

Kilpailijan ennakotehtävä käsittää seuraavan:

- lämminliharuoka neljälle pääraaka-aineena porsaankare lisäkkeineen (yksi päälisäke sekä kaksi sivulisäkettä ja kastike)
- pääraaka-aineen osuuden annoksesta tulee olla 60 % ja lisäkkeiden 40 %
- laadi resepti hyödyntäen tietotekniikkaa
- valmista lautasannos (valkoinen lautanen, ei logoa) ja valokuvaa annos
- lämminkalaruoka neljälle pääraaka-aineena merilohi lisäkkeineen (yksi päälisäke sekä kaksi sivulisäkettä ja kastike)
- laadi resepti hyödyntäen tietotekniikkaa
- valmista lautasannos (valkoinen lautanen, ei logoa) ja valokuvaa annos

Tehtävä tulee palauttaa maaliskuun loppuun mennessä (31.3.2006) osoitteella:

JORMA HARANEN /Turun ammatti-instituutti,
Lemminkäisenkatu 18 20520 TURKU

Tehtävän tulee sisältää molemmat reseptit ja annosten nimet, valokuvat valmistetuista annoksista (liharuoka, kalaruoka) sekä erillisellä paperilla tiedot kilpailijasta:

Nimi, sosiaaliturvatunnus, kotiosoite, puhelinnumero, työpaikka tai oppilaitos ja sen yhteystiedot. Valokuvissa tai kilpailuohjeissa ei saa olla henkilötietoja, vaan työt menevät keittiömestari Eero Mäkelän arvioitaviksi nimettöminä vaan pelkällä, erikseen annettavalla numerolla varustettuina.

Ennakotöiden perusteella karsitaan semifinalistit, joita valmennetaan tulevaan finaaliin Skills - valmennusyksiköiden antaessaan apuaan.

Toivon rehtiä, asiallista, mutta korkeatasoista kilpailua löytääksemme lajille maamme edustajan. Valmennuksen avulla hänen on mahdollista kehittyä huippuosaajaksi kansainvälisestikin mitattuna. Onnea kisaan!

lajipäällikkö