

المسابقات المباشرة

Class LSU01 مسابقة السوشي

- ١- يجب على المتسابق تحضير ٣٢ قطعة سوشي بحيث يتم توزيع هذه القطع على طبقين واحد للعرض و الآخر يقدم للجنة التحكيم للتذوق
- ٢- يجب أن يحتوي كل طبق سوشي على الأنواع و الكميات التالية:
 - سوشي نيجيري (Sushi Nigri) عدد ٢ قطعة
 - هوزو مكي (Hoso Maki) عدد ٣ قطع
 - كاليفورنيا مكي (California Maki) عدد ٣ قطع
 - فوتو مكي (Futo Maki) عدد ٣ قطع
 - سبيشل كاليفورنيا مكي (Speciality Maki) عدد ٣ قطع
 - غنجن سوشي (Gunkan Sushi) عدد ٢ قطعة
- ٣- مدة المسابقة ٦٠ دقيقة منها ١٠ دقائق للتنظيف و التحضير
- ٤- يجوز للمتسابق إحضار مساعد له لمساعدته أثناء المسابقة
- ٥- يجب على المتسابق إحضار لوحين تقطيع بلونين مختلفين، واحد للسيفود و الآخر للخضار
- ٦- يجب على المتسابق إحضار الأرز جاهز بشرط أن يكون محفوظ في إناء مناسب
- ٧- يسمح للمتسابق إحضار كرسبي التانوكي + سمس مخصص أو أي مادة جافة بشرط إبرازها للجنة التحكيم قبل البدء
- ٨- على المتسابق أن يقوم بإحضار الخضار كاملة بدون تقطيع مثل الأفوكادو و الخيار و الخس و الجزر
- ٩- يمنع منعاً باتاً إستعمال الموناصوديم (معزز النكهات MSG) في أي مادة تستخدم بالمسابقة
- ١٠- يجب على المتسابق إحضار الأطباق التي سيستخدمها في المسابقة لتقديم طبق السوشي
- ١١- يسمح للمتسابق إحضار ديكور جاهز لتقديم طبق السوشي و يمكنه أيضاً عمل ديكور من مواد طبيعية أثناء المسابقة
- ١٢- سيتم إلغاء أي نتائج في حال وجود أي شئ فاسد بالأطعمة
- ١٣- يسمح للمتسابق بإحضار الصوصات التالية فقط و هي المسموح إستخدامها بالمسابقة:
 - مايونيز
 - سبايسي مايونيز
 - يوناجي صوص
 - سويت صويا صوص
 - ترياكي صوص
- ١٤- سيقوم المنظمين بتوفير المواد التالية للمتسابقين
 - سالمون فرش
 - تونا
 - يوناجي
 - كراب سنك
 - إيبيكو
 - توبيكو
 - بترفش
- ١٥- يسمح للمتسابق إحضار أي نوع من الأسماك شريطة أن لا يكون مقطع سلايس و أن يكون محفوظ بشكل صحي و يجب إبرازه للجنة التحكيم للتأكد من سلامته قبل البدء بالمسابقة مباشرة

Official Sponsors



Awar



أوار

MEC3
The Genuine CompanyGlobal
Items
الأصناف العالمية

Organized by:

DE CECCO
JUST A GREAT PASTABayzar
Uniform
بئزر للنسبة المهنية

MONIN

Talía
Communications

المسابقات المباشرة

- ١٦ يجب على المتسابق عمل قائمة طعام (Menu) وتسليمها للجنة التحكيم قبل المسابقة
- ١٧ يجب على المتسابق إحضار فقط العدة التي سيعمل بها داخل المطبخ مثل (سكين، مشحاف، ألواح تقطيع، ... الخ.) و ليس العدة الثقيلة التي سيتم تجهيزها بمطبخ المسابقة ، هي:
- ثلاجة أرضية
 - فريزر أرضي
 - طاولة تحضير

معايير التحكيم للمسابقات المباشرة:

- مذاق الطبق:
 - التناعم بالمذاق و النكهة
 - كمية و طعم الأرز
 - الإبتكار و التميز
 - التقطيع
 - التحضير و النظافة
 - الإحترافية و المهارة في ترتيب خطوات العمل للتمكن من الإنهاء في الوقت المناسب
 - الإلتزام بمعايير النظافة و السلامة و سيتم التقييم من قبل مختصين
 - البريزنتيشن والديكور
 - عمل المنيو (Menu)
 - مجموع النقاط:
- ١٥ - ٠ - نقطة
- ١٠ - ٠ - نقاط
- ٢٠ - ٠ - نقطة
- ١٥ - ٠ - نقطة
- ٢٠ - ٠ - نقطة
- ١٥ - ٠ - نقطة
- ٥ - ٠ - نقطة
- ١٠٠ - ٠ - نقطة

مكان و تاريخ المسابقة:

- ستعقد المسابقة من ٢٣-٢٥ مارس ٢٠٢٠
- ستعقد المسابقة في فندق الفورسيز عمان
- تبدأ المسابقة تمام الساعة ٣ عصراً لغاية الساعة ٨ مساء
- رسوم المسابقة ٧٠ دينار أردني

الجوائز

- ٩٠ - ١٠٠ علامة : ميدالية ذهبية
- ٨٠ - ٨٩ علامة : ميدالية فضية
- ٧٠ - ٧٩ علامة : ميدالية برونزية
- ٠ - ٦٩ علامة : شهادة مشاركة

Official Sponsors



Awar



أوار

Global Items
الأصناف العالمية

Organized by:

DE CECCO
JUST A GREAT PASTABayzar
Uniform
بئرز لللبسة المهنيةTalial
Communications