



Villa de Noja

Ayuntamiento

FICHA TÉCNICA DE RECETA

II Campeonato de España de Tapas Marineras

DENOMINACIÓN DE LA TAPA _____

CONCURSANTE-----

INGREDIENTES NECESARIOS

Productos principales Cantidades (gramos o unidades) Observaciones

Soportes de presentación y utensilios _____

Método de elaboración y presentación (Resumido)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Coste aproximado de la elaboración de 1 pincho _____

:
Fotografía en polaroid o copia en papel (12 cms. x 18 cms., como máximo) o en formato digital.

A rellenar por el Jurado (De 0 a 10)	Sensación Global	_____ x 4 =
	Presentación	_____ x 2 =
	Originalidad	_____ x 2 =
	Practicidad	_____ x 2 =
PUNTUACIÓN TOTAL		_____

COLABORAN:

