

# CONCURS DE CUINA “RANXO DE TONYINA”



## BASES DEL CONCURS:

- Es pot inscriure un cuiner per bastiment participant a la Trobada
- Data límit d'inscripció el dia 30 de Juny
- S'haurà de cuinar un plat de 6 racions a base de TONYINA
- El Divendres a les 20.00 es començarà a cuinar per tenir-lo acabat abans de les 21.30
- A les 21.30 el jurat farà la puntuació de cada plat per escollir el guanyador.
- MATERIAL QUE DISPOSARÀ CADA CUINER
  - Tonyina fresca 500gr.
  - Fogó
  - Cassola, cullera i forquilla de fusta
  - Ganivet i fusta per tallar
  - Davantal “**Barquer Chef**”
  - Oli i Sal
  - La resta d'ingredients els te que portar cada participant

## UN PERNIL PER EL PLAT GUANYADOR