**Конкурсное задание**

**Возрастная группа 15 – 17 лет**

**Компетенция**

**«Поварское дело»**

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулейDEF»**

**ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальная форма

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых

последовательно. Модули: DEF.

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. Участникисоревнований получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. В конкурсный день, перед началом соревнования будет оглашено 30% изменение задания (будет определен дополнительный продукт).

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 одиндень проходят 3 модуляDEF.

На выполнение модулей DEF дается 4 часа без учета уборки рабочего места.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль D** | **Холодная закуска** | **День 2** |
| Описание | Приготовить 2 порции холодной закуски - ово-лакто |
| Подача | * Масса холодной закуски – минимум 90 г, максимум 150 г
* 2 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см

**Дополнительный ингредиент из черного ящика!!!**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 говядины – «Гуляш»* 1 гарнир:

 - рис отварной рассыпчатый |
| Подача | * Масса горячего блюда – минимум 220 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.

**Дополнительный ингредиент из черного ящика!!!**Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
|  |
| **Модуль F** | **Десерт** | **День 2** |
| Описание | Приготовить 2 порции десерта – блинчики с яблочным фаршем* 1 вид соуса

- клубничный |
| 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 элементыотделки). 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 илифартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: Закуска ово-лакто

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | На 2 порции, г |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Огурец | 50 | 35 | 100 | 70 |
| Сыр творожный | 95 | 95 | 190 | 190 |
| Зелень укропа | 1,5 | 1 | 3 | 2 |
| Лук зеленый | 1,5 | 1 | 3 | 2 |
| Выход | - | 130 | - | 260 |

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

Огурец нарезают тонкими слайсами.

Сыр творожный перемешивают с измельченным укропом, солью. Выкладывают на слайсы огурца, закручивают в виде рулета. Перевязывают зеленым луком.

Ставят на тарелку. Украшают.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:**Огурец нарезан аккуратно, внутри равномерно расположена начинка

**Консистенция:**Овощей – упругая, начинки - 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: «Гуляш»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1порцию | На 2 порции |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Говядина (лопаточная и подлопаточная части) | 219 | 159 | 438 | 318 |
| Масло растительное | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Лук репчатый  | 30 | 25 | 60 | 50 |
| Томатное пюре | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Перец черный молотый | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| **Масса тушеного мяса** | **-** | **100** | **-** | **200** |
| **Масса соуса** | **-** | **125** | **-** | **250** |
| **Выход** | **-** | **225** | **-** | **450** |

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

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус. Просеянную пшеничную муку пассеруют на сковороде до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80°С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон, затем добавляют в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид: кусочки мяса в соусе, сохранили форму кубиков**

**Консистенция: мяса - сочная, мягкая**

**Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу**

**Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо**

**Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.**

**Температура подачи:** не ниже65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда: «Рис отварной»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | На 2 порции, г |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Крупа рисовая | 35 | 35 | 70 | 70 |
| Вода  | 210 | 210 | 420 | 420 |
| Соль  | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 12 | 12 |
| **Выход** | - | **100** |  | **200** |

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

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:** зерна крупы хорошо набухшие, но сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга

**Консистенция:**рассыпчатая

**Цвет:**белый

**Вкус:** отварного риса, без горечи

**Запах:**отварного риса, без запаха затхлости

**Температура подачи:** 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: «Блинчики»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | На 2 порции, г |
| БР | НТ | БР | НТ |
| Мука пшеничная | 65 | 65 | 130 | 130 |
| Молоко | 160 | 160 | 320 | 320 |
| Яйцо | ½ шт | 20 | 1 шт | 40 |
| Сахар | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Масса теста  | - | 230 | - | 460 |
| Масло растительное | 15 | 15 | 30 | 30 |
| **Масса блинчиков** | - | **150** | **-** | **300** |
| Яблоки  | 115 | 90 | 230 | 180 |
| Сахар | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Масло растительное  | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Выход | - | 250 | - | 500 |

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

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают.

Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24-26 см. Толщина блинчиков должна быть не более 1-1,5 мм.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с двух сторон, после чего блинчики снимают и охлаждают.

Фарш:У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, а затем нарезают ломтиками или кубиками и пересыпают сахаром.

На блинчик кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретой с маслом сковороде до образования румяной корочки

**Качественная оценка готового блюда (изделия)**

**Внешний вид:**Форма прямоугольных пирожков

**Консистенция:**мягкая

**Цвет:**поверхность равномерно подрумянена, без подгорелостей

**Вкус:** без горечи, сладкий

**Запах:**не кислый, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование блюда: «Соус клубничный»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | На 2 порции |
| БР | НТ |
| Клубника замороженная | 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