CRITERII DE EVALUARE ALE PREPARATELOR ÎNSCRISE ÎN CADRUL

CONCURSULUI GASTRONOMIC ”ARTA CULINARĂ UNEȘTE GENERAȚII”

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.**  **crt** | **Denumire preparat** | **Plating** | **Aspect** | **Miros** | **Gust** | **Textură** | **Originalitate/ creativitate** | **Impresie generală** | **Total** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Punctaj**

**1 -** Foarte neplăcut**; 2 -** Neplăcut/ inacceptabil**; 3 -** Natisfăcător/ acceptabil**; 4 –** Bun /Plăcut**; 5 –** Foarte bun

**Plating**: aranjarea estetică a preparatului pe farfurie

**Aspect** : caracteristic preparatului, fără zone necoapte, textură uniformă, culoare caracteristică, consistență.

**Miros** : Preparatul are un miros plăcut, caracteristic ingredientelor utilizate.

**Gust** : Preparat echilibrat, cu o gamă largă de arome, care se completează reciproc.

**Textură:** Preparatul prezintă un profil echilibrat de culori și texturi.

**Originalitate și creativitate**: Preparatul prezintă dezvoltare creativă. O utilizare ingenioasă, originală a ingredientelor și tehnicilor selectate.