

**Задание II Межрегионального открытого конкурса мастеров
производственного обучения/преподавателей профессионального цикла
профессиональных образовательных организаций Приволжского
федерального округа «Мастер года - 2020»
Компетенция – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

Модуль – время выполнения 3 часа	
Горячее блюдо - Птица	
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы Минимум 3 гарнира: - гарнир из крупы - картофельный гратен - 1 гарнир на выбор участника 1 соус на выбор участника Обязательный элемент декора Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника - В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов - Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены - Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки - Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно - Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты - Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы - Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	- Масса блюда минимум 220г - порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура подачи тарелки от 50 °С до 65 °С - Подаются три идентичных блