



Gremio
Carniceros
de Burgos

CONCURSO PROVINCIAL DE HAMBURGUESAS ARTESANALES

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

POBLACIÓN _____ PROVINCIA _____

DENOMINACIÓN de las presentaciones al “Concurso Provincial de Hamburguesas Artesanales”:

CARNICERÍA _____

Domicilio _____ Código Postal _____

Telf. _____ Fax _____ e-mail _____

PARTICIPANTE:

Apellidos _____ Nombre _____

Domicilio particular _____ Código Postal _____

Telf. _____ Fax _____ e-mail _____

NIF _____

El abajo firmante solicita su inscripción como participante en el **Concurso Provincial de Hamburguesas Artesanales**:

1. Conociendo y aceptando las Bases.
2. Manifestando su disposición para acudir a la fase regional en el caso de ser seleccionado como finalista.

En Burgos a _____ de _____ de 2026

Firma: _____



**Gremio
Carniceros
de Burgos**

FICHA TÉCNICA DE RECETA HAMBURGUESA

DENOMINACIÓN DE LA HAMBURGUESA TIPO 1 _____

INGREDIENTES EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN

Productos Principales	Cantidades	Observaciones

Aderezos, sazones, especias, etc... _____

Método de elaboración y presentación

1. _____

2. _____

Coste aproximado de la elaboración es de _____

A RELLENAR POR EL JURADO (De 0 a 10)	SABOR	=
	ORIGINALIDAD	=
	PRESENTACIÓN	=
	PUNTUACIÓN TOTAL	_____

DENOMINACIÓN DE LA HAMBURGUESA TIPO 2 _____

INGREDIENTES EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN

Productos Principales	Cantidades	Observaciones

Aderezos, sazones, especias, etc... _____

Método de elaboración y presentación

1. _____

2. _____

Coste aproximado de la elaboración es de _____

A RELLENAR POR EL JURADO (De 0 a 10)	SABOR	=
	ORIGINALIDAD	=
	PRESENTACIÓN	=
	PUNTUACIÓN TOTAL	_____

DENOMINACIÓN DE LA HAMBURGUESA TIPO 3 _____

INGREDIENTES EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN

Productos Principales	Cantidades	Observaciones

Aderezos, sazones, especias, etc... _____

Método de elaboración y presentación

1. _____

2. _____

Coste aproximado de la elaboración es de _____

A RELLENAR POR EL JURADO (De 0 a 10)	SABOR	=
	ORIGINALIDAD	=
	PRESENTACIÓN	=
	TEXTURA	=
	PUNTUACIÓN TOTAL	_____