

اساسنامه

جشنواره غذای سالم

سرآشپز سلام!

از اینکه قصد کرده اید پیش بند به تن کرده و وارد عرصه آشپزی بشوید که آمیخته ایست از علم و هنر و تجربه بسیار خرسندیم.

لطفا اساسنامه شرکت در جشنواره را مطالعه فرمایید و غذای انتخابی خودتان را تا تاریخ ۷ تیر ماه، به خانم اکبری اعلام فرمایید.

شرکت کنندگان محترم!

سرآشپزهای توانا!

همان طور که می دانید آشپزی آمیزه ایست از علم و هنر، ترکیبی از تجربه و سلیقه، محصولی از دقت و عشق...

هدف از برپایی این جشنواره آن است که هریک از ما هرچه از این دانش و هنر می دانیم، هرچه در این زمینه تجربه و سلیقه داریم به میدان بیاوریم تا سایرین را هم در این لذت اصیل و حس دوست داشتنی سهیم کنیم.

برای افزایش شور و نشاط، جشنواره به صورت مسابقه و در دو بخش "داوریژه" و "حضر" انجام خواهد شد و براساس برآیند نظرات، جوایزی به برگزیدگان اهدا خواهد شد.

توجه توجه :

شرکت کنندگان باید غذای موردنظر را به اندازه ۳-۲ نفر در منزل تهیه و به همراه شناسنامه غذا ارائه نمایند. امکان گرم کردن غذا فراهم می باشد. قاشق و ظروف مورد نیاز تست غذا در اختیار آشپزان محترم قرار خواهد گرفت.



معیار های امتیاز دهی

- ۱- خوشمزگی، عطر و طعم و کیفیت پخت غذا
- ۲- استفاده از مواد اولیه سالم و سازگاری غذا با سلامت
- ۳- بومی و سنتی بودن غذا و استفاده از مواد اولیه بومی
- ۴- ارزان و در دسترس بودن مواد اولیه و سهولت تهیه غذا
- ۵- ارائه توضیحات مختصر در مورد مشخصات غذا و نحوه پخت و خواص آن (هر شرکت کننده ۳-۵ دقیقه زمان برای ارائه ی توضیحات و جلب نظر حاضرین در اختیار خواهد داشت)

شناسنامه غذا

- مواد تشکیل دهنده:
- نحوه پخت غذا:
- اصالت غذا:
- ویژگی غذا:

