

Пояснения к специальному заданию «Авторский салат»

Конкурсант самостоятельно готовит авторский салат, по заранее подготовленной рецептуре и оформляет 2 порции. Основной ингредиент салата выдается в сыром виде, тепловая обработка производится непосредственно в процессе приготовления самим конкурсанта с использованием газовой плиты.

Необходимо подать заявку на продукты организаторам чемпионата, не позднее, чем за неделю до начала чемпионата.

Пример заявки

№ п.п	Наименование	Форма нарезки/отпуска	Примерное кол-во	Дополнительные комментарии
1.	Филе курицы	Слайсы толщиной 0,5	4 шт по 20г	
2.	Масло оливковое	Графин или соусник	Не менее 20 мл	
3.	Оливки б/к	Целиком	6 шт	
п.	

- ✓ Необходимо использовать не менее одного основного ингредиента
- ✓ Необходимо использовать не менее трёх ингредиентов для соуса/заправки
- ✓ Необходимо использовать не менее пяти дополнительных ингредиентов
- ✓ Необходимо использовать не менее трёх специй

Список продуктов*

Основной ингредиент:

1. Филе курицы (охлажд.)
2. Филе индейки (охлажд.)

Ингредиенты (основы) для соуса/заправки:

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 1. Масло растительное | 6. Соус «Табаско» |
| 2. Масло оливковое | 7. Майонез |
| 3. Соус «Соевый» | 8. Кетчуп |
| 4. Соус «Терияки» | 9. Горчица |
| 5. Соус «Барбекю» | |

*Список продуктов может быть изменен в зависимости от специфики региона, сезонности продуктов или запроса работодателя

Специи:

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. Кунжут | 6. Паприка сушёная |
| 2. Соль | 7. Орегано сушёный |
| 3. Перец | 8. Мускатный орех |
| 4. Чеснок сушёный | 9. Тимьян |
| 5. Имбирь сушёный | |

Дополнительные ингредиенты:

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. Салат «Романо» | 14. Чеснок |
| 2. Салат «Айсберг» | 15. Сыр твёрдый |
| 3. Руккола | 16. Болгарский перец в асс |
| 4. Шпинат | 17. Шампиньоны |
| 5. Пекинская капуста | 18. Огурцы |
| 6. Оливки б\к | 19. Яблоко |
| 7. Маслины б\к | 20. Сельдерей |
| 8. Моцарелла мини | 21. Маринованные огурцы |
| 9. Томаты «Черри» асс | 22. Вяленые томаты |
| 10. Лук зелёный | 23. Каперсы |
| 11. Лук красный | 24. Апельсин |
| 12. Укроп | 25. Гренки |
| 13. Яйца перепелиные | |

*Список продуктов может быть изменен в зависимости от специфики региона, сезонности продуктов или запроса работодателя