

Пояснения к специальному заданию Салат «Греческий»

Ингредиенты:

- Фета;
- Зубчик чеснока;
- Оливковое масло;
- Томаты черри;
- Огурцы;
- Болгарский перец;
- Зеленые оливки без косточек;
- Черные маслины без косточек;
- Руккола;
- Соль, черный перец, орегано (сухой)

Приготовление:

- Выложить сыр фета в емкость, добавить оливковое масло, орегано, оставить сыр мариноваться;
- В другой емкости смешать соль, перец, чеснок и оливковое масло;
- Добавить помидоры, огурцы, болгарский перец, оливки, маслины;
- Перемешать.

Подача блюда:

На закусочные тарелки выкладываем подготовленные овощи (помидоры, огурцы, болгарский перец), оливки, маслины, рукколу и сыр фета (заранее замаринованный).

Пояснения к специальному заданию «Фруктовая тарелка»

При оформлении фруктовой тарелки конкурсному необходимо использовать не менее 4х основных фруктов и 2х дополнительных ингредиентов.

При выполнении задания конкурсант использует фарлигеры (касаться продуктов руками не допустимо).

Фрукты:

1. Ананас
2. Апельсин
3. Банан
4. Яблоко
5. Киви
6. Груша
7. Манго

Дополнительные ингредиенты:

1. Виноград
2. Клубника
3. Голубика
4. Малина
5. Мандарин
6. Нектарин

***В случае замены продуктов, количество фруктов и дополнительных ингредиентов изменению не подлежит**

Пояснения к специальному заданию «Авторский салат»

Конкурсант самостоятельно готовит авторский салат, по заранее подготовленной рецептуре и оформляет 2 порции.

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

Основной ингредиент отдается с кухни готовым (тепловая обработка производится в соответствии с заявкой).

Пример заявки

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

- ✓ 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 |

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

4. Соус «Терияки»
5. Соус «Барбекю»

9. Горчица

Специи:

1. Кунжут
2. Соль
3. Перец
4. Чеснок сушёный
5. Имбирь сушёный

6. Паприка сушёная
7. Орегано сушёный
8. Мускатный орех
9. Тимьян

Дополнительные ингредиенты:

1. Салат «Романо»
2. Салат «Айсберг»
3. Руккола
4. Шпинат
5. Пекинская капуста
6. Оливки б\к
7. Маслины б\к
8. Моцарелла мини
9. Томаты «Черри» асс
10. Лук зелёный
11. Лук красный
12. Укроп
13. Яйца перепелиные

14. Чеснок
15. Сыр твёрдый
16. Болгарский перец в асс
17. Шампиньоны
18. Огурцы
19. Яблоко
20. Сельдерей
21. Маринованные огурцы
22. Вяленые томаты
23. Каперсы
24. Апельсин
25. Гренки