
DOŁĄCZ DO ŚWIATA
WIELKIEJ GASTRONOMII
SPOTKAJ WIODĄCYCH SZEFÓW KUCHNI I WYGRAJ STAŻ U NAJLEPSZYCH.
MISTRZOSTWA MŁODYCH KUCHARZY 2016
PÓŁFINAŁY I FINAŁY KONKURSU
20, 21 PAŹDZIERNIKA 2016
Gault&Millau Polska
makro
PARTNER GŁÓWNY:
BADOIT
evian
PARTNERZY:
KENWOOD

Do drugiego etapu konkursu **„Mistrzostwa Młodych Kucharzy 2016”** zakwalifikowało się 40 zespołów. Uczestników czekają rozmowy indywidualne, które przeprowadzone zostaną we wrześniu br. przez członków jury: Justynę Adamczyk, Agatę Wojdę, Pawła Oszczyka, Michała Kutra, Michała Brysia i Witka Iwańskiego.

Opracowanie przepisu na ciepłą przystawkę lub danie główne z wykorzystaniem ryb słodkowodnych – z takim zadaniem zmierzyli się młodzi pasjonaci kuchni z całej Polski, pragnący zaprezentować swój talent w konkursie organizowanym przez firmę MAKRO Cash&Carry Polska.

Spośród przesłanych zgłoszeń jury w składzie: Justyna Adamczyk, Agata Wojda, Paweł Oszczyk, Michał Kuter, Michał Bryś i Witek Iwański, wybrało 40 zespołów, których prace uznano za najciekawsze pod względem formy i treści. Jesiotr ze smażoną śmietaną, marynowanym agrestem i kurkami w oleju lubczykowym, dorsz z zielonymi warzywami, czy sielawa w szuwarach wynurzająca się z piany wigierskiej z chipsami topinamburowymi to tylko niektóre przepisów wytypowanych przez jury.

Kolejnym etapem zmagań młodych kucharzy będą rozmowy indywidualne, które przeprowadzone zostaną we wrześniu br. w Warszawie, Krakowie, Gdańsku i Poznaniu.

Półfinał i finał konkursu odbędą się zaś 20. i 21. października 2016 roku w Warszawie.

Partnerem strategicznym wydarzenia po raz pierwszy został Żółty Przewodnik Gault & Millau Polska, a partnerem głównym firma Danone Waters, właściciel globalnej marki Badoit & Evian. Trzecim z partnerów jest producent sprzętów kuchennych, firma Kenwood.

Listę zespołów zakwalifikowanych do drugiego etapu „Mistrzostw Młodych Kucharzy 2016” można pobrać w wersji pdf (LINK). Gratulujemy i życzymy powodzenia w dalszych etapach konkursu!

MAKRO Cash & Carry
informacje prasowe MAKRO (press box)