

**Angostura Cocktail Challenge 2014**

**Правила российского отборочного этапа**

 **Способ отбора финалистов:**

1. Бармены желающие выступать в конкурсе должны:

• прислать два рецепта оригинальных коктейлей;

• к названию каждого коктейля должны быть пояснения, почему выбраны такие названия;

• фото бармена в работе, и по 1 фотографии каждого коктейля.

2. В финал выходят 10 лучших рецептур.

**Заявка:**

1. Один участник может отправить только одну заявку.

2. Заявки принимаются только на лонг-дринки и на шорт-дринки. Шот-дринки не принимаются. Минимальный объем коктейля должен составлять не менее 90 мл.

3. Официальным подтверждением принятие заявки на участие является ответный e-mail от организатора участнику.

**Рецепты:**

1. Все заявки должны содержать 2 рецепта коктейлей в двух разных бокалах. Время на приготовление обоих коктейлей должно занимать не более 7 минут.

2. Все рецепты должны быть оригинальными.

3. Все рецепты должны быть написаны в мл. Использование понятия дэш может применяться только по отношению к биттерам. Также использование всех фруктов должно быть конкретизированно. Например: «выжать лайм» не принимается; «подавить 5 ягод клубники принимается».

**Ингредиенты:**

1. Один коктейль должен обязательно содержать биттер Angostura Aromatic Bitter или Angostura Orange Bitter. Остальные коктейли могут быть сделаны на основе ромов Angostura Reserva, Angostura 5 Years Old или Angostura 7 Years Old.

2. Коктейли могут одновременно содержать и биттеры и ромы Angostura.

3. Организаторы предоставляют только биттеры и ром. Все остальные ингредиенты участник приносит с собой.

4. В рецепте каждого коктейля может быть использовано минимально 3 ингредиента, максимально 7, включая соки, сиропы, капли или дэш. Украшение не считается ингредиентом коктейля.

5. Заготовленные дома ингредиенты или смеси ингредиентов (мороженное, инфузии) запрещены.

6. Использование свежих соков, белка или яиц разрешено.

7. Общий объем алкогольных ингредиентов в коктейле должен не превышать 100 мл и крепость 40%.

8. Если рецепт включает ром, разрешается к использованию только ром Angostura.

9. Если в рецепте есть коньяк, то только коньяк Hine.

10. Если рецепт включает в себя шотландский виски, то это может быть Scottish Leader, Black Bottle или Bunnahabhain Single Malt.

**Названия коктейлей:**

Названия коктейлей, содержащих ругательные слова, слэнг, сексуальные слова или слова ассоциируемые с наркотическими веществами запрещены.

**Оценка коктейлей:**

1. Коктейли будут оцениваться по внешнему виду, вкусу и аромату. Приготовление коктейля будет проходить перед жюри, которое также будет оценивать технику и профессиональный уровень участника.

2. Решение жюри является окончательным и обжалованию не подлежит.

**Авторские права:**

1. С отправкой заявки на участие в конкурсе участник подтверждает свое согласие на передачу авторских прав на коктейли дому Angostura.

2. Соревнования и напитки презентованные на фотографиях (видео) также могут быть использованы в качестве рекламных материалов домом Angostura.

**Судейство:**

1. Напитки должны быть приготовлены перед жюри.

2. Напитки могут быть смешаны или взбиты вручную или с помощью электромиксера.

3. Участники используют собственное оборудование.

4. Коктейль может быть подан в бокале любого вида, либо в любом другом безопасном виде посуды.

5. Вся посуда предоставляется самими участниками.

6. Будут выставляться оценки за технику работы.

7. Использование других логотипов на посуде, оборудовании или форме участников запрещено.

8. Украшения могут быть заготовлены заранее.

9. Во время приготовления коктейль участник должен пояснить жюри суть своего рецепта и название.

10. Оценки за техническую работу и презентацию суммируются.

11. Все участники дают свое согласию на использование своих фотографий в прессе и для нужд PR.

12. Каждый участник будет оцениваться по критериям, которые указаны в оценочном листе.

13. Члены жюри не должны обсуждать выступления участников до вынесения своих личных оценок.

14. Судейство конкурса будет проходить в следующем порядке:

• 3 члена жюри оценивают технику;

• 3 члена жюри дегустацию.

15. Оценочные листы будут предоставлены жюри непосредственно перед конкурсом.

По всем вопросам, связанным с участием в конкурсе обращайтесь по почте

skripa8282@mail.ru или по телефону 89852418212

**Российский финал конкурса состоится:**

03 октября 2013

Адрес:

13:00

15:00

21:00

Ждем твою заявку **до 20 сентября** по адресу angostura\_simple2014@mail.ru; simple\_angostura2014@mail.ru !

