

INGREDIENTES DE MESA COMÚN PARA COMPETIDORES

Todos los ingredientes aportados por el competidor se deberán poner en conocimiento del Coordinador Técnico **10 días antes de la prueba** (antes del 10 de abril de 2018).

MESA PARA STEAK TARTARE

Huevo crudo, anchoas, alcaparras, cebolla, pimentón, aceitunas, perejil, limones, aceite, whisky, brandy, vinagre, sal, pimienta, perrin's, tabasco, mostaza en grano, carne picada de solomillo de vacuno

Se admiten dos ingredientes, fuera de la mesa, aportados por el competidor

MESA PARA PRUEBA DE FRUTA

Naranja, fresas, manzana, pera, piña, kiwi, uvas negras.

MESA PARA COCTEL SIN ALCOHOL

Zumos de naranja, limón, melocotón, piña, gaseosa, licores sin alcohol de manzana, melocotón, mora, huevos, leche, nata, grosella y los componentes sin alcohol de otras mesas.

Se admiten tres ingredientes, fuera de la mesa, aportados por el competidor

MESA PARA CAFÉ DE AUTOR

Café, leche, sirope de chocolate, brandy, whisky irlandés, whisky escocés, nata líquida, nata montada en spray, azúcar moreno, azúcar blanquilla, licor de café y los componentes de otras mesas con y sin alcohol

Se admiten tres ingredientes, fuera de la mesa, aportados por el competidor