


Worldskills РЧД Поварской области "Поварское дело" № 34

	за две недели до чемпионата
Лист заказов для ФО:	название ФО
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсант
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота
<u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ:</u>	
<u>ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:</u>	

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА	МАКС	ОСТ.	МО	ДУ/Л	Б 1 -	ЧАС	МО	ДУ/Л	Б 2 -	ЧАС	МО	ДУ/Л	Б 3 -	ЧАС
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ															
Сыр Пармезан	г	150	150												
Сыр Гауда	г	150	150												
Сыр Творожный	г	300	300												
Яйца перепелиные	шт	20	20												
Сыр Маскарпоне	г	300	300												
Молоко 3,2 %	мл	1500	1500												
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	1000												
Сливочное масло	г	500	500												
Яйцо куриное	шт	20	20												
Сливки 22%	мл	1000	1000												
ОВОЩИ															
Брокколи	г	400	400												
Капуста белокочанная	г	400	400												
Баклажан	г	400	400												
Сельдерей (корень)	г	400	400												
Томаты Черри	г	200	200												
Цукини зелёный	г	400	400												
Имбирь	г	100	100												
Перец красный	г	300	300												
Перец жёлтый	г	300	300												
Картофель крахмальный	г	1000	1000												
Тыква	г	600	600												
Свекла красная	г	400	400												
Лук порей	г	300	300												
Сельдерей стебель	г	300	300												
Грибы шампиньоны	г	400	400												
Перец чили	г	100	100												
Чеснок	г	100	100												
Томаты	г	500	500												
Лук репчатый	г	300	300												
Морковь	г	400	400												
СВЕЖИЕ ТРАВЫ															
Кинза	г	20	20												
Тимьян	г	20	20												
Бasilik(зелёный)	г	20	20												
Мята	г	20	20												
Ростки микрозелени	г	20	20												
Лимонная трава	г	20	20												
Петрушка листовая	г	20	20												
Розмарин	г	20	20												
Лук зеленый	г	20	20												
Укроп	г	20	20												
Эстрагон	г	20	20												
ФРУКТЫ															
Апельсин	г	400	400												
Зеленое яблоко Грени Смитт	г	400	400												
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400												
Груша	г	500	500												
Лайм	г	200	200												
Лимон	г	400	400												
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ															

Worldskills Рязанской области "Поварское дело" № 34

Диагностика		за две недели до чемпионата					
Лист заказов для ФО:		название ФО					
Имя конкурсанта:		ФИО конкурсант					
Имя Эксперта компатриота:		ФИО эксперта компатриота					
Ежевика	г	300	300				
Черника	г	300	300				
Тесто фило	г	500	500				
Клюква	г	300	300				
Брокколи	г	400	400				
Шпинат	г	400	400				
Цветная капуста	г	400	400				
Горошек зеленый	г	400	400				
Брусника	г	300	300				
Клубника	г	300	300				
Малина	г	300	300				
Вишня	г	300	300				
СУХИЕ ПРОДУКТЫ							
Агар-Агар	г	30	30				
Желатин гранулированный	г	50	50				
Желатин листовой	г	50	50				
Лецитин	г	30	30				
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Оливки зеленые	г	100	100				
Оливки чёрные	г	100	100				
Томаты в собственном соку	г	300	300				
Каперсы	г	100	100				
Томатная паста	г	100	100				
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ							
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100				
Крупа гречневая	г	100	100				
Булгур	г	100	100				
Киноа	г	100	100				
Перловая крупа	г	100	100				
Чечевица	г	100	100				
Нут	г	100	100				
Полента	г	100	100				
ШОКОЛАД							
Какао Порошок	г	100	100				
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300				
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300				
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300				
СУХОФРУКТЫ							
Изюм (черный)	г	150	150				
Чернослив	г	150	150				
Курага	г	150	150				
ОРЕХИ И СЕМЕНА							
Миндаль орех	г	100	100				
Кунжут белый	г	30	30				
Фисташки орехи	г	100	100				
Орех кедровый	г	100	100				
Орех фундук	г	100	100				
Мак	г	50	50				
Грецкий орех	г	100	100				
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО							
Масло оливковое	г	500	500				
Масло растительное	г	1000	1000				
Уксус винный белый	г	50	50				
Уксус винный красный	г	50	50				
Соус Ворчестерский	г	50	50				
Уксус 9%	г	50	50				

