



SWEDISH
YOUNG
CHEF
AWARD
2018

SWEDISH YOUNG CHEF AWARD 2018

- en kocktävling för årkurs 3-elever på restaurangskolor i Sverige.

TÄVLINGSUPPGIFT 2018

Tema: Balans

Att på 2 timmar i ett modulkök av hemmaköksmodell under GastroNord tillaga en förrätt baserad på blåmussla och/eller pilgrimsmussla från Fisk idag samt en varmrätt för åtta personer. Varmrätten ska vara i balans och innehålla max 80 g/portion av svenskt nötkött (högreviskärna) från SCAN.

Samma rätt som skickas in till uttagning är den du tävlar med i final

- förrätt baserad på blåmussla/pilgrimsmussla från Fisk idag
- varmrätt innehållandes max 80 g/portion svenskt nötkött (högreviskärna) från SCAN
- åtta tallrikar
- tillagningstid 2 timmar

UTTAGNING AV FINALISTER

Alla inskickade recept bedöms av en jury som utser sex finalister, dessa får göra upp om segertiteln i finalen.

VINSTER OCH ÄRA

Praktik på välkänd restaurang

Reportage i branschtidningen Restaurangvärlden

En prischeck på 15 000 kronor för gastronomiskt ätande

Ära och stolthet!

ANMÄLAN

Skicka in recept och bild med upphovsman och skola senast 9 mars till:

kajsa@bergkvistpublishing.se och märk med *"Bidrag till Swedish Young Chef Award"*

Finalisterna till SWEDISH YOUNG CHEF AWARD 2018 meddelas den **16 mars**.

Finalen äger rum under GastroNord på Svenska Mässan i Stockholm **27 april**.

ANSVARIGA

Arrangör: Bergkvist Publishing och Restaurangvärlden

Projektledare: Pia Bendel och Kajsa Andersdotter Olsson

Tävlingsledare: Ulrika Brydning

Lycka till!



HKSCAN



FISK IDAG
HAVETS DELIKATESSER



SUNDOVIST