**Конкурс профессионального мастерства в гр 31**

*Задание* ПРИГОТОВИТЬ ПО 3 ПОРЦИИ

1. КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ (по 200 гр)

Клюква – 100

Вода – 600

Сахар – 60

Крахмал картоф – 30

*Подача в стаканах*

1. ПУДИНГ РИСОВЫЙ ( 90- 100 гр)

Рис – 55

Молоко- 100

Вода- 100

Сахар – 25

Яйцо – 1 шт

Изюм – 15

Ванильный сахар – 10

Масло слив - 15

Сухари панир. – 15

Сметана – 20

Мята 15 ( ????)

*Запекание в силиконовых квадратных формах.*

*Подача на банкетных тарелках*

**Конкурс профессионального мастерства в гр 31**

*Задание* ПРИГОТОВИТЬ ПО 3 ПОРЦИИ

1. КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ (по 200 гр)

Клюква – 100

Вода – 600

Сахар – 60

Крахмал картоф – 30

*Подача в стаканах*

1. ПУДИНГ РИСОВЫЙ ( 90- 100 гр)

Рис – 55

Молоко- 100

Вода- 100

Сахар – 25

Яйцо – 1 шт

Изюм – 15

Ванильный сахар – 10

Масло слив - 15

Сухари панир. – 15

Сметана – 20

Мята 15 ( ????)

*Запекание в силиконовых квадратных формах.*

*Подача на банкетных тарелках*

Критерии оценки практической части

конкурса профессионального мастерства в гр31 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерий | Макс балл | Участники |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Соблюдение правил личной гигиены и санитарного состояния рабочего места во время работы | 1 |  |  |  |  |
| Соблюдение правил техники безопасности | 1 |  |  |  |  |
| **Кисель из клюквы**  |
| Количество порций | 1 |  |  |  |  |
| Вес порции (не менее 200гр) | 1 |  |  |  |  |
| Цвет киселя | 3 |  |  |  |  |
| Консистенция киселя | 3 |  |  |  |  |
| Вкус киселя | 3 |  |  |  |  |
| Запах киселя | 2 |  |  |  |  |
| **Пудинг рисовый**  |
| Количество порций | 1 |  |  |  |  |
| Вес порции (90 -100гр) | 1 |  |  |  |  |
| Внешний вид(сохранение формы) | 2 |  |  |  |  |
| Наличие поджаристой корочки | 2 |  |  |  |  |
| Пышность (объём) пудинга  | 2 |  |  |  |  |
| Консистенция риса | 2 |  |  |  |  |
| Вкус пудинга (с изюмом) | 3 |  |  |  |  |
| Запах пудинга (с ванилином) | 2 |  |  |  |  |
| **итого** | **30** |  |  |  |  |