



Anexo 1. Ingredientes de la caja de competición por PARTICIPANTE

Familia	Cantidad	Unidad	Género
VERDURA	6	uds.	cebolla
	3	uds.	Puerro
	10	uds.	Champiñón
	12	uds.	Seta Shitake
	2	kg	Patata
	3	uds.	Chalota
	1	kg	Zanahoria
	15	uds.	Tomate cherry
	3	uds.	Tomate de ensalada
	1	uds.	Escarola
	1	paquete	Mini calabacines
	1	paquete	Mini mazorcas de maíz
	2	uds.	Aguacate
	1	manejo	Espárrago verde
	12	uds.	Alcachofa
	2	cabezas	Ajo
1	bolsa	Espinaca fresca	
1	raíz	Jengibre fresco	
FRUTA	8	uds.	Pera de conferencia
	5	uds.	Naranja
	5	uds.	Limón
	3	uds.	Manzana granny smith
HIERBAS	1	manejo	Albahaca
	1	manejo	Estragón fresco
	1	manejo	Hierbabuena
	1	manejo	Perifollo
	1	manejo	Cebollino
	1	manejo	Perejil fresco
	1	paquete	Sakura mix
CARNES Y AVES	1	ud.	Solomillo de ternera
	250	g.	Bacon laminado
	200	g.	Foie de pato "mi cuit"
	5	uds.	Codornices
	½	kg	Pechuga de pollo
	1	doc.	Huevos de codorniz
	1	doc.	Huevos de gallina (M)
PESCADO	15	uds.	Langostinos
	500	g.	Salmón fresco
	5	uds.	Vieira fresca (carne de vieira)
ACEITES Y VINAGRES	1	L	Aceite de oliva 0, 4º
	1	L	Aceite de oliva virgen extra
	1	L	Aceite de girasol
	250	ml	Aceto balsámico
	1	L	Vinagre de vino blanco



HARINAS Y MASAS	1	bolsa	Pan de molde
	2	planchas	Hojaldre
	250	g.	Harina de arroz
	250	g.	Pan rallado
	250	g.	Harina de maíz precocida
	1	kg	Harina de trigo fuerte
	1	kg	Harina de trigo floja
LÁCTEOS	1	L	Nata 18%mg
	1	kg	Mantequilla
	1	L	Nata 35% mg
	2	L	Leche entera
	250	g.	Queso manchego curado
	250	g.	Queso fresco
	500	g.	Tofu
	1	L	Leche vegetal
250	g.	Nata vegetal	
BEBIDAS	2	L	Agua mineral
	3	botella	Vino tinto joven
	1	botella	Málaga Virgen
	1	botella	Brandy
	1	botella	Grand Marnier
	1	L	Vino blanco
	1	L	Vermut
CEREALES Y FRUTOS SECOS	250	g.	Arroz "arborio" o similar
	100	g.	Avellana
	100	g.	Pistacho verde repelado
	100	g.	Almendra cruda
	100	g.	Uva pasa
	100	g.	Sésamo
	250	g.	Quínoa
ESPECIAS, SALSAS, CONDIMENTOS y OTROS	100	g.	Sal fina
	100	g.	Sal en escamas
	25	g.	Pimienta blanca molida
	25	g.	Pimienta negra en grano
	20	g.	pimentón dulce
	20	g.	Pimentón picante
	10	g.	clavo
	3	uds.	Canela en rama
	6	uds.	Anís estrellado
	3	uds.	Vainilla en rama
	1	Blíster	Pistilos de azafrán
	250	g.	Mostaza de Dijon
	250	ml	Salsa de soja
	250	g.	Miel
	1	kg	Azúcar blanca
1	kg	Azúcar morena	
150	g.	Aceitunas negras deshuesadas	



- *Los ingredientes en todos los módulos serán aquellos que formen parte de la “caja de competición”. La lista definitiva se dará a conocer el día antes de la competición.*
- *No se podrá aportar ninguna clase de género o elaboración. En el caso de que un competidor no atienda a esta norma, los módulos que estén en curso esa jornada serán calificados con un 0 en todos sus criterios de evaluación.*
- *No se podrá solicitar género extra del aportado por la organización, salvo que el Coordinador Técnico y Jurados consideren que es una situación anómala y/o excepcional.*
- *El competidor se compromete a conservar correctamente, controlar y ser responsable de los ingredientes que componen la “caja de competición”.*
- *El competidor deberá gestionar de manera correcta los ingredientes proporcionados en la “caja de competición”, así como el resto de recursos materiales y espaciales.*

El Coordinador Técnico podrá hacer modificaciones en el documento propuesto, en un 30% máximo del contenido del mismo, atendiendo a razones organizativas o de evaluación.