**Конкурсное задание**

**Возрастная группа 14 – 16 лет**

**Компетенция**

**«Поварское дело»**

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулей DEF»**

**ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальная форма

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых

последовательно. Модули: D E F.

Соревнования длятся 4 часа в течение 1 дня, готовятся блюда всех модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Участники соревнований получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. В конкурсный день, перед началом соревнования будет оглашено 30% изменение задания (будет определен дополнительный продукт).

Во время конкурса разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

**МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Все участники конкурса за один день проходят 3 модуля D E F.

На выполнение модулей D E F дается 4 часа без учета уборки рабочего места.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль D** | **Холодная закуска** | **День 2** |
| Описание | Приготовить 2 порции холодной закуски - салат «Столичный» | |
| Подача | * Масса холодной закуски – максимум 150 г * 2 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см   Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
|  | | |
| **Модуль E** | **Горячее блюдо - птица** | **День 2** |
| Описание | Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса – «Зразы мясные рубленные»   * 1 гарнир:   - гратен картофельный   * 1 вид соуса:   - соус грибной | |
| Подача | * Масса горячего блюда – минимум 150 г * 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см * Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации.   Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
|  | | |
| **Модуль F** | **Десерт** | **День 2** |
| Описание | Приготовить 2 порции десерта – штрудель яблочный из слоеного теста   * 1 вид соуса   - клубничнй | |
| Подача | * Масса десерта – минимум 100 г максимум 150 г * 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см * Оформление десерта на выбор участника * Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации.   Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

**Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

ГОСТ Р3105-2015

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2016.

Рецептура № 98

Наименование блюда: «Салат столичный»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию | | На 5 порций | |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Курица | 115 | 79 | 575 | 395 |
| Масса вареной мякоти птицы | - | 30 | - | 150 |
| Картофель | 48 | 35 | 240 | 175 |
| Огурцы соленые или свежие | 38 | 30 | 190 | 150 |
| Салат | 14 | 10 | 70 | 50 |
| Яйца | ¼ шт | 10 | 1 ¼ шт | 50 |
| Майонез | 40 | 40 | 200 | 200 |
| **Выход** | - | 150 | - | 750 |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

﻿ Вареную грудку кур без кожи нарезают длинными тонкими пластинками, прочие части мякоти ломтиками, которые соединяют с ломтиками картофеля и соленых огурцов, зачищенных от кожицы и семян, вводят кусочки салата, майонез, доводят до вкуса.

Массу выкладывают в салатник, украшают сверху кусочками куриной грудки, дольками вареных яиц, уложенных по бокам, свежими огурцами, помидорами, зеленью. Перед подачей поливают майонезом.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** Овощи нарезаны аккуратно, ломтиками, полностью покрыты майонезом. Салат уложен в посуду горкой, украшен зеленью, пластинками отварной куриной грудки, дольками яиц.

**Консистенция:** Овощей – упругая, не разварившаяся; мяса – мягкая.

**Цвет:** Соответствует входящим продуктам.

**Вкус:** В меру соленый, без постороннего вкуса.

**Запах:** Без постороннего запаха, соответствует входящим продуктам.

**Температура подачи:** не выше14°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда: «Зразы мясные рубленные»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1порцию | | На 2 порции | |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Говядина (котлетное мясо) | 116 | 86 | 232 | 172 |
| Багет | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Молоко | 23 | 23 | 46 | 46 |
| Лук репчатый | 31 | 26 | 62 | 52 |
| **Начинка:** |  |  |  |  |
| Лук зеленый | 5 | 3 | 10 | 6 |
| Сыр творожный | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Яйцо | 1/3 шт | 13 | 2/3 шт | 26 |
| Сливки 22% | 5 | 5 | 10 | 10 |
| **Масса начинки** | **-** | **50** | **-** | **100** |
| Сухари панировочные | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Яйцо | 1/3 шт | 13 | 2/3 шт | 26 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **240** | **-** | **480** |
| Масло растительное | 10 | 10 | 20 | 20 |
| **Выход** | **-** | **200** | **-** | **400** |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

1) Багет замачивают в молоке.

2) Мясо пропускают через мясорубку с репчатым луком и замоченным в молоке багетом.

3) Для приготовления начинки зеленый лук измельчают, смешивают с творожным сыром, вареным яйцом и сливками, солят.

