



Az október 6. és 8. között megrendezett budapesti versenyekkel lezárult a „Közétkeztetési Szakácsverseny 2017-2018” elődöntő szakasza. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH), valamint a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) által szervezett megmérettetés témája a „tavaszváró ételek a hagyomány és a megújulás jegyében” volt. Az elődöntő szakaszt követően az 52 indulóból a legjobb 12 közétkeztető konyha csapata jutott be a 2018. februári döntőbe.

A „Közétkeztetési Szakácsverseny 2017-2018” célja többek között a hagyományos ízek, ételek modernizálása, az étkezési kultúra fejlesztése, valamint az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése.

A háromfordulós – selejtezőből, regionális elődöntőkből és döntőből álló – versenyre 2 fős csapatok (1 szakács és 1 segítő) nevezhettek. A versenyzőknek 3 fogásos, felnőtteknek szánt menüt kellett megtervezniük, amely előételből vagy levesből, főételből és desszertből áll.

A versenymenü kötelező alapanyagai között szerepelt a csirke vagy afrikai harcsa, a friss paraj és/vagy a spárga, a szezonális gyümölcsök és/vagy zöldség, valamint a rizs vagy a tészta. Az előírt alapanyagokon túl bármilyen további élelmiszert felhasználhattak a versenyzők, azonban az ételsorok elkészítésekor a felhasznált alapanyagok beszerzési összértéke nem haladhatta meg az egy étkezőre jutó nettó 450 Ft-ot.

A versenyre összesen 52 csapat nevezett az ország minden szegletéből. Többek között budapesti, debreceni, győri, kiskunhalasi és pécsi szakácsok mérték össze tudásukat. A tegnap lezárult elődöntő szakaszból a legjobb 12 páros jutott be a döntőbe, amit 2018. február 9-én tartanak majd a budapesti Sirha kiállításon.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal