

Här är finalisterna i Årets Kock 2021

Efter två tuffa kvalificeringsdagar på Stockholms Hotell & Restaurangskola i Stockholm, med många olika tävlingsmoment, har juryordförande, Tommy Myllymäki tillsammans med juryn utsett de 8 kockar som går vidare till final i Årets Kock 2021 - SM i professionell matlagning.



Finalisterna i Årets Kock 2021. Foto Samuel Unéus

Här är finalisterna till Årets Kock 2021

Christian Siberg - Omaka, Stockholm, 357,5 poäng
Anders Isaksson - Compass Group, Stockholm, 310 poäng
Louise Johansson - Luckan & Lådan, Göteborg, 297,5 poäng
Luqaz Ottosson - Restaurang ROT, Gotland, 290 poäng
Henric Herbertsson - SK Mat & Människor, Göteborg, 282,5 poäng
Gustav Leonhardt - Agrikultur, Stockholm, 280 poäng
Martin Karlsson - Grenna Hotell, Gränna, 257,5 poäng
William Brittsjö - Ricordi, Stockholm, 205 poäng

-Vi har fått ta del av och smaka på hela 32 rätter idag där många håller en mycket hög nivå. Det har inte varit enkelt att utse de 8 kockar som nu går vidare till final men det känns som vi har fått fram ett fantastiskt starkt finalfält, säger Tommy Myllymäki, Juryordförande.

Dagens tävlingsuppgifter har varit att under 2,5 timmar laga upp en kall och en varm rätt med gös och röding som huvudråvaror. Utöver gös och röding ska rätterna innehålla vit och grön sparris men inte i samma rätt. Under hela dagen bedöms de tävlande på hur de arbetar i köket med metod, handlag och logistik.

Idag presenterades även den första finaluppgiften: att laga en varm huvudrätt på gul lök som huvudråvara.

-Gul lök är en spännande och intressant råvara som kan varieras på många sätt. I den här uppgiften kommer den gula löken att få spela huvudrollen, säger Tom Sjöstedt, Tävlingsledare.

Tävlingen Årets Kock 2021 består av tre tävlingsfaser: anmälan, kvaltävling och final-tävling. Under tävlingens gång kommer juryn att bedöma tävlingens olika delmoment. Juryordförande för Årets Kock 2021 är Tommy Myllymäki. Finalen i Årets Kock sker den 16 september.