

# Základní pokyny pro soutěžící a komisaře

## Soutěže Gastro junior

[Základní pokyny pro soutěžící a komisaře](#) |  
[Základní pokyny pro soutěžící a komisaře](#) |  
[Další pokyny:](#) | [Nové pokyny pro posuzování  
kategorie C:](#) | [Tipy a rady ke zvážení:](#) |  
[Základní aspekty, kterým je třeba se vyhnout:](#)  
| [Nádoby a talíře povolené pro servis:](#) |

## Základní pokyny pro soutěžící a komisaře

Tato kritéria pro hodnocení všech pokrmů se soustřeďují na vlastní recept, stručný popis ingrediencí a použitých metod. Ingredience a ozdoby by měly být v souladu s hlavní částí pokrmu a splňovat současné trendy a nutriční hodnoty



- Měly by být použity praktické postupy přípravy pokrmů, s vynecháním

- nadbytečných a nevhodných ingrediencí**
- **Okraje talířů musí zůstat vždy volné jinak není možné tento výrobek připustit k hodnocení**
  - **Maso by mělo být krájeno správně a čistě. Červené maso by mělo být upraveno medium(růžové) tak aby při leštění nevystupovala krev**
  - **Masové a zeleninové šťávy by neměly činit pokrm nevzhledným**
  - **Zelenina musí být krájena nebo turnována jednotně**
  - **Aby dekorace, zdobení a omáčky zůstaly déle čerstvé, neměly by se zcela dovařit, ale dobře glazovat aspikem**
  - **Ztužovače mohou být použity do krémů**
  - **Množství želatiny použité v aspiku smí překročit běžné množství, pokud je tento aspik použit pouze k leštění**
  - **Uspořádání na talířích a dekorace by měly být praktické avšak lákavé a přitažlivé a měly by odpovídat každodenním standardům**
  - **Vyhněte se všem nejedlým částem**
  - **Jídlo připravované na teplo by se nemělo**

**vystavovat na bufetových mísách ani zrcadlech**

- **Vejsce by měla být vystavována ve skle, porcelánu nebo aspikovém podkladu**
- **Jídlo připravované na teplo, ale vystavované na studeno, musí být náležitě glazováno aspikem**
- **Vystavované porce jídla musí váhově odpovídat druhu (předkrm, hl.jídlo...) a specifikovanému počtu osob**
- **Omáčníky s omáčkami by měly být plněny pouze do poloviny**
- **Používaný aspik by měl odpovídat ošetřovanému produktu**
- **Všeobecně by váhy porcí měly odpovídat standardním normám a nutričním hodnotám**
- **Plátky masa by měly být prezentovány krájenou stranou navrch**
- **Jestliže se ovoce použije na dekorování masa, mělo by být krájeno na malé kousky a nebo slabé plátky**
- **Kapky, krápníky či jiné nerovnosti vzniklé při glazování nepůsobí vzhledně a měly by být pečlivě odstraněny**

- **Méně zkušeným účastníkům se doporučuje, aby si nedávali příliš vysoké cíle a aby při práci co nejvíce dbali na čistotu stylu své práce**
- **Všechny exponáty by měly být řádně označeny názvem výrobku jak na výstavním stole tak v přihlašovacím formuláři**
- **Označení výrobku jménem nebo firmou není povoleno dokud výrobek nebyl ohodnocen komisaři**
- **Není povoleno používat talíře nebo výstavní mísy označené firemním nápisem či logem**
- **Dochvilná prezentace vystavovaného výrobku v předem určený čas je nezbytně nutná**

[\*\*nahoru\*\*](#)

**Základní pokyny pro soutěžící a komisaře**

- **Originalita - nové nápady**
- **Početní sladění porcí mas s přílohami**
- **Praktické velikosti porcí ( nákladová a nutriční hlediska)**
- **Měl by být respektován charakter vystavovaného produktu**
- **Správná kombinace barev, chutí a vzhledu**
- **Snahou by měl být výrobek s přirozeným a chutným vzhledem**
- **Správně tepelně zpracovaná masa (ne příliš krvavá nebo suchá)**
- **Krájená masa správně prezentována , skládána ve správném pořadí**
- **Precizně tvarovaná zelenina**
- **Dobře glazované nebo potahované výrobky (aspik, chaud froid)**
- **Nutriční kvalita, rozmanitost, vyváženost a střídmost**



[nahoru](#)

**Další pokyny:**

- **Komise může zakrojit do exponátu**
- **Správné pojmenování vystavovaného výrobku je povinné**
- **Správný výstavní talíř by měl sestávat z nejméně tří hlavních částí a tří vhodných doplňků**
- **Talíř by neměl být přeplněn**
- **Jídla, která jsou zamýšlena jako teplá, by neměla být aranžována na bufetové mísy**
- **U jídel, která jsou zamýšlena jako teplá, je zakázáno použít glazované talíře nebo mísy (aspiková zrcadla)**
- **Papírové dekorace jsou zakázány (krajky, papírové kryty na kosti, atp.)**
- **Umístění jídel na okraje talířů nebo mis je nepřipustné**
- **Správná základní příprava v souladu se současnými moderními gastronomickými trendy**
- **Pokrmu musí vypadat přirozeně a lákavě**
- **Oblohy a přílohy musí vytvářet s hlavním pokrmem harmonizující celek, a to pokud se týče množství, chuti i barvy. Vše by mělo být v souladu s nejnovějšími poznatky moderní kulinářské vědy. Vhodná, z**

