**Regole stabilite dall’AMIRA del corretto utilizzo**

**della lampada nelle gare Flambé**

* Avere la divisa in ordine, perfettamente stirata e completa
* vietato indossare orecchini (ammessi solo per le donne), braccialetti, grossi anelli e piercing.
* E’ consentito l’uso di una sola lampada
* E’ consentito l’uso di 2 padelle che devono essere esclusivamente quelle per il flambè
* non è consentito riscaldare la padella precedentemente
* E’ possibile utilizzare un réchaud, per tenere in caldo le vivande durante l’esecuzione
* non sono consentiti attrezzi che non siano esclusivamente di sala (sifoni per panna, biberon, spruzzi di essenze aromatiche, coltelli da cucina, ecc.)
* Le guarnizioni eventuali della pietanza devono essere commestibili e non devono essere preponderanti
* Nel caso si usano succhi, prima di versarli, mescolarli con lo stirrer
* Mostrare sempre i prodotti utilizzati; presentarli e spiegarli al cliente. E’ consentito versare liquori e distillati da un bicchierino, bisogna però presentare sempre la bottiglia

**Per quanto riguarda la tecnica professionale il Gran Maestro, di solito Presidente della commissione, controlla in particolar modo che:**

* durante la lavorazione alla lampada si tenga una posizione eretta, senza mai chinarsi sulla padella
* il manico della padella va sulla sinistra, andrà spostato a destra quando è d’intralcio al lavoro (es. quando mi avvicino con la zuccheriera o burro)
* usare le clips correttamente (cucchiaio a destra, forchetta a sinistra); si possono usare a “paletta”, quando si usa la mano per tenere ferma la padella
* per mettere gli ingredienti nella padella (es. zucchero, burro, ecc.), avvicinarli alla stessa con la mano sinistra e utilizzare la destra
* usare sempre un piattino dove appoggiare le clips quando non si usano (mai lasciarle nella padella)
* usare sempre un piattino dove appoggiare accendino o fiammiferi

**La mise en place delle attrezzature, dei liquori, dei distillati e degli alimenti, segua la seguente disposizione sul tavolo della performance:**

* al centro la lampada
* a destra distillati, liquori, clips, succhi
* a sinistra gli alimenti e i piatti (fatta eccezione per i mancini i quali dovranno informare precedentemente la commissione)
* ci sia un utilizzo corretto delle clips.
* durante la lavorazione non ci siano schizzi e non si sporchi la tovaglia
* il concorrente segua la tecnica corretta per flambare, realizzando una fiamma tenue (non un falò)

**Corretta esecuzione del flambage**

* al momento di flambare, portare le pietanze al centro della padella
* alzare la fiamma
* aprire la bottiglia del distillato
* distribuire lo stesso uniformemente sulla pietanza
* chiudere la bottiglia
* tirare indietro la padella e inclinarla leggermente dalla parte anteriore per flambare
* fare evaporare l’alcool, senza muovere la padella (diversamente si spegne la fiamma); eventualmente farla roteare, senza mai sollevarla o spostarla in avanti e indietro

**Non è consentito**

* spostare la pietanza verso la parte bassa della padella, arroventare la parte alta e poi versare il distillato
* nel caso della pasta, non saltarla ma amalgamarla con la clip