

ΤΟ ΘΕΜΑ ΤΟΥ CHEF'S COMPETITION

Το θέμα του φετινού διαγωνισμού είναι:

«Ωμοφαγικά πιάτα με βάση Ελληνικά προϊόντα»

Σύμφωνα με το θέμα του διαγωνισμού, οι Chef πρέπει να δημιουργήσουν πιάτα με ωμό φαγητό χρησιμοποιώντας μόνο Ελληνικά προϊόντα. Τα πιάτα δεν πρέπει να μαγειρευτούν σε θερμοκρασία άνω των 45-47 C°, ενώ κατά τη διάρκεια προετοιμασίας τους οι διαγωνιζόμενοι θα έχουν την επιλογή να χρησιμοποιήσουν αφυγραντήρα τροφίμων. Τα πιάτα δεν χρειάζεται να σερβίρονται απαραίτητως κρύα αφού μπορούν να ζεσταθούν σε μπεν-μαρί.

Θαλασσινά και κρέας όπως το σούσι ή το ταρτάρ μπορούν να πάρουν μέρος στις γαστρονομικές δημιουργίες, ενώ ο πλούτος της Ελληνικής παράδοσης και κουζίνας στα αλατισμένα και αποξηραμένα συστατικά μπορούν να αποτελέσουν πηγή έμπνευσης στη δημιουργία των πιάτων. Το ωμό φαγητό αποτελεί μια κυρίαρχη τάση στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη έχοντας ξεχωρίσει τα τελευταία χρόνια, και φαίνεται να εμφανίζεται και στις δίαιτες του μέλλοντος, ενώ παράλληλα η Ελληνική παραγωγή και κουζίνα ανθίζουν και αναγνωρίζονται παγκοσμίως. Ο συνδυασμός των δύο σε ένα πιάτο σίγουρα θα παράγει εξαιρετικές δημιουργίες.

Η κριτική επιτροπή θα αποτελείται από 5 κριτές, ανάμεσα στους οποίους οι βραβευμένοι με Michelin Star Ettore Botrini και Lefteris Lazarou και ο συνιδιοκτήτης του 3SIXTY Περικλής Μπελίτσος.



Mediterranean Yacht Show Nafplio 2017

3SIXTY
GRILL DINING
WINE BAR