**kulinářského hlediska bezchybná, metoda přípravy**

- **Porce musí váhově odpovídat přibližně polovině a la carte pokrmů**
- **Umělé ztužovače jsou přípustné u šlehačky , krémů apod.**
- **Zelenina, která nebude precizně nakrájená nebo tvarovaná, bude pro tým znamenat ztrátu bodů**
- **Štáva z mas nebo zeleniny nesmí prezentovaný talíř činit nevzhledným**
- **Pokud se s masovými jídly používá ovoce, oblohu provádějte pouze z malého kusového ovoce nebo z tenkých plátků**
- **Čisté, přesné řezy masa: maso má být podle anglické tradice tepelně zpracováno „přesně“, tak aby v průběhu leštění nevystupovala na povrch červená štáva**
- **Řezy masa se neskládají tak, jak po krájení dopadnou, avšak krájenou stranou směrem k pozorovateli**
- **Teplá jídla vystavovaná ve studeném stavu by měla být potažena vrstvou aspiku tak, aby byl zachován čerstvý vzhled**
- **Aspik může obsahovat více želatiny nežli je**

**obvyklé**

- **Na pokrmy z ryb se používá čirý rybí aspik, na řeznická masa , zvěřinu a drůbež masový aspik.**
- **Pro čerstvý vzhled ozdob/příloh je třeba přílohy nevařit až úplně do měkka - namísto toho by se měly potáhnout aspikem**
- **Nežádoucí zbytky aspiku na mase a přílohách je třeba odstranit**
- **Vajíčka se podávají výhradně na skle, porcelánu nebo na aspikovém podkladu**
- **Při servírování je cílem čistá prezentace a příkladné aranžmá**
- **Porota bude brát v úvahu kulturní prostředí a zvyklosti odpovídající kuchyni účastnických států**

**[nahoru](#)**

**Nové pokyny pro posuzování kategorie C:**

**Téma**

**Základní podmínkou pro optimální**



**zhodnocení je, aby předložený produkt byl v harmonickém souladu se zadaným tématem. Jedině tak je možné získat nejvyšší možný počet bodů.**

## **Exponáty**

**Exponát „Festive Dessert“ (odpovídající téma) by měl mít odpovídající velikost v porovnání s dezertem, a v ideálním případě by se měl podávat na stejném talíři. Při vytváření exponátu by měly být použity pouze přírodní ingredience, např. cukr, karamel, couverture, pralinky, marcipán apod.**

**V určitých výjimečných případech je možné použít pomocné prostředky (výztuže). V principu byste se však měli snažit jim co nejvíce vyhýbat. V žádném případě není možné vykrajovat polystyrén a poté jej polévat čokoládou. To platí i pro přípravu složitějších výrobků. Penále za nedodržení tohoto předpisu představuje srážku velkého počtu bodů.**

**Exponáty u luxusních cukrářských produktů,**

**např. pralinek, petits fours, cheese fours a chuťovek se řídí stejnými pravidly jako dezertní talíře. Jejich hodnota by však měla lépe odpovídat účelu produktu.**

**Pralinky: exponáty vyrobeny z couverture nebo pralinek. Cheese fours, snacky: exponáty vyrobeny ze slaneého těsta, nudlového těsta, chlebového těsta apod. Petit fours, chuťovky: exponáty vyrobeny z čokolády, karamelu, želatinového cukru. Luxusní cukrářské produkty: pralinky, marcipán.**

**[nahoru](#) Dezerty:**



## **1. Krémy**

**Například Bavorský krém by se neměl odlišovat od původní receptury, je však možno jej stabilizovat a konzervovat přidavkem většího množství želatiny a cukru: dezert je možno potáhnout tenkou vrstvičkou vinné želatiny nebo podobně.**

## **2. Pěny**

**Krémové pěny (čokoládové) nebo i ovocné mousse by se neměly lišit od originálních receptur, jejich životnost by se však měla prodloužit prostřednictvím přidání více čokolády, cukru, želatiny nebo agarem. Pro tyto dva typy receptů nesmí být v žádném případě použity recepty, které předpokládají použití pouze cukru, mléka, barvidel a želatiny. Porušení tohoto pravidla bude potrestáno ztrátou velkého počtu bodů.**

## **3. Teplé dezerty**

### ***Soufflé a pudinky***

**Aby návštěvník měl z prezentace co nejlepší dojem, je třeba imitaci soufflé a pudinků prezentovat optimálním způsobem. Aby tohoto bylo dosaženo, je třeba původní recepturu stabilizovat a upravit tak, aby byl produkt odolnější, a to přidáním většího množství cukru, oříšků, mandlí, sušenkové drobenky, pudinkového prášku nebo agarem**

***Zapékané pudinky (např. jablečné***

*beignets*)

Ovoce by mělo být předběžně ošetřeno sušením nebo krystalizací: pivní nebo vinné těstíčko lze stabilizovat vyšším přídatkem cukru a mouky.

