

**Concurso de Gastronomia Coreana 2024**  
**Embaixada da República da Coreia**  
**Turismo de Portugal, IP (Escolas de Hotelaria e Turismo)**

**Grelha de Avaliação**

Recriação de um prato tradicional coreano feito com um dos produtos fermentados tradicionais da Coreia “Jang”, nomeadamente Gochujang (pasta de malagueta), Ganjang (molho de soja) ou Doenjang (pasta de grãos de soja fermentados).

Critério de avaliação	Pontos	CONCORRENTES											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Higiene pessoal e da área de trabalho</b> (ex: bancadas e chão)	<b>10</b>												
<b>Desperdício</b> (ex.: energia, matérias-primas)	<b>10</b>												
<b>Composição</b> - Harmonia no uso de ingredientes	<b>15</b>												
<b>Apresentação</b> - Avaliar o aspeto estético - Usar loiças e talhares adequados ao prato escolhido	<b>15</b>												
<b>Sabor</b> -Sabor da comida	<b>15</b>												
<b>Relevância com o tema</b> - Grau de relevância com o tema - Como apresentar a identidade da gastronomia coreana	<b>20</b>												
<b>Nível de dificuldade</b> - Nível de dificuldade do procedimento e resultado	<b>10</b>												
<b>Incentivo</b> - Criatividade (uso flexível e criativo de ingredientes locais que substituem ingredientes originais coreanos, novas ideias para fazer comida coreana que os portugueses possam gostar ou se sintam familiares) - Preparação de pratos de acompanhamento, que complementem o prato principal	<b>5</b>												
<b>Totais</b>	<b>100</b>												

Jurado \_\_\_\_\_



Embaixada da  
República da Coreia



escolas