 – 10 pont

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások és tálalások mellett az ételek feleljenek meg korunk közétkéztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhetőek legyenek egy átlagos közétkéztető főzőkonyhán. A menü legyen újszerű, ugyanakkor hagyományokhoz, szokásokhoz, „nagyamáink” ételeinek ízéhez is köthető.

A kiírt nyersanyagérték pontos betartása: 0 – 10 pont

Nevezés pontossága: 0 – 10 pont

Közétkéztetésben a munka szerves része a pontos dokumentálás, és a korrekt, jogszabályoknak megfelelő fogyasztói tájékoztatás. Ehhez figyelembe kell venni a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait a nem előre csomagolt élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat (pl. az allergénekre vonatkozó tájékoztatási szabályozást). A felhasznált alapanyagok, az alkalmazott technológia és a hagyományok ismerete megjelenik az egyes ételek megnevezésében, az ételek mellé adott tájékoztatásban, mely nem lehet félrevezető, megtévesztő. (Például, ha az ételsor szerint „Konfitált csirkemell” készül, akkor a technológiában is 70□80 fokon hosszú ideig tartó sütés szerepeljen. Figyelve, hogy a rendelkezésre álló idő alatt elkészíthető legyen az étel.) A kalkuláció, a technológiai leírás legyen pontos és térjen ki a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, az élelmiszerbiztonsági kockázataira, továbbá azok kezelésére. A kiírás betartásának pontossága, kötelező elem szereplése.

Első fordulóban összes elérhető: 40 pont

RÉGIÓS ELŐDÖNTŐ 2019. szeptember 1 - november 30.

A régiós elődöntőben – melyre szeptembertől november végéig hétfői napokon kerül sor – a csapatoknak a nevezés szerinti ételeket kell elkészíteni 5 adagban, a saját maguk által biztosított alapanyagokból.

Mentor:

Előre jelzett igény szerint a felkészüléséhez a szakmai támogató szervezetek közreműködésével mentori segítséget kaphatnak a versenyzők.

Elvárások:

Az ételekkel szemben támasztott követelmény, hogy a vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok betartásával, 3 óra alatt, egy átlagosan felszerelt étkeztető főzőkonyhán, hétköznapi körülmények között, akár több száz fogyasztó részére is elkészíthetők legyenek.

Amennyiben a csapat szeretne pácolni, füstölni, vagy más előkészítő technológiát alkalmazni, azt a szervezőkkel előre egyeztetett módon megteheti. Az ételek legyenek közétkéztetési körülmények között is jól tálalhatóak. Az elkészített ételeket a szervezők és szakmai támogatók által delegált, szakértőkből álló szakmai zsűri bírálja, melynek során szempont a nevezés/módosított nevezés és a kivitelezés egyezősége: technológia, újszerűség, kalkuláció, elkészítési idő, a közétkéztetésben kivitelezhetőség, nyersanyagár, tálalás, íz és további érzékszervi



Közétkéztetési
szakácsverseny

2019 - 2020



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

megfelelés. A régiókban zajló elődöntőkön a legtöbb pontot elért csapat régiós győztessé válik. Országos döntőbe azonban az összes elődöntő összesített eredményei alapján a legjobb 12 csapat kerül.

Az értékelés szempontjai a régiós elődöntők során

Szakszerű elkészítés: 0 – 10 pont

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.

Tisztaság: 0 – 15 pont

Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia) takarékos, elkerülhető pazarlás.

Íz, harmónia: 0 – 25 pont

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.

Tálalás/ Felszolgálat: 0 – 10 pont

Korrekt fogyasztó tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkéztetésben is kivitelezhető.

Második fordulóban összesen elérhető: 60 pont.

Az első két fordulóban maximálisan elérhető pontszám összesen: 100 pont.

ORSZÁGOS DÖNTŐ 2020. február 6., Sirha, Budapest

Az országos döntőbe, a régiós elődöntők eredményeinek összesítése alapján, a 12 legjobb teljesítményt elért csapat jutott be.