4) Котлетную массу формуют в виде шариков, затем из шариков делают лепешки толщиной 1 см.

5) На середину лепешки кладут начинку. Края лепешки соединяют и придают овально-приплюснутую форму. Смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

6) Обжаривают на разогретой сковороде с маслом с двух сторон до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

7) На одну порцию идет 1-2 штуки.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** поверхность зраз покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин и разрывов, форма кирпичика, плотно прилегающая панировка.

**Консистенция:** однородная, без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий. Изделия сочные, мягкие.

**Цвет:** на поверхности поджаристая корочка, на разрезе - серый.

**Вкус и запах:** свойственный жареной котлетной массе и свежих продуктов.

**Температура подачи:** не ниже65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда: «Гратен картофельный»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | | На 2 порции, г | |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Картофель | 100 | 75 | 200 | 150 |
| Сливки 22% | 25 | 25 | 50 | 50 |
| Сливочное масло | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Сыр | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Чеснок | 5 | 3 | 5 | 3 |
| Перец белый молотый | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| Мускатный орех | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 |
| **Выход** | **-** | **90** | **-** | **180** |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

Очищенные клубни картофеля нарежьте тонкими ломтиками.

Измельченный чеснок смешайте со сливочным маслом, и растопите его. Добавьте сливки, соль, мускатный орех и перец в масло, перемешайте до растворения соли.

Запекать гратен из картофеля будем в форме для маффинов. Смажьте ее сливочным маслом, выложите в каждое углубление ломтики картофеля чередуя с тертым сыром и сливочным соусом.

Запекайте картофельный гратен, покрыв фольгой, при температуре 150 градусов в течение 35 минут.

Затем выньте форму, присыпьте каждую порцию сыром, полейте оставшимся соусом и отправляйте допекаться до золотисто корочки, уже без фольги и при температуре 200 градусов.

Перед тем, как вынуть порционный картофельный гратен из формочек, дайте ему немного постоять.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** картофель уложен слоями, имеет одинаковую форму, не разваренный.

**Консистенция:** соус однородной консистенции, без заветривания, картофель мягкий.

**Цвет:** имеет слегка поджаристую корочку, не блеклый

**Вкус и запах:** запеченных овощей, с ароматом специй, в меру соленый, аромат чеснока.

**Температура подачи:** не ниже65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: «Соус грибной»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | |
| БР | НТ |
| Шампиньоны | 38 | 30 |
| Лук репчатый | 21 | 15 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Сливки 10% | 100 | 100 |
| Выход | - | 100 |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

Грибы, лук репчатый мелко шинкуют, слегка обжаривают, добавляют сливки, проваривают до загустения.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее. Грибы в соусе мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены. Вкус и запах грибов.

Температура подачи: 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование блюда: «Штрудель яблочный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Норма закладки на 1 штуку, г | Норма закладки на 2 штуки, г |
| Слоеное тесто | 63 | 126 |
| Яблоки свежие | 150 | 300 |
| Масло сливочное | 15 | 30 |
| Сахар | 20 | 40 |
| Корица | 1 | 2 |
| Меланж для смазки | 5 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 10 |
| Сахарная пудра | 5 | 10 |
| **Выход** | **150** | **300** |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать кубиком, обжарить на сливочном масле с добавлением сахара до выпаривания жидкости и карамелизации яблок. В конце жарки добавить корицу.

Слоеное тесто раскатать, на тесто выложить начинку, свернуть рулетом, защипнуть.

Штрудель смазать яйцом, выпекать 15 минут при температуре 180°С.

Перед подачей посыпают сахарной пудрой.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

Внешний вид – форма изделия в виде рулетика, с ярко выраженными слоями теста.

Цвет – корочка изделия светло-коричневая.

Консистенция – наружные слои хрустящие, а внутренние – мягкие.

Вкус и запах – свойственные данному изделию, без посторонних.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Наименование блюда: «Соус клубничный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1порцию | |
| БР | НТ |
| Клубника | 200 | 200 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Выход | - | 100 |

**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)**

Клубнику растирают с сахаром. Проваривают 7-10 минут. Протирают через сито. Готовый соус охлаждают.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** компоненты соуса равномерно распределены, комочки отсутствуют.

**Консистенция:** вязкая

**Цвет:** равномерный, однородный, ярко-красный.

**Вкус, запах:** приятный, с ароматом компонентов, входящих в состав соуса, вкус выраженный