Teplé dezerty prezentované ve studeném stavu se však v žádném případě nesmějí zcela odlišovat od originálu.

#### 4. Želé

Teriny vyráběné z aspiku (želé) by se neměly lišit od originálních receptur. Prostřednictvím přidání většího množství želatiny a cukru lze zlepšit jejich trvanlivost. Je lépe nejprve ošetřit marinované čerstvé ovoce cukrem, v žádném případě není možné používat pouze samotnou vodu, cukrové barvivo a želatinu. Takovýto postup má za následek vysoké penále ve formě velkého počtu stržených bodů.

#### 5. Omáčky

##### A. *pěnové omáčky (Sabayon)*

Pěnové omáčky musejí vypadat „pěnově“. Přidáním většího množství cukru a

**emulgujících látek, jako je např. lecitin a glycerin, zvýšíte jejich trvanlivost. Přidáním agaru je možné je stabilizovat.**

### **B. *ovocné omáčky***

**Ovocné omáčky se musejí skládat z nejméně jedné třetiny ovocné dřeni. Přidáním glukózy, glycerinu, želatiny apod. dosáhneme atraktivnějšího vzhledu, který nám rovněž déle vydrží. Není v žádném případě možné prezentovat ovocné omáčky bez ovocné dřeni. To by mělo za následek značné bodové penále.**

### **C. *krémové omáčky***

**Ani tyto by se neměly odlišovat od originálu. Lze je udělat trvanlivější a stabilizovat je přidavkem většího množství cukru, želatiny, glycerinu, glukózy a agaru.**

## **6. Pralinky**

**Pro dosažení co nejvyššího počtu bodů musejí být pralinky opatřeny zdobením, polevou a musejí být nakrájeny, nikoliv pouze zformovány.**

## **7. Petits Fours**

**A. *luxusní pečivo (Fancy Biscuits)***

**Luxusní pečivo musí být vyrobeno z pěti různých druhů těsta.**

**B. *Cheese Fours***

**Pět různých druhů cheese fours vyrobených z tenkého lískového těsta (short crust pastry), těsta choux a z odpalovaného těsta. Náplň by se neměla lišit od originální receptury - je možno ztužit přidáním většího objemu tuku. Veškeré výrobky podávané čerstvé by měly být dokončeny aspikem.**

**8. Čtyři různé malé tematické dorty**

**Dorty by měly nazdobeny tak, aby vyjadřovaly dané téma a z každého dortu by měl být odkrojen jeden kousek. Náplň a základní hmota by se neměly odlišovat od originální receptury s výjimkou zmrzlinových dortů. U zmrzlinových dortů platí totéž co u zmrzlinových dezertů. Při zdobení je možno použít pouze jedlé položky, např. se nesmí používat želatinový cukr apod.**

**[nahoru](#)**

## **Tipy a rady ke zvažení:**

- **Pro zajištění čerstvého vzhledu se doporučuje potahovat aspikem**
  - **Všechny exponáty musejí být na výstavním stole zřetelně označeny, podobně i na registračním formuláři.**
- Prosím osobně dohlédněte na to, aby každý z exponátů byl opatřen správným štítkem s údaji.**
- **I když dekorace stolu není součástí posuzované výstavky, vkusné aranžmá a atraktivnost stolu zajistí dobrý dojem, což je jistě cílem každého vystavovatele.**
  - **Závěrem je třeba zdůraznit, že včasné dokončení všech exponátů v určeném čase je naprostou nutností.**



## **Základní aspekty, kterým je třeba se vyhnout:**

- **Používání nejedlých materiálů**
- **Kladení přílišného počtu exponátů na jeden**

**talíř**

- **Sestavování komplikovaných exponátů za pomoci forem**
- **Vystavování exponátů, které již byly hodnoceny**
- **Doplňková propagace výrobku prostřednictvím reklamních materiálů ještě před vlastním hodnocením**
- **Používání umělých ornamentů, květin apod.**
- **Používání vybledlého stříbra**
- **Používání nevhodného kameninového nádobí (které se nehodí na servis)**

**[nahoru](#)**

**Nádoby a talíře povolené pro servis:**

**Studené pokrmy se podávají na:**

**Stříbrné talíře, stříbrná plata, zrcadla, mísy z nerezové oceli, leštěné dřevo, porcelán a skleněné nádoby.**

**Teplá jídla se podávají na:**

**Stříbrné nádobí, stříbrná plata, plata z nerezové oceli, měděné nádobí s povrchovou úpravou, hliněné nádobí (určené pro použití v**



**troubách), porcelánové jídelní servisy.**

**[nahoru](#)**

**[Tisk stránky](#)[Tisk do pdf](#)[Nahoru](#)**