A versennyel párhuzamosan szakmai továbbképző konferenciát is szervezünk, ezzel is támogatva a verseny szakmai továbbképzésre vonatkozó célját. A döntőbe jutott csapatok továbbra is igényelhetik a szervezők által biztosított felkészítő mentor támogatását, és a szervezőktől minden segítséget megkapnak a verseny folyamatának megismeréséhez. A felkészülés alatt lehetőségük lesz meglátogatni és megismerni a versenykonyhát, valamint az előző versenyekről készült videófilmeket is.

A felkészülés során a versenyzők az egyes ételeket legalább egy alkalommal a fogyasztóik számára lefőzik, és annak tálalásáról készült fotót a szervezőknek a verseny előtt legalább 8 nappal megküldik. Kérésre, előzetes egyeztetés alapján a fotót a szervezők is elkészítik. Ez a fotó bekerül a versenyről készülő kiadványba.

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 10 adag.

A véglegesített és megküldött verseny dokumentáció alapján az országos döntőben valamennyi alapanyag tisztítatlanul és nyersen áll rendelkezésre, előfőzésre, előpárolásra nincs mód. A főbb, meghatározó alapanyagokat a szervezők biztosítják. Az alapanyagok biztosítását a szervezők a módosított nevezés beadásakor egyeztetik a versenyzőkkel.

Amennyiben a döntőbe jutott csapat szeretne pácolni, füstölni, vagy más előkészítő technológiát alkalmazni, azt a szervezőkkel előre egyeztetett módon megteheti.

A főzésre és az elkészített ételek zsűri elé kitálalására az országos döntőben is 3 óra áll rendelkezésre. Értékelési szempont a nevezésben foglaltak teljesíthetősége, a tradicionális ételek újszerű, a mai kor követelményeinek



A verseny menete és az értékelés szempontjai

megfelelő, élelmiszerbiztonsági szabályokat figyelembe vevő elkészítése.

Az országos döntőről kiadvány készül, melyben a döntőbe jutott csapatok bemutatása mellett a versenyen szereplő receptek, ételkészítési, tálalási leírások, ételek hétköznapi tálalási és versenytálalási fotói szerepelnek.

Az értékelés szempontjai a döntőben

Az országos döntőben az előző két fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése megismétlődik, mivel lehetőség van a döntő előtt a nevezések pontosítására. Ételt cserélni azonban nem lehet!

Összetétel: 0 – 10 pont

Hazai, szezonálisan nyári, friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai, helyi szokásokat és ízeket is hordozza magában.

Újszerűség, kreativitás: 0 – 10 pont

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások és tálalások mellett az ételek feleljenek meg korunk közétkeztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhető legyenek egy átlagos közétkeztető főzőkonyhán. A menü legyen újszerű, ugyanakkor hagyományokhoz, szokásokhoz, „nagymamáink” ételeinek ízéhez is köthető. Értékelhető az eredeti ételrecept megküldése.

A kiírt nyersanyagérték pontos betartása: 0 – 10 pont

A nyersanyag értékének számításához 2019. nyári beszerzési számla és kalkuláció bemutatása szükséges, amit a tálalási fotóval egyidejűleg kell megküldeni a szervezőknek.

Nevezés pontossága, szakmaisága, kötelező elemek alkalmazása: 0 – 10 pont

Közétkéztetésben a munka szerves része a pontos dokumentálás, és a korrekt, jogszabályoknak megfelelő fogyasztói tájékoztatás. Ehhez figyelembe kell venni a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait a nem előre csomagolt élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat (pl az allergénekre vonatkozó tájékoztatási szabályozást). A felhasznált alapanyagok, az alkalmazott technológia és a hagyományok ismerete megjelenik az egyes ételek megnevezésében, az ételek mellé adott tájékoztatásban, mely nem lehet félrevezető, megtévesztő. (Például, ha az ételsor szerint „Konfitált csirkemell” készül, akkor a technológiában is 70□80 fokon hosszú ideig tartó sütés szerepeljen. Figyelve, hogy a rendelkezésre álló idő alatt elkészíthető legyen az étel.) A kalkuláció, a technológiai leírás legyen pontos és térjen ki a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, az élelmiszerbiztonsági kockázataira, továbbá azok kezelésére. A kiírás betartásának pontossága, kötelező elem szereplése.

Szakszerű elkészítés: 0 – 10 pont

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.



A verseny menete és az értékelés szempontjai

Tisztaság: 0 – 15 pont

Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia) takarékos, elkerülhető pazarlás.

Íz, harmónia: 0 – 25 pont

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.

Tálalás/ Felszolgálás: 0 – 10 pont

Korrekt fogyasztó tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétketésben is kivitelezhető.

A döntőben elérhető maximális pontszám: 100 pont

2020. február 6-ai döntő programja

Bokszt	Kezdés	Tálalás	Verseny sorszám	Csapat
1.	7:00	10:00	1	Prizma 44 Budapest
2.	7:15	10:15	2	Zrínyi Harcosai Kaposvár
3.	7:30	10:30	3	Hungast Pécs
4.	7:45	10:45	4	Hungast Budapest
5.	8:00	11:00	5	Melódin K&H étterem Budapest
6.	8:15	11:15	6	Melódin Róbert étterem Budapest
1.	11:00	14:00	7	Hungast Bakony Gaszt Veszprém
2.	11:15	14:15	8	Eurest Szeged
3.	11:30	14:30	9	Deutsche Schule Budapest
4.	11:45	14:45	10	Eurest Rácalmás
5.	12:00	15:00	11	Eurest Győr
6.	12:15	15:15	12	RC Team Budapest



Közétkeztetési
szakácsverseny

2019 - 2020



nébih

Zsűritagok

Konyhai zsűri:

- Vomberg Frigyes
- Tóth Dávid
- Nagy Krisztián
- Péter Tamás
- Sztana Ferenc
- Szatmári János

Kóstoló zsűri:

- Rózsás Anikó
- Hamvas Zoltán
- Ambrus György
- Bernáth József
- Horváthné Wind Bernadett
- Hartmann Gabriella
- Mihálydy Kinga
- Wolf András

Delegált zsűritagok:

- Harmath Csaba - RC Team
- Horváth Szilveszter - Eurest csapatok
- Fazekas Péter - Melodin csapatok
- Marosán József - Deutsche Schule
- Oriskó Ferenc - Zrínyi Harcosai
- Riczu Tünde - Prizma Junior
- Végh Tamás - Hungast

Közétkeztetési szakmai konferencia

11:30-tól 13:30-ig közétkeztetési szakmai konferencián vehetnek részt az érdeklődők az „A” pavilon konferenciatermében.

A konferencia moderátora: Zoltai Anna

A konferencia programja:

I. Minőségi alapanyag: Terítéken a burgonya 2. konferencia eredményeinek bemutatása
Balogh Stefánia -Horváthné Wind Bernadett- Ecsedi István - Zoltai Anna (Nébih)

II. Fogyasztási kedvet befolyásoló tényezők: Az étkezési idő társadalmi jelentősége - KÖZSZÖV kutatás és következtetései értékelése

