



Az Ország tortája és az Év Fagylaltja után érkezik Magyarország étele. Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND) és a Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi kar közös szervezésében meghirdeti a „Magyarország étele 2018” elnevezésű, melegkonyhai szakácsversenyét, melyre az ország minden tájáról várják a csapatok jelentkezését.

Hazai ízek, reális jövő! - a mottó. Hazai alapanyagokból, tradícióink alapján olyan főételeket várnak, amik egy átlagos felszereltségű konyhában is elkészíthetők, és értékesítési szempontból is megfelelnek a magyar igényeknek. Egyetlen megkövetés, a fogásban makói vöröshagymának és bio hajdinának is szerepelnie kell.

A verseny kétfordulós. Az elsőben a beérkező pályaművek dokumentációját, leírását értékeli, vagyis a versenyre nevezett ételsort 10 felnőtt adagról, a kalkulációval együtt, csatolva a pontos technológiai leírást, a tálalási javaslatot, kiegészítve a kitálalt ételről készült fotóval. A versenyen 1500 Ft/adag nyersanyagnormából kell majd főételt készíteni. A legjobb 12 fogás jut tovább a második fordulóba, ahol 15 főre kell megfőzni a fogást. A nyertes receptet közzéteszik a melegkonyhák számára, akik a meghatározott feltételek teljesítése esetén június 10-től árusíthatják az ételt.