

Regelsæt ved Danmarksmesterskaberne i BBQ 2009

- 1** Alle deltagende hold er lige og der gøres ikke forskel på professionelle og amatører. Et hold får ved start tildelt et område hvor holdet skal udføre deres grillerier. Det er kun tilladt at være et hold pr. område og ingen holdmedlemmer må være på flere hold samtidigt.
 - 2** Der må benyttes alle typer og fabrikater af grill. Brændsel skal være enten trækul, briketter eller gas. Såfremt man ønsker at benytte en el-grill skal denne godkendes på forhånd.
 - 3** Hvert deltagende hold skal selv medbringe de råvarer der skal benyttes i deres retter. Dette inkluderer kød, grønsager, krydderier, væsker og brændsel(gas/kul/briketter).
En undtagelse er hovedkategorien spareribs hvor hvert hold vil få udleveret spareribs ved konkurrencens start. Dette er for at alle har samme kvalitet kød når de starter.
 - 4** Der må IKKE benyttes halvfabrikata så som færdiglavede BBQ saucer, dry-rubs, købe-dej osv. Er man i tvivl så spørg en af arrangørerne inden start op konkurrencen. Bliver man taget i at benytte en af disse ting, så vil det være lig med diskvalifikation.
Undtagelser er ting som indgår naturligt i vores hverdag og ikke ville være noget man laver selv normalt. Eksempler på dette kan være ketchup, sennep, soya og vineddike/balsamico.
- DENNE REGEL GÆLDER IKKE FOR BØRNEKATEGORIEN!
- 5** Bedømmelsen foretages af en fagjury der er uvildig i forhold til deltagerne i DM. Såfremt der stilles tvivl ved dette vil en udfra blive tilkaldt for at afgøre bedømmelsen.
Der gives point efter 10skalaen (1=lavest, 10=bedst) i kriterierne: udseende, smag/konsistens, og kreativitet. I det endelige resultat vægtes pointgivningen for kreativitet med 1,5 og smag/konsistens vægtes med 2,5. Denne vægtning bliver udført da smagen altid er det vigtigste i en mad-konkurrence.
 - 6** Der vil blive opgivet nøjagtige tider for indlevering af kødet retten i de enkelte del-konkurrencer. Dette tidspunkt må overskrides med 5 minutter og indleveringen vil herefter erklæres ugyldig og holdet vil blive tildelt 0 point.
 - 7** Starttidspunktet for alle del-konkurrencerne er det i invitationen angivne tidspunkt.
Da nogle retter (dej, rub på ribs osv) kan have behov for mere tid end den tilgængelige kan der gives dispensation til starttidspunktet. Dette kræver forhåndsgodkendelse fra arrangørernes side og at holdet laver tingene i deres tildelte område.
 - 8** Til DM i BBQ er der i alt 8 kategorier som der kan stilles op i.
 1. Spareribs
 2. Kylling
 3. Seafood
 4. Danmarks bedste burger
 5. Danmarks bedste pizza

Regelsæt ved Danmarksmesterskaberne i BBQ 2009

6. Brød på grill
7. Dessert på grill
8. Børnekategorien (10-17år)

Hver kategori bedømmes særskilt og der findes en vinder i hver enkelt kategori. En samlet vinder findes ved at lægge et holds point fra Spareribs kategorien sammen med deres bedste bedømmelse i en af de andre kategorier. Det hold med flest point samlet i de to kategorier (rib+en anden) vil være samlet vinder og dermed kunne kalde sig Danmarksmester i BBQ.

Spareribs er hovedkategorien. Kødet skal grilles fra rå tilstand og må ikke forkoges. Der må smøres med BBQ saucer/marinader under/efter grillningen og der må også gerne indleveres ekstra bæger med sauce. Hvis der indleveres en sauce, så vil denne indgå i bedømmelsen. Der bliver ikke dømt på pynt og andet tilbehør. Der bedømmes på kriterierne: smag/konsistens, udseende, komposition/kreativitet.

