



"We do it low & slow"

Caribbean BBQ Association ©

www.BBQPR.com

"Lechon Asado a la Varita"

Competition Rules & Cooking Schedule

(Revised by MAC 4-30-09)

The Contest promoters will provide each Lechon Asado Team the following items with their paid inscription fee of \$225.00

Los Promotores del Concurso "Lechon Asado a la Varita" proveerán a cada equipo que haya pagado su cuota de inscripción de \$225.00, los siguientes artículos:

(1) Whole pig, a 10 X 10 foot cooking space, one well stuffed goodie bag, 40# bags of Carbon de la Mata charcoal, a 10 X 10 white tent. Inscription fee will be reduced to \$150.00 if the team provides their white tent. All tents must be white.

(1) Lechon entero, espacio para cocinar con medida de 10 X 10, una bolsa repleta con "GOODIES", 40 bolsas de Carbón de la Mata, una carpa blanca de 10 X 10. La cuota de Inscripción será reducida a \$150.00 si el equipo provee su carpa. Todas las carpas tienen que ser blancas.

1. All contestants are equal. A contestant is one who is engaged in the cooking of meat in a sanctioned competition. There is no distinction between professional or amateur classification of teams for this contest.

Todos los concursantes son iguales. Un Concurante es aquel que estará envuelto en la preparación de la carne en una competencia sancionada. No hay diferencia entre profesionales o aficionados.

2. A team will consist of a Head Cook and up to 4 assistant cooks. Each team will provide their own cooking pit, grill, smoker, or concrete blocks & zinc sheets to be used exclusively by that team and within the team's designated cooking area. The use of a single pit or cooking devise by more than one team is not permitted. All cooking of the meat shall be done in the team's assigned cooking area.

Los equipos consistirán de un Director de Cocineros y hasta 4 Asistentes de Cocinero. Cada equipo deberá proveer su propio material de trabajo para cocinar, ej.: "cooking pit", parrilla, ahumador, bloques de concreto y zinc, etc. No se permitirá el compartir el equipo con otros competidores. Es una razón para ser descalificado. La carne deberá ser cocinada en el área asignada a cada equipo.

3. You may begin setting up your booth and cooking area on Friday June 26th starting at 2 pm..

**Podrán comenzar a instalar su área de cocinar el viernes 26 de octubre del 2009 después 2 pm.*

4. No cooking of any kind may begin until an official Meat Inspector has inspected the meat. All meat must start out raw but may be marinated or seasoned before the meat inspection. Meat inspection starts at midnight (12:00 AM) the day of the competition June 27th. Once the meat has been inspected it must remain in your designated cooking area. The Judging of Lechon will start at 12:00pm,

noon. If your team needs more than 8 hours to cook the pig you may arrange for an earlier meat inspection and starting time in advance with the contest officials. Contact Mike Compton (787) 319-9410. Mike@BBQPR.com

**No se podrá poner a cocinar nada hasta que la carne haya sido inspeccionada por una Oficial Inspector de Carne. La carne deberá estar cruda al momento de ser inspeccionada pero puede ser marinada y adobada desde antes. La inspección de la carne comenzara a las 12:00 AM (medianoche) en el mismo día de la competencia, 27 de junio. Una vez la carne ha sido inspeccionada, deberá permanecer en el área designada para cocinar del equipo competidor. Se comenzara a juzgar los lechones a las 12:00 PM (medio día). Si su equipo necesita mas 8 horas para cocinar el lechón deberán coordinar una inspección de la carne más temprano, de acuerdo a la hora de comienzo del juzgado. Para esto, comunquese con Mike Compton (787) 319-9410. Mike@BBQPR.com.*

5. The Health Department and CBBQA Meat Inspectors require that the following meat holding conditions must be met:

El Departamento de Salud y los Inspectores del CBBQA requieren que se cumpla con las siguientes condiciones:

- A. All meat must be kept on ice or refrigerated before being cooked. Holding temperature must be at 40 degrees (F) or below. Meat Inspectors will use a meat thermometer. Teams must have a meat thermometer and plenty of ice.

Toda la carne deberá estar en hielo o refrigerada antes de ser cocinada. Deberá ser mantenida en una temperatura de 40 grados o menos. Los Inspectores tendrán termómetros. El equipo deberá tener termómetro y suficiente hielo.

- B. Cooked meat must be maintained at 140 degrees (F) or above.

La carne cocinada deberá ser mantenida a una temperatura mínima de 140 grados (F) o más.

- C. Cleanliness of all cooking team members and your cooking area is required. The area must be clean and disinfected at all times. Team members must wear shirts and shoes and use food service gloves whenever working with the food.

Los competidores deberán mantenerse limpios, al igual que toda el área de cocina deberá estar limpia y desinfectada todo el tiempo. Miembros del equipo deberán usar camisa y zapatos. También deben usar guantes mientras estén trabajando con la comida.

