



Tävlingsinbjudan – Global Sushi Challenge.

Nu är det dags att anmäla sig till den svenska uttagningen av Global Sushi Challenge – en tävling som genomförs i 13 länder, där världens främsta sushikockar gör upp om segern. Den svenska uttagningen kommer hållas i Stockholm den 7 oktober och finalen i Tokyo den 25 november. Bakom initiativet står Norges sjømatråd i samarbete med World Sushi Skills Institute (WSSI) och Sushi Chef Institute.

Skicka in ditt tävlingsbidrag senast måndagen 10 augusti. Juryn består av: Pontus Johansson, Restaurang Saiko, Malmö, Malin Söderström, Moderna Museets Restaurang och Restaurang Hjerta, Stockholm, Calle Ishizaki, Sushi Sho, Stockholm och från Japan Masayoshi Kazato (WSSI). Vinnaren i den svenska uttagningen erhåller en tre dagars resa till Tokyo inkl. flyg, hotell och måltider i samband med finalen. Vinner du sen finalen får du ytterligare tre oförglömliga dagar i Tokyo innehållande bland annat restaurangbesök och praktik.

Plats: **Stockholms hotell- och restaurangskola**

Datum/tid: **7 oktober**, klockan **9-15**

Mejl: **globalsushichallenge@norskfisk.se**

Webb: **<http://sushichallenge.global>**

Mobil: 0709-24 87 12

I direkt anslutning till tävlingen den 5-6 oktober hålls ett två dagars sushi-seminarium där deltagarna efter avlagt prov tilldelas den enda internationellt erkända sushi-certifieringen utanför Japan. För de kockar som antas till tävlingen är seminariet gratis, för övriga kostar seminariet 2100 kr ex. moms.

En hyllning till japansk sushikonst och norsk laks.





Tävlingen Global Sushi Challenge innehåller två olika moment.

Den första uppgiften blir att tillaga två uppsättningar traditionell sushi Edomae style. Ena uppsättningen går till juryn och den andra till visningsbordet. Varje uppläggning måste innehålla 7 bitar sushi samt en rulle som delas i sex delar samt "sasa" bambublad och "gari" ingefära.

2 bitar laks
1 bit "ao momo" pelagisk fisk
1 bit "shiro mi" vit fisk
1 bit "kai rui" skaldjur
1 bit räka (kokt)
1 omelett

En "kappa maki" gurka-rulle delas i sex bitar. Edomae måste serveras på antingen rektangulär tallrik eller en rund "oke". Bambublad är inte obligatoriskt men ger bonuspoäng. Du har tio minuter på dig att förbereda din Edomae.

Den andra uppgiften är att tillaga två uppsättningar av din egna signature sushi. Varje tallrik skall innehålla 20 bitar av olika sushi, Moriawase style och minst åtta av dem måste vara sushi med laks. Du får använda alla delar av laksen och kombinera med andra råvaror som du väljer att använda. Utöver detta skall du välja ut din personliga rekommendation och servera juryn fem bitar a la minute.

Val av tallrik och upplägg är upp till respektive kock.

Det är tillåtet att smaksätta ditt egna sushi-ris och att skapa egna såser. Färdigkokt sushi-ris kommer också att finnas tillgängligt.

Du skall ange råvarukostnaden för din signature sushi och även ange försäljningspris.

Du har en timma på dig att förbereda din signature sushi.

För mer information kring regler och bedömning kontakta Markus Tobé, 0709-24 87 12.

