**Ravintolakokki-lajissa kiinalaiset vieraskilpailijat kova vastus**

Ravintolakokki toimii Taitaja-kilpailun aikana ruoanvalmistustehtävissä erilaisiin liikeideoihin perustuvissa keittiöissä.

Keskiviikkona kilpailijoiden tehtävänä oli valmistaa ja laittaa esille kolmen ruokalajin a la carte -menu kuudelle ihmiselle annetuista raaka-aineista. Annoksissa ja menukokonaisuuksissa huomioidaan maun lisäksi esteettiset ja ravitsemukselliset seikat sekä erityisruokavaliot ja gastronomia.

Tehtävänanto ei kauhistuta lajia juontavia, kolmatta vuotta ravintolakokiksi opiskelevia **Mikko** **Lehtistä** ja **Santtu Ylänettä**.

– Kyllä tuon tehtävän suorittaisi, mutta lisäksi lajissa pitää olla tarkka, että kaikki annokset ovat oikean kypsyisiä ja nätisti laitettu esille. Tehtävässä on kuitenkin melko simppelit raaka-aineet, Mikko Lehtinen pohtii.

– Myös hygienisyys on tärkeää, sillä sekin huomioidaan. Täytyy olla todella varovainen, sillä kilpailutilanteessa ei voi painella vain menemään niin kuin esimerkiksi kentällä, jolloin on kiire, Santtu Ylänen toteaa.

Juontajakaksikon mukaan kilpailijoilla ei veitsi tai vispilät näytä tärisevän jännityksestä.

– Kilpailijat vaikuttavat rauhallisilta. Me selostamme tässä vieressä ja heitämme huonoja vitsejä, joille he naureskelevat. Eilen aamulla oli havaittavissa ehkä pientä jännitystä, mutta sekin taisi johtua siitä, että täällä on niin paljon ihmisiä katsomassa. Hyvin he kuitenkin vetivät, Ylänne tsemppaa.

Alkuruokia viimeistelevät kilpailijat ovat aloittaneet Taitaja-finaalin urakkansa tiistaina. Ensimmäisen päivän jälkeen kärjessä on Kasperi Tarikka Tampereen seudun ammattiopistosta.

– Meidän suosikkimme on Kasperi, joka oli eilen ykkönen. Häneen voisi iskeä kaikki rahat. Kiinasta tulleet vierailijakilpailijat ovat myös olleet todella hyviä. He tekivät eilen hienoja annoksia, pojat intoilevat.

Lisätietoja: Lajivastaava Daniel Lemberg, puh. 040 181 3988

Tiedote ja kuvat: Jessi Ristilä, puh. 0405103847​