

Rules & Regulations

Egyptian Cuisine Competition



EGYPTIAN CUISINE

COMPETITION

Organized by



قواعد ولوائح

مسابقة المطبخ المصري

Hosted by



Sponsored by



www.egyptchefs.com

Egyptian Cuisine Competition

Sponsored by EGM

It is allowed to compete with a team of a professional chef and a pastry chef

- Competitors should prepare, cook and present an Egyptian main course dish and an oriental dessert, for two covers each, within one hour.
- The main dish and the oriental dessert have to be typical Egyptian authentic cuisine and flavors, presented in a modern up-to-date style, suitable for a la carte service.
- The main course and dessert dishes should be presented on white plates.
- The dishes should be well-balanced in portion size and nutrition, suitable to be served as a meal.
- Competitors have to submit a written recipe in English, which includes the ingredients and method of preparation of the dishes.
- Recipes should be submitted to the jury on the day of the competition.
- Competitors have to cook the main course and the dessert according to the recipes submitted to the judges.
- Points will be deducted if the dish does not reflect authentic Egyptian flavors.
- All ingredients should be brought by competitor in unprepared state, not trimmed, cut or sliced.

Awards

First Place Winning Team: **10000 LE. (each chef 5000 EGP) + Award Certificate**

Second Place Team: **6000 LE. (each chef 3000 EGP) + Award Certificate**

Third Place Team: **4000 LE. (each chef 2000 EGP) + Award Certificate**



REGISTRATION FORM

مسابقة المطبخ المصري

برعاية المجموعة المصرية للتسويق

يسمح بالتنافس بفريق مكون من شيف محترف وشيف حلواني

- ينبغي على المتسابقين إعداد وطهي وتقديم طبق طعام رئيسي مصري، وطبق حلو شرقي، لشخصين، على طابقين منفصلين، خلال فترة زمنية محددة قدرها ساعة واحدة.
- الأطباق ينبغي أن تكون من مأكولات المطبخ المصري، وأن تعكس نكهاته، على أن يتم تقديمها بطريقة معاصرة حديثة، تناسب خدمة تقديم ألا كارت في أطاق.
- يجب تقديم الطبق الرئيسي وطبق الحلو في أطاق بيضاء (غير مسموح بالطواجن).
- يجب أن تكون الأطباق متوازنة من حيث القيمة الغذائية، وكافية من حيث حجم الحصة، بحيث تكون مناسبة لتقديمها كوجبة متكاملة
- يجب على المتسابق أن يسلم الوصفات، مكتوبة باللغة الإنجليزية، شاملة المكونات وطرق إعداد الأطباق
- يجب تسليم الوصفات يوم المسابقة إلى لجنة التحكيم.
- يجب على المتسابقين أن يطهو الطبق الرئيسي وطبق الحلو كما تمت كتابتهما في الوصفات المقدمة إلى الحكام.
- سيتم خصم درجات إذا كانت الأطباق لا تعكس النكهات المصرية الأصيلة.
- يجب أن يحضر المتسابق معه جميع المكونات على ألا يتم تحضيرها أو تشذيبها أو تقطيعها مسبقا.

جائزة المسابقة:

الفريق الفائز بالمركز الأول:	١. . . . جنية مصري (كل شيف . . . ٥ جنية) + شهادة تقدير
الفريق الفائز بالمركز الثاني:	٦. . . . جنية مصري (كل شيف . . . ٣ جنية) + شهادة تقدير
الفريق الفائز بالمركز الثالث:	٤. . . . جنية مصري (كل شيف . . . ٢ جنية) + شهادة تقدير

استمارة التسجيل 