Kylling på grill omfatter almindelig kylling i enten dele eller som hel kylling. Hvis der laves hel kylling så skal denne parteres inden indlevering og der skal leveres både mørkt (lår) og lyst (bryst) kød til dommerne. Alle kyllingeretter skal være gennemstegte af hensyn til salmonella. En dommer kan til enhver tid kræve at få målt temperatur på kødet og hvis det vurderes at det ikke er gennemstegt så diskvalificeres retten og holdet tildes 0 point. Der må ikke indleveres tilbehør ud over en sauce hvis holdet ønsker dette. En indleveret sauce vil indgå i den samlede vurdering. Der bedømmes i kriterierne: smag/konsistens, udseende, komposition/kreativitet.

Seafood på grill omfatter alle "dyr" som lever under vandet. Dette inkluderer alle fisk, skaldyr og krebsedyr. Der må indleveres både kolde og varme retter. Ønsker holdet at indlevere en tilhørende sauce/dressing/marinade så skal denne leveres i en bøtte for sig (med mindre den er iblandet selve retten). Denne vil også indgå i den samlede bedømmelse. Der bedømmes i kriterierne: smag/konsistens, udseende, komposition/kreativitet.

Danmarks bedste burger skal laves som en komplet burger med fyld, saucer og hvad holdet ellers mener hører til. Det er op til holdet at vælge hvilken type kød og tilbehør/fyld der skal indgå i retten. Der må ikke benyttes købte burgerboller. Ønsker holdet at bage bollerne på forhånd skal dette godkendes hos arrangørerne. Der bedømmes i kriterierne: smag/konsistens, udseende, komposition/kreativitet

Danmarks bedste pizza skal laves som en komplet pizza med minimum en diameter på 25cm. Det er op til holdet at vælge hvilke ingredienser der skal indgå i henholdsvis dej, sauce og fyld. Pizzaen skal indleveres hel så dommerne kan vurdere bund og kant som en del af udseendet. Der bedømmes i kriterierne: smag/konsistens, udseende, komposition/kreativitet.

Brød på grill omfatter alle former for bagværk der ikke kan klassificeres som kage. Dommerne vil bl.a. vurdere hævningsgrad, krumme, duft, struktur, skorpe og smag. Brødet skal skæres inden indlevering og der skal skæres minimum 1 skive pr dommer. Er der bagt mindre brød/boller/flutes så skal en tilsvarende

Regelsæt ved Danmarksmesterskaberne i BBQ 2009

mængde af disse indleveres. Der bedømmes i kriterierne: smag/konsistens, udseende, komposition/kreativitet

Dessert på grill omfatter alt som man ville servere som dessert efter et godt grillmåltid. Hovedparten af det indleverede skal være tilberedt på grillen for at desserten kan vurderes som været lavet på grill. Der bedømmes i kriterierne: smag/konsistens, udseende, komposition/kreativitet.

Børnekategorien er for de 10-17årige. I denne kategori må børnene lave en grillret efter eget valg da der primært lægges vægt på at vække børnenes interesse for grillning. Dommerne vil ved indlevering skulle oplyses om alder på grillmesteren/holddeltagerne da dette vil indgå i vurderingen (en 10årig kan ikke de samme ting som en 17årig). Der må ikke gives hjælp af en voksen med mindre noget er ved at gå galt (f.eks. problemer med grill, uheld eller lignende).

Der bedømmes i kriterierne: smag/konsistens, udseende, komposition/kreativitet.

9 Indlevring af retterne foregår i følgende rækkefølge og tidsrum:

Seafood:	fra kl 12:30 med 5 min interval
Pizza:	fra kl 13:15 med 5 min interval
Børnekategorien:	fra kl 14:00 med 5 min interval
Dessert:	fra kl 00:00 med 5 min interval (aflyst)
Kylling:	fra kl 14:25 med 5 min interval
Burger:	fra kl 14:45 med 5 min interval
Brød:	fra kl 15:15 med 5 min interval
Ribs:	fra kl 16:00 med 5 min interval

Nøjagtig tidsplan for hvornår hvert enkelt hold skal indlevere deres retter vil blive slået op om morgenen på dagen for konkurrencen.

10 Kåring af grillmestre og danmarksmester i BBQ vil foregå kl 17.00. Ved point lighed vil hold med højest point i kriteriet "smag", derefter "kreativitet" vinde. Hvis der stadig er pointlighed vil det hold som har stillet op i flest kategorier vinde.