Páger Zsolt - KÖZSZÖV alelnök és KÖZSZÖV elnökségi tagok

III. Gazdálkodás -Pénzügy: Közétkeztető főzőkonyhák gazdálkodása ma
Dr. Kovács Pál Hódmezővásárhely

IV. Konzultáció



Középközvetési
szakácsverseny

2019 - 2020



nébih

Döntős csapatok és versenymenüjük

Csapatnév	Csapattagok	Első fogás	Főétel	Desszert	Középdöntős pontszám
Hungast Bakony Gaszt, Veszprém	Bajkai Ádám Simon András Telek Mónika	Forró lecsókrémleves, paprikás zöldségtekerccsel, lestyános sajtkrémrel és magvas ropogóssal	Kacsamell sárgacékálával töltve, kelkáposztás-szilvás házi nudlival és pecsenyével	Mandulás-zabpelyhes tortácska kapros tejszín mousseszal, fehérsokoládéval és édesköményes-mézes cukkinisalátával	94,03
Hungast Pécs, Pécs	Szabó László Berényi Máté Gábor Lovay Gergely Bornemissza Ferencné	Mozaikos tilápia terrine, zöld-alma két textúraban, zellerpüré, dió	Pirított csirkecomb, tarhonya, bazsalikom "lecsó", édesburgonyapüré, párolt sárgarépa, jus	Túrós kajszibarack mousse, mazsolakrém, fehérsokoládés és namelaka, francia piskóta	93,56
Melódin Róbert, Budapest XIII.	Makai György Vizeli Zsolt Dúcz Bálint	Borsókrémleves zabpelyhes túrógombóccal és ropogós mentával	"Harcaderék rácosan", lecsómártással és zöldségspagettivel	Mézes-krémes inspiráció	86,67
Hungast Budapest, Budapest	Jenei Tamás Bócs József Göngényi Nándor	Hideg zöldségkrémleves füstölt marhanyelvtel	Nyúl májjal töltött csirkemell, roppanós lecsó, lecsómártás, kelkáposztás tarhonyarizottó	Lisztmentes mákpiskóta, fehérsokoládés mascarponekrém, mézes meggyhab	85,47
Melódin K&H, Budapest IX.	Zeke Zoltán Harkai Bence Pis Mátyas Füssi Dankó Enikő	Pasztemákrémleves ropogós bruschettával és marinált zöldségekkel	Grillezett afrikai harcsa, árpagyöngy rizottóval, karfiol ropogóssal és lecsókrémrel	Kapros-túrós szelet 2019	84,67
RC Team, Budapest XXII.	Vigné Sági Katalin Erdő Anikó Horváth Anikó	Zöldborsókrémleves keszesajttal	Töltött csirkemell supreme, kolbászos morzsával, cukkini lecsóval, szalonnás zöldbabbal, és dődöllével	Körtortó törökmézzel, és eperrel	84,5



Középközvetési
szakácsverseny

2019 - 2020



KÖZSZÖV



nébih

Döntős csapatok és versenymenüjük

Csapatnév	Csapattagok	Első fogás	Főétel	Desszert	Középdöntős pontszám
Deutsche Schule, Budapest	Marosán József Somodi Máté Gombos Zalán	Afrikai harcsatekercs, szezámos mángold, és céklalevéllel, savanyított zöldalmával, és hideg hollandi mártással	Sertés szűz pirított túróscsuszával, lecsókrémmel, és marinált zöldségekkel	Mascarponés mákosguba revolúció	84,08
Prizma 44, Békéscsaba	Lugosi Richárd Szabó Béla Lendvai Zoltán	Fogastekercs aszalt paradicsommal, kaporral, márványos lecsó köntösben, vajkaralábé krémmel	Csiréggel bújtatott csirkecomb, könnyű parajkrémmel, almás törökbúza körettel, répa salátával	Házi sajtorta epervelővel	84,07
Eurest Győr, Győr	Gulyás Károly Balázs Attila Bakos Ágnes	Hűvös paradicsomleves zellerrel, sárgadinnyével	Izsóppal fűszerezett királypecsenye, kápiakrémmel, sült túróval	Nyári ringlószilvás nemgombóc	82,94
Eurest Rácalmás, Rácalmás	Jónás Norbert Fábián Erika Grabecz Zsófia	Vegán gulyásleves édesburgonya tatárral	Fűszeres sült csirke, nyári céklalaxtúrakkal, marinált zöldségmával	Cukorborsós tápiókapuding, mézes rebarbara chutney-val, pirított magvakkal	82,42
Eurest Szeged, Szeged	Sütő Csaba Lampert Attila Berki József	Sült lecsó velouté	Sertés szűzermék, cukkinis tökfőzelékekkel, és sült kukorica prószával	Túrógombóc Rákóczi ihletéssel	82,11
Zrínyi harcosai, Kaposvár	Sutáné Galambos Anita Péter-Lukács Jolán Takács Ottóné Molnár Gábor	Nyári tökkrémléves friss kaporral	Rácós harcsaflé újragondolva	Mákos guba	76,94