6. The meat may be marinated or seasoned prior to the meat inspection but in no way pre-cooked, par boiled, deep fried, or smoked before your meat inspection. All meat must be in a raw state at the time of the meat inspection.

La carne puede ser marinada o sazonada antes de ser inspeccionada, pero de ninguna manera podrá ser parcialmente hervida, frita o ahumada antes de ser vista por el Inspector. Reiteramos, la carne deberá estar CRUDA al momento de la inspección.

7. The Lechon Asado must be cooked over a charcoal, or natural wood fire. No electric, propane or gas fires are permitted. Electrical devices, propane or gas may be used to start your fire initially. Once the fire is started the propane or gas -cylinders must be removed from the cooking area. Electric motor driven spit devices are permitted, as well as hand operated devices. **The team is responsible for providing any and all electrical power that you may require or need. Neither the Promoters / Sponsors / or the Convention Center will be able to provide any power for any team. If you use any outside source of power it must be approved by the promoters of the event Soup Inc. and the Head Judge.**

**El Lechón Asado deberá ser cocinado sobre carbón o leña, No se permitirán enseres eléctricos (hornos), propano o gas. Equipos eléctricos, de gas o propano solo se podrán utilizar para comenzar el fuego. Una vez comenzado el fuego, se deberá retirar inmediatamente los cilindros de gas del área de cocina. Se permitirá el uso del motor eléctrico para rotar la Varita al igual que equipos manuales. Pero cada equipo es responsable por proveerse a si mismo cualquier corriente eléctrica que necesite. Ni los Promotores, Auspiciadores o el Centro de Convención podrá proveer corriente para los equipos. Si piensa usar algún suplido de corriente o electricidad, esto deberá ser aprobado por los promotores del evento, Soup Inc. y el Juez Presidente.*

8. Teams are expected to cook and furnish all meats or samples for the Judges first. Be sure you have enough Lechon for the judges before you give it away to the public. You are allowed to cook any amount of extra meat or rice and other goodies to give to the public that you want at your own expense. Tyson Foods will furnish from 30 to 40 pounds of chicken Free to each team. You will be expected to cook and give all of this to the public attending the event. The public wants to sample your cooking. You may cook and give free samples to the public above and beyond what is furnished free at your own expense.

**Se espera que los equipos suplan muestras de su carne primero a los jueces. Asegúrense de tener suficiente Lechón para los jueces antes de dar muestras al público general. Asumiendo el costo cada equipo, se permitirá que cocinen cualquier cantidad adicional de carne, arroz u otras muestras de comida que el equipo quisiera dar a degustar al público general.*

9. All fires must be contained within a grill or pit, homemade or commercial, or placed on zinc sheets elevated off the concrete. You must take care to assure that the fire is well contained and that hot ashes and coal that form the fire do not escape the cooking pit. Tops and side covers are required on all fires to prevent blowing ash and cinders. The China Box or, Caja China, is not an approved piece of cooking equipment for this competition. This competition is about Puerto Rico and its heritage with the tradicional "a la vartia" cooking method.

**El fuego deberá ser controlado dentro de su área de cocinar, en la parrilla, o colocado en planchas de zinc elevadas en bloques de concreto que no toquen el piso o pavimento. Es de suma importancia que se controle el fuego y sus cenizas de carbón. Se requerirá que la parte de arriba y los lados estén cubiertos para prevenir que el viento vuele las cenizas y que no ocurra ningún accidente. La competencia es sobre la herencia culinaria de Puerto Rico y la técnica tradicional de lechón "a la varita"; no se permitirá el uso de la Caja China.*

10. Each team will have a minimum of one fire extinguisher in the cooking area at all times. The extinguisher must be valid and in date. The Fire Marshall and Meat Inspectors will check every extinguisher for the expiration date. No team will be permitted to start a fire and cook without a valid and in date fire extinguisher.

Cada equipo deberá tener por lo menos un extinguidor de incendios en su área de cocinar todo el tiempo. El Departamento de Bomberos junto con los Inspectores de Carne verificara que todos los extinguidores estén al día con la fecha de expiración. Ningún equipo podrá comenzar un fuego ni cocinar sin tener un extinguidor que este aprobado y al día.

11. You must clean your cooking area immediately after the competition is completed and after the awards are presented. Discard and place all of your cooking ashes in a steel barrel provided by the promoters of the event. Remove all cooking equipment, paper, food and waste. Leave nothing behind, leave the area as it was given to you. Take special care and precautions to prevent spilling any grease on the concrete. You must have a metal dustpan or shovel and broom to assist you in cleaning your area.

**Cada equipo deberá limpiar su área de cocinar inmediatamente después de terminada la competencia. Los Promotores de la competencia le suplirán un barril de metal para echar las cenizas. Remueva todo el equipo de cocinar, papel y desperdicios de comida. No deje nada atrás. Deje el área como le fue entregada a usted. Tenga especial cuidado en evitar derrames de grasa en el concreto. Le recomendamos que lleven consigo una escoba y recogedor para facilitarle con la limpieza de su área.*

12. Any props, trailers, decorations, generators, or other equipment must not exceed the boundaries of the team's designated cooking area. Larger cooking areas, other than the 10 X 10 foot area can be acquired at an additional nominal cost.

