

Пояснения к специальному заданию «Легкие закуски»

Конкурсант самостоятельно готовит легкие закуски, по заранее подготовленной рецептуре и оформляет 2 блюда (подноса).

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.	Хлеб тостовый	Прямоугольники 2х2 см	4 шт	
2.	Оливки б/к	Колечки	8 шт	
3.	Помидоры черри	Целиком	4 шт	
п.	

Требования к выполнению задания:

- ✓ Приготовить 4 вида закусок по 4 штуки.
- ✓ Оформить два идентичных блюда (подноса) - один поднос на оценку экспертам, второй для обслуживания гостей
- ✓ Использовать не менее трёх ингредиентов в каждом виде закусок
- ✓ Размер и формат закуски должен быть приготовлен для комфортного употребления без использования дополнительной посуды и приборов
- ✓ Соблюдение гигиены при работе с продуктами (допустима работа в одноразовых перчатках и фарлигером)

Список продуктов*

1. Майонез
2. Кетчуп
3. Горчица
4. Соус «Кисло-сладкий»
5. Соус «Чесночный»
6. Соус «Сырный»
7. Масло сливочное
8. Виноград в асс
9. Клубника
10. Банан
11. Киви

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

- 12.Апельсин
- 13.Ананас
- 14.Яблоки
- 15.Огурец
- 16.Помидоры «Черри» в асс
- 17.Оливки б\к
- 18.Маслины б\к
- 19.Болгарский перец в асс
- 20.Маринованные огурцы
- 21.Яйца перепелиные
- 22.Креветки коктейльные
- 23.Бекон сырокопчёный
- 24.Ветчина
- 25.Колбаса варёная
- 26.Лосось с\с
- 27.Красная икра
- 28.Хлеб тостовый
- 29.Укроп
- 30.Петрушка
- 31.Мята
- 32.Розмарин
- 33.Тимьян
- 34.Микро зелень
- 35.Зелёный лук
- 36.Моцарелла мини

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