

### **Anfrage wegen Behältnissen:**

Ein Teig kann in einer wasserdurchlässigen (gelochten) Backform vorgebacken werden. Nach dem Entfernen aus der gelochten Backform, kann die entstandene Form für Flüssigkeiten verwendet werden.

Es darf beim Vorbacken keine Flüssigkeit mitgebacken werden. Diese darf erst nach dem Entfernen aus der Backform in die entstandene Teigform hinzugefügt werden.

Wichtig ist, dass die Flüssigkeit nicht in der gelochten Form/Teig gegrillt wird. Sprich vor Weiterverarbeitung muss der Teig aus der Form genommen werden

Beispiel: Quiche

GN-Behälter können mit der Öffnung nach unten zum Abdecken verwendet werden.

### **Fragen zum Ablauf:**

Nach der Teamchefbesprechung am Samstag darf für das ganze Wochenende vorbereitet werden, also auch für Sonntag.

### **In Bezug nehmend auf den Salzmantel:**

Zum ersten, das Salz kann zum würzen verwendet werden.

Zum zweiten sind wir zu dem Ergebnis gekommen, dass ein körniger Salzmantel, z. B. für eine Fisch im Salzmantel zulässig ist.

Diese Entscheidungen beziehen sich nur auf das Garen in einem körnigen Salzmantel.

### **Gargrad Ei:**

Das Ei soll eine der Zubereitungsweise entsprechende Konsistenz haben. Je nach Zubereitung ist die Konsistenz unterschiedlich. Ein Spiegelei hat eine andere Konsistenz als ein Rührei. Daher diese Formulierung.

### **Frage Folien, etc. (im neuen Regelwerk nicht erlaubt)**

Das Gargut darf nicht in Flüssigkeit liegen.

Backpapier, Alufolie und ähnliches werden auf der IDGM nicht erlaubt sein. Zur Formgebung dürfen ausschließlich durchsichtige Kunststofffolien, z.B. Klarsichtfolie verwendet werden.

### **Frage zum Gang Huhn:**



Beispielbild des zur Verfügung gestellten Huhnes

Laut Ausschreibung muss das Fleisch am Knochen zubereitet und serviert werden.

Wie hoch der Knochenanteil sein soll, werden wir nicht vorschreiben.

Es sollte einfach ausreichend Knochen vorhanden sein.

Die Teile dürfen getrennt werden. Es müssen alle Teile am Knochen serviert und gegart werden.

Da am Knochen gegart werden muss laut Ausschreibung, darf der Knochen nur teilweise ausgelöst werden. Sprich, Knochen und Fleisch sollen verbunden bleiben.

#### **Frage zum Gang Spießgericht:**

Ja, das Team darf frei wählen, was es an Fisch und/oder Meeresfrüchten verwendet.

Das Endprodukt muss am Spieß serviert werden. Siehe auch Regelwerk, Punkt 7.5

Ob am Spieß gegrillt werden muss, siehe bitte auch das Regelwerk, Punkt 7.5

Was nicht verboten ist, kann auch gemacht werden.

Laut Regelwerk, Punkt 7.5, sowie Punkt 8 muss der Spieß nicht essbar sein. Er muss nur klar ersichtlich sein und mit angerichtet werden.

Fisch/Meeresfrüchte soll den überwiegenden Teil des Spießes ausmachen

#### **Frage zum Gang Schweinebauch:**

Kein Drehspieß erlaubt

Auch ein "Veredeln" des Bauches am Grill ist nicht erlaubt.

**Allgemeine Fragen:**

Dekorelemente müssen regelkonform zubereitet werden.

Wasserschale im Grill/Smoker ist erlaubt (siehe Prinzip Watersmoker)

Zum Thema Vorbereiten kommen immer wieder Fragen, daher folgende Erklärung:

Ein Vorbereiten zu Hause ist nicht erlaubt. Convenience Produkte sind allerdings erlaubt.

Ein gutes Beispiel ist Reis:

Zu Hause vorgekochter Reis oder beim Wettkampf im Topf gekochter Reis ist nicht erlaubt.

Fertig gekochter Convenience Reis, der z.B. auf eine Feuerplatte erwärmt wird, ist wiederum erlaubt.