

Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата
Лист заказов для ФО:	название Региона
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота
ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ УЧАСТНИКА	
ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА	

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А, В и С	МОДУЛЬ 2 - ЧАСТЬ D, E и F	МОДУЛЬ 3 - ЧАСТЬ G, H и I	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ							
Сыр Пармезан	г	150	150				
Сыр Гауда	г	150	150				
Сыр Творожный	г	300	300				
Яйца перепелиные	штг	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	800	800				
Яйцо куриное	штг	30	30				
Сметана 20%	г	500	500				
Йогурт натуральный	г	500	500				
Брынза	г	300	300				
Сливки 22%	мл	1000	1000				
ОВОЩИ							
Брокколи	г	600	600				
Капуста белокочанная	г	600	600				
Баклажан	г	600	600				
Сельдерей (корень)	г	600	600				
Томаты Черри	г	300	300				
Цукинни зелёный	г	600	600				
Имбирь	г	100	100				
Картофель крахмальный	г	1000	1000				
Тыква	г	1000	1000				
Свекла красная	г	600	600				
Лук порей	г	400	400				
Огурец	г	400	400				
Сельдерей стебель	г	400	400				
Грибы шампиньоны	г	600	600				
Перец чили	г	100	100				
Чеснок	г	100	100				
Томаты	г	600	600				
Лук репчатый	г	600	600				
Лук красный	г	600	600				
Цветная капуста	г	600	600				
Морковь	г	600	600				
СВЕЖИЕ ТРАВЫ							
Кинза	г	50	50				
Тимьян	г	20	20				
Бasilik(зелёный)	г	20	20				
Мята	г	20	20				
Лимонная трава	г	20	20				
Ростки микрозелени	г	20	20				
Петрушка листовая	г	50	50				



Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата						
Лист заказов для ФО:	название Региона						
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта						
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота						
Розмарин	г	20	20				
Лук зеленый	г	20	20				
Укроп	г	50	50				
Эстрагон	г	20	20				
ФРУКТЫ							
Апельсин	г	400	400				
Яблоки зеленые 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							
Ежевика	г	300	300				
Черника	г	300	300				
Тесто фило	г	500	500				
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500	500				
Клюква	г	300	300				
Брокколи	г	400	400				
Шпинат	г	600	600				
Цветная капуста	г	400	400				
Горошек зеленый	г	400	400				
Брусника	г	300	300				
Клубника	г	300	300				
Малина	г	300	300				
Облепиха	г	300	300				
Вишня	г	300	300				
СУХИЕ ПРОДУКТЫ							
Агар-Агар	г	30	30				
Пектин	г	50	50				
Желатин гранулированный	г	50	50				
Желатин листовой	г	50	50				
Лецитин	г	30	30				
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ							
Оливки зеленые (без косточки)	г	100	100				
Оливки чёрные (без косточки)	г	100	100				
Томаты в собственном соку	г	300	300				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100				
Томатная паста	г	100	100				
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ							
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100				
Рис Арборио	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				
Нуг	г	100	100				
Кус кус	г	100	100				
Полента	г	100	100				
ШОКОЛАД							
Какао Порошок	г	100	100				
Какао масло	г	200	200				

Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата					
Лист заказов для ФО:	название Региона					
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта					
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота					
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300			
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300			
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300			
СУХОФРУКТЫ						
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200			
Чернослив	г	200	200			
Курага	г	200	200			
ОРЕХИ И СЕМЕНА						
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100			
Кунжут белый	г	50	50			
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100			
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100			
Орех фундук (очищенный)	г	100	100			
Мак	г	50	50			
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100			
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100			
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100			
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО						
Масло оливковое	г	500	500			
Масло подсолнечное	г	1000	1000			
Бальзамический уксус	г	200	200			
Уксус винный белый	г	200	200			
Уксус винный красный	г	200	200			
Соус Ворчестерский	г	100	100			
Уксус 9%	г	200	200			
ДРОЖЖИ						
Дрожжи сухие	г	20	20			
Пекарский порошок	г	30	30			
УГЛЕВОДЫ						
Сахар	г	600	600			
Сахарная пудра	г	300	300			
Мёд цветочный	г	300	300			
Глюкоза (сироп)	г	300	300			
Изомальт	г	200	200			
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА						
Сухари панировочные	г	300	300			
Багет	г	400	400			
Хлеб Пшеничный (нелазанный)	г	400	400			
Мука миндальная	г	400	400			
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500	500			
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800	800			
Крахмал кукурузный	г	100	100			
Крахмал картофельный	г	100	100			
АЛКОГОЛЬ						
Коньяк	г	200	200			
Куантро	г	200	200			
Бейлиз	г	200	200			
Водка	г	200	200			
Вино красное (Каберне)	г	600	600			
Вино белое сухое	г	600	600			
Ром	г	200	200			



Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата
Лист заказов для ФО:	название Региона
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота

ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано 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 "Ольховая"(мелкая)	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				
Кардамон	г	4	4				
Бадьян	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				
Кориандр	г	4	4				
Орегано	г	4	4				
Эстрагон	г	4	4				
Куркума	г	4	4				
МЯСО							
Шпик свиной	г	200					
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ							
Бекон сырокопченый (нарезка)	г	150	150				
ЧЕРНЫЙ ЯЩИК (нет необходимости заказывать)							
Модуль 1 (А) Демонстрация навыков по нарезке овощей и приготовлению соусов - Овощ для нарезки	г	300	300				
Модуль 2 (D) Демонстрация навыков по нарезке овощей и приготовлению соусов - Вид соуса для приготовления							
Соус Майонез:							
Подсолнечное масло	л	0,2					
Горчица Дижонская	кг	0,01					
Винный уксус	л	0,01					
Яичный желток	шт	1					
Соус Бешамель:							



Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата						
Лист заказов для ФО:	название Региона						
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта						
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота						
Молоко	л	0,5					
Масло сливочное	г	0,025					
Мука	г	0,025					
Соус Голландез:							
Желток	штг	3					
Масло	кг	0,2					
Лимон	кг	70					
Модуль 1 (Часть С) Фрукт	г	400					
Модуль 1 (Часть С) Орех (очищенный)	г	100					
Модуль 2 (Е) Рыба (тушка потрошенная с головой, вес одной тушки от 1200)	г	1200					
Модуль 3 (Г) Овощ	г	400					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)							
Модуль 1 (ЧАСТЬ В) Печень куриная	г	200					
Модуль 3 (ЧАСТЬ Н) Птица тушка (1шт., размер тушки от 1600г)	г	1600					
Модуль 3 (ЧАСТЬ I) Кости куриные	г	500					
Модуль 2 (ЧАСТЬ F) Говядина (лопатка)	г	1000					
ТЕСТОВЫЙ МОДУЛЬ (нет необходимости заказывать)							
Картофель	г	1000					
Масло растительное	г	100					