



CHILI APPRECIATION SOCIETY INTERNATIONAL, INC

PAGINA OFICIAL PARA JUZGAR EL TAZÓN DE CHILI

BIENVENIDOS A LA MESA DE JUZGAMIENTO DEL TAZÓN DE CHILI

Un buen chili debe verse bien, oler bien y saber bien! Cada tazón de chili debe juzgarse basado en cinco (5) características, mediante las cuales se le calificara con una puntuación comprendida del 1 al 10. Las cinco características son las siguientes:

AROMA – COLOR ROJO – CONSISTENCIA – SABOR – DURACION DEL SABOR

Cada chili calificará por su propio mérito. Haga su decisión la primera vez porque el chile debe probarse una sola vez.

Deberá usarse una sola cuchara con cada tazón.

Tómese el tiempo necesario porque son varios chilis los que se habrán de calificar.

Deberá limpiarse el paladar con refresco o bocadillo entre cada probada de chili.

Apunta su calificación en el número que corresponda al tazón, mismo que encontrarás a la izquierda de la hoja. La hoja deberá permanecer doblada cuando no se esté calificando.

No deberá comentarse con los demás jueces acerca del chili o comparar calificaciones. Aquel que lo haga será separado de la mesa y su hoja será descalificada.

Cuando termine, verifique su hoja por si hubiese alguna corrección que hacer... Se semuaran las calificaciones de todos los jueces para determinar el ganador.

Si **ALERGIAS** de comida avise jefe de su mesa.

Si tiene alguna pregunta que hacer, recurra a su monitor.

Todos los cocineros y los officials del evento aprecian su interés en ser juez de esté evento. Muchísimas gracias por su asistencia.

Que Dios los vendiga, especialmente en el viaje para su hogar!

Mesa: _____ Nombre del Juez: _____

Firma: _____