

Rules & Regulations

Perfect Steak Competition



PERFECT STEAK

COMPETITION



Organized by



Hosted by



Sponsored by



قواعد ولوائح
مسابقة أفضل شريحة
ستيك لعام ٢٠٢٣

www.egyptchefs.com

Perfect Steak Competition 2023

Sponsored by USMEF

This competition is open for participation for professional chefs representing 5-star hotels, restaurants, hotel and catering schools, clubs and airlines.

General Rules

- All chefs are provided a brief on judges' requirements.
- The competitor has to prepare the perfect steak as per judges' instructions; medium rare, medium or medium well done, a starch or a vegetable item, and a sauce, within 45 minutes time limit.
- Oil, butter, salt & pepper seasoning as well as the steak to be cooked will be provided by the organizers.
- Competitors are free to choose from the provided ingredients what they want to use to cook the steak, starch or vegetable. However, they are not allowed to bring in any other ingredients to the competition kitchen.
- Competitors should bring their own small cooking utensils needed to fry and serve the steak such as frying pan, spatula, knife, cutting board, foil and white plate.

Aim of Competition

- To be able to cook the Perfect Steak at the right temperature with the right timing for cooking and resting, so no juices run out on the plate.
- To be able to cook the Perfect Steak as per customer's order and liking, in this case the jury, being it medium rare, medium or medium well done.

Understanding the aim of the competition, and what the judges are looking for, serves as guide to train for this competition.

Winner Prize: **LE 3000 + Award Certificate**



REGISTRATION FORM

مسابقة أفضل شريحة ستيك ٢٠٢٣

برعاية USMEF

هذه المسابقة متاحة للمشاركين من الشيفات المهنيين العاملين في فنادق الخمس نجوم، وفي المطاعم، ومدارس الفندقية والكترينج، والنوادي وشركات الطيران.

قواعد عامة

- يتم توفير شرح مختصر لجميع الشيفات عن متطلبات التحكيم.
- يتعين على المتسابق إعداد شريحة اللحم المُثلَى «الستيك»، وفقاً لتعليمات الحكام، على أن تكون مطهية إما متوسطة النضج إلى نيئة، أو متوسطة النضج، أو متوسطة النضج إلى مطهية جيداً، إلى جانب صنف نشويات أو خضروات، ونوع من أنواع الصوصات، خلال المدة الزمنية المقررة، وقدرها ٤٥ دقيقة.
- سيقوم المنظمون بتوفير الزيت والزبد، والملح والفلفل، إلى جانب شريحة الستيك المطلوب طهيها.
- المتسابقون لديهم الحرية في الاختيار من بين المكونات المتوفرة، لتحديد ما يريدون استخدامه في طهي شرائح الستيك وصنف النشويات أو الخضروات. ومع ذلك، لا يسمح للمتسابقين بإحضار أي مكونات أخرى إلى مطبخ المسابقة.
- ينبغي على المتسابقين إحضار أدوات الطهي الصغيرة الخاصة بهم، التي يحتاجون إليها لقلي شريحة الستيك وتقديمها، مثل طاسة القلي، والاسباتيولا، والسكين، ولوح التقطيع، وورق الفويل، وطبق أبيض.

هدف المسابقة:

- أن يكون الشيف قادراً على طهي شريحة الستيك المُثلَى في درجة الحرارة الملائمة، خلال المدة الزمنية المناسبة للطهي، وفترة إراحة اللحم المناسبة، حتى لا تسيل منه العصارة على الطبق.
- أن يكون الشيف قادراً على طهي شريحة الستيك المُثلَى حسب طلب الزبون ووفقاً لرغبته، سواء كانت مطهية متوسطة النضج إلى نيئة، أو متوسطة النضج، أو متوسطة النضج إلى مطهية جيداً وفي هذه الحالة ستكون لجنة التحكيم هي الزبون.

إن فهم الهدف من هذه المسابقة، وما يبحث عنه الحكام، من شأنه أن يكون بمثابة دليل من أجل التدريب لهذه المسابقة.

الفائز سيحصل على ٣٠٠٠ جنيه مصري + شهادة تقدير

جائزة المسابقة:

استمارة التسجيل