Worldskills Рязанской области "Поварское дело" № 34

Дата проведения: за две недели до чемпионата

Лист заказов для ФО: название ФО

Имя конкурсанта: ФИО конкурсант

Имя Эксперта компатриота: ФИО эксперта компатриота

ДРОЖЖИ

Дрожжи сухие	г	10	10				
Пекарский порошок	г	30	30				

УГЛЕВОДЫ

Сахар	г	500	500				
Сахарная пудра	г	200	200				
Мёд цветочный	г	200	200				
Изомальт	г	100	100				

МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА

Сухари панировочные	г	300	300				
Багет	г	400	400				
Хлеб Пшеничный	г	400	400				
Мука миндальная	г	200	200				
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500	500				
Мука пшеничная	г	800	800				
Крахмал кукурузный	г	100	100				
Овсяные хлопья	г	100	100				

АЛКОГОЛЬ

Коньяк	г	100	100				
Куантро	г	100	100				
Бейлиз	г	100	100				
Вино красное (Каберне)	г	400	400				
Вино белое сухое	г	400	400				
Ром	г	100	100				

ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа на 1 человека)

Соль мелкая	г	50	50				
Соль крупная	г	50	50				
Горчица Дижонская	г	50	50				
Сахар тростниковый коричневый	г	300	300				
Сода пищевая	г	10	10				
Соус соевый	мл	100	100				
Соус Табаско	мл	20	20				
Щепа для копчения	г	50	50				
Соль крупная морская	г	50	50				
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20	20				
Лавровый лист	г	4	4				
Перец Кайенский	г	4	4				
Корица	г	4	4				
Паприка порошок	г	4	4				
Гвоздика	г	4	4				
Мускатный орех молотый	г	4	4				
Карри порошок	г	4	4				
Перец черный горошек	г	4	4				
Душистый перец горошек	г	4	4				
Бasilik	г	4	4				
Шалфей	г	4	4				
Тмин	г	4	4				
Перец черный молотый	г	4	4				
Перец розовый горошек	г	4	4				
Перец белый молотый	г	4	4				
Майоран	г	4	4				
Кумин(зира)	г	4	4				
Орегано	г	4	4				

Worldskills Russia Ярославской области "Поварское дело" № 34							
Диагностика		за две недели до чемпионата					
Лист заказов для ФО:		название ФО					
Имя конкурсанта:		ФИО конкурсант					
Имя Эксперта компатриота:		ФИО эксперта компатриота					
Эстрагон	г	4	4				
Куркума	г	4	4				
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ							
Сало шпик	г	200	200				
Бекон сырокопченный	г	150	150				
ЧЕРНЫЙ ЯЩИК (нет необходимости заказывать)							
Модуль 1 (А) Ингредиент для Finger Food	г	200					
Модуль 2 (А) Ингредиент для рулета	г	100					
Модуль 3 (А) Морепродукты (сыромороженные)	г	400					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)							
Модуль 1 (А) Печень говяжья	г	400					
Модуль 1 (А) Тесто слоеное бездрожжевое	г	250					
Модуль 2 (А) Курица тушка (1800)	г	1800					
Модуль 2 (В) Кости куриные	г	500					
Модуль 2 (С) Судак тушка (масса тушки должна быть от 1200г)	г	1200					
Модуль 3 (В) Говядина лопатка	г	600					
ТЕСТОВЫЙ МОДУЛЬ (нет необходимости заказывать)							
Картофель	г	1000					
Масло растительное	г	100					