

Демонстрационный экзамен по стандартам Worldskills Russia

Дата передачи:	за две недели до чемпионата
Лист заказов для ФО:	название образовательной организации
Имя студента:	ФИО студента
<b><u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ:</u></b>	

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА	МАКС	ОСТАТОК	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ A;E;B	МОДУЛЬ 2 - ЧАСТЬ F;G;H	
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>						
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			
<b>ОВОЩИ</b>						
Брокколи	г	400	400			
Капуста белокочанная	г	400	400			
Баклажан	г	400	400			
Сельдерей (корень)	г	400	400			
Томаты Черри	г	200	200			
Цуккини 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			
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>						
Кинза	г	20	20			
Тимьян	г	20	20			
Базилик(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			
Острагон	г	20	20			

Демонстрационный экзамен по стандартам Worldskills Russia

Дата передачи:	за две недели до чемпионата				
Лист заказов для ФО:	название образовательной организации				
Имя студента:	ФИО студента				
<b>ФРУКТЫ</b>					
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		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
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		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Агар-Агар	г	30	30		
Желатин гранулированный	г	50	50		
Желатин листовой	г	50	50		
Лецитин	г	30	30		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
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		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>					
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100		
Крупа гречневая	г	100	100		
Булгур	г	100	100		
Киноа	г	100	100		
Перловая крупа	г	100	100		
Чечвица	г	100	100		
Нуг	г	100	100		
Полента	г	100	100		
<b>ШОКОЛАД</b>					
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		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>					
Изюм (черный)	г	150	150		
Чернослив	г	150	150		
Курага	г	150	150		



Демонстрационный экзамен по стандартам Worldskills Russia

Дата передачи:	за две недели до чемпионата				
Лист заказов для ФО:	название образовательной организации				
Имя студента:	ФИО студента				
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>					
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		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>					
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		
<b>ДРОЖЖИ</b>					
Дрожжи сухие	г	10	10		
Пекарский порошок	г	30	30		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>					
Сахар	г	500	500		
Сахарная пудра	г	200	200		
Мёд цветочный	г	200	200		
Изомальт	г	100	100		
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>					
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		
<b>АЛКОГОЛЬ</b>					
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		
<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа на 1 человека)</b>					
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		

Демонстрационный экзамен по стандартам Worldskills Russia

Дата передачи:	за две недели до чемпионата					
Лист заказов для ФО:	название образовательной организации					
Имя студента:	ФИО студента					
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	штг	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			
Эстрагон	г	4	4			
Куркума	г	4	4			
<b>МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ</b>						
Сало шпик	г	200	200			
Бекон сырокопченный	г	150	150			
<b>ЧЕРНЫЙ ЯЩИК</b>						
Модуль 1 (А) Ингредиент для Finger Food	г	200				
Модуль 3 (А) Морепродукты (сыромороженные)	г	400				
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)</b>						
Модуль 1 (А) Печень говяжья	г	400				
Модуль 1 (А) Тесто слоеное бездрожжевое	г	250				
Модуль 2 (С) Судак тушка (масса тушки должна быть от 1200г)	г	1200				
Модуль 3 (В) Говядина лопатка	г	600				