Cualquier tipo de decoración, tráiler, generadores o cualquier otro equipo no deberá exceder el tamaño del espacio provisto por los Promotores (10'x10'). Si desea espacio adicional, se le puede proveer por un costo adicional razonable.

13. Teams will also be judged on Showmanship. The judging criteria will include the appearance and cleanliness of your booth, how well it is decorated, team uniforms or costumes, entertainment for the public (i.e.) music, dancing, skits... Music must be kept at a level that does not interfere or overpower other competitors in your area. Discretion of noise level is totally determined by the Judges. No wireworks or firearms are allowed. No smoking of any tobacco products is permitted in the cooking area. The use of any controlled substances is not permitted and will be grounds for disqualification of the team.

La presentación del equipo también será juzgada. El criterio a utilizarse incluirá la apariencia y limpieza de su área de cocina, cuan bien está decorada, los uniformes o disfraces, entretenimiento al público (música, bailes, jingles, etc.) La música deberá ser mantenida a un volumen que no interfiera con la música de otros competidores en su área. El nivel del volumen será totalmente controlado por los jueces. No se permitirán fuegos artificiales ni armas de fuego. No se permitirá fumar en el área de cocina. El uso de cualquier sustancia controlada no se permitirá y será causa para des cualificación del equipo.

14. No excessive consumption of alcohol beverages during the competition by team members. The head cook is responsible for their team, all guest, and friends in their respective cooking areas. Behavior unbecoming to the event by a team member or any guest may be grounds for disqualification of the team. Teams may not distribute or give out any alcohol beverages to the public. Be a good BBQ Ambassador. Safety and cleanliness are paramount.

Los competidores no deberán consumir bebidas alcohólicas en exceso durante la competencia. El jefe de los Cocineros es responsable por el equipo, sus invitados y amigos en su respectiva área. Cualquier comportamiento fuera de lugar que no vaya con la categoría del evento podrá ser base para descalificarlos. El equipo no podrá distribuir ni regalar bebidas alcohólicas al público. Sea un buen embajador del B.B.Q. La seguridad y la limpieza deberán ser SUPREMA!

15. Please show respect for our sponsors that support the contest. Do not show or openly display any products that compete with our sponsors products.

Por favor, mostremos respeto por los auspiciadores de esta competencia. No muestren abiertamente cualquier producto que compita con los mismos.

16. The Lechon Asado Judging will start at 12:00pm (Noon) for all competitors. Your Lechon must be ready to present to the judges at that time. Each team will deliver to the Judges area sufficient individual samples of ribs and loin to be judged.

**La competencia de Lechón Asado comenzara a las 12 medio día. Su Lechón deberá estar listo para presentarlo a los jueces a esa hora. Cada equipo deberá entregar al area de jueces suficiennees muestras individuales de costillas y masa ma ser juzgadas.t*

17. For the crackling, a team of Judges will come to your booth, photograph the Lechon on the Varita or spit, sample and judge the "curito" in your booth, and provide feedback to the Head Cook.

**Para el cuerito, un equipo de jueces llegara a su área, allí mismo probaran y juzgaran el cuerito y la presentación de su Lechón y le tomaran fotografías. Los jueces hablaran con el jefe de los cocineros y le preguntaran sobre la preparación del mismo.*

18. After your Lechon has been judged it will be given to the public by the Head Cook and the cooking team to the public for free. You may cook any amount of extra meats, rice, plantains, or other goodies to give to the public at your own expense.

*Pages, all rules will be clarified , revisions will be poosted to th eweb *Después de haber juzgado su Lechón, este podrá ser repartido al público sin costo al mismo. También puede cocinar cualquier otras muestras de comida, arroz, carnes, etc., para repartir al público, cubriendo cada equipo su costo.*

19. Payment of your entry fee signifies that you have given the right to the CBBQA and promoters to use any videos, photographs, recipes from the competition, and or to publish any such items in the future. No refund of entry fee except at the discretion of the event promoters.

**Al pagar su cuota de entrada, significa que le ha dado el derecho a CBBQA and promotores de utilizar cualquier video, fotografía, recetas de la competencia y publicarlas en el futuro.*

Awards ceremony will follow the judging at 5:00 pm in the evening.

La Ceremonia de Premiación será luego los jueces hayan terminado a las 5 PM.

Mandatory Rules meeting Monday June22nd 7pm @ at Ficus Restaurant in front of the Convention Center.

Note rules are subject to change prior to the evnt, changes, *will be posted to the web pages, all rules will be clari ied and final the night of the rules meeting. Registration cutoff date June 22nd.*

* Reunion de Reglas Mandatoria sera el lunes 22 de junio a las 7 PM en Ficus Restaurant, Convention Center

Cash Bar