

# Základní pokyny pro soutěžící a komisaře

## [Soutěže Gastro junior](#) | [Kalendář soutěží](#)

Kontakt na osobu zodpovědnou za soutěže

Tomáš Kourek

telefon: +420 732 752 946

e-mail: [panvicka@centrum.cz](mailto:panvicka@centrum.cz)

[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**
- **Omáčky 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 přidavkem 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 přídavkem 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](#)**