

Beef 18 Wil SG

02.09.2018

3. Gang - Beef Brisket, Sellerie

Rang	Teamname	A	B	C	D	Total	Tot.gew	Abzug	Endnote
1	Chläggi-Bruzzler, Löhningen	29	31	31	29	120	121.20	0.00	121.20
2	A&A BBQ-Team, Affoltern a. Albis	28	32	30	29	119	120.30	0.00	120.30
3	Beniamin's Best Quality, Schaffhausen	30	28	28	30	116	114.80	0.00	114.80
4	Attinger's BBQ Team, Bischofszell	28	28	29	28	113	113.40	0.00	113.40
5	World BBQ Team Switzerland, Zürich	30	30	27	25	112	112.30	0.00	112.30
6	Swiss BBQ Team Baby Bruzzler, Aesch	26	30	28	25	109	110.90	0.00	110.90
7	Los Grillos, Bremgarten	32	26	26	28	112	109.60	0.00	109.60
8	Fire-And-Smoke, Mägenwil	27	26	28	27	108	108.20	0.00	108.20
9	XXL BBQ Team, Samstagern	28	25	28	25	106	106.30	0.00	106.30
10	Smoker Dudes, Flaach	25	27	26	26	104	104.50	0.00	104.50
10	Brandzeiche, Herznach	24	27	28	23	102	104.50	0.00	104.50
12	Smokerteam, Oberschan	30	25	26	24	105	104.20	0.00	104.20
13	NewAge BBQ, Biglen	25	22	24	29	100	97.80	0.00	97.80

Erklärung der Wertungskriterien und der Gewichtung:

Kriterium:

- A - Aussehen des Gesamtgerichtes
- B - Biss + Garstufe des Hauptbestandteiles
- C - Geschmack des Hauptbestandteiles
- D - Geschmack + Garstufe der Beilagen

Gewichtung:

- 0.70
- 1.20
- 1.40
- 0.70

Maximale Punktzahl pro Kriterium = 36