

## FICHA TÉCNICA DE LA TAPA

NOMBRE DE LA TAPA \_\_\_\_\_

AUTOR \_\_\_\_\_ CIUDAD \_\_\_\_\_ PAIS \_\_\_\_\_

### INGREDIENTES NECESARIOS PARA ELABORAR 8 TAPAS

Productos principales

Cantidades (Grs. o unds)

|       |       |
|-------|-------|
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |

Aderezos, sazones, especias

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Método de elaboración y presentación (simplificada o en hoja aparte)

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

6 \_\_\_\_\_

### COMPROBACIÓN

- Coste total de la elaboración: \_\_\_\_\_ €: 8 = \_\_\_\_\_ (precio unitario)
- Fotografía o copia en papel (24 cms. x 18 cms., como máximo)
- Fotografía en formato digital (CD o DVD)

### APRECIACIONES A RELLENAR POR LOS JURADOS DE SELECCIÓN

Consideración al Sabor de la receta \_\_\_\_\_ x 4 = \_\_\_\_\_

Consideración a la Originalidad \_\_\_\_\_ x 3 = \_\_\_\_\_

Consideración a la Presentación (Foto) \_\_\_\_\_ x 2 = \_\_\_\_\_

Consideración a su Aplicación comercial \_\_\_\_\_ x 1 = \_\_\_\_\_

**PUNTUACIÓN TOTAL** \_\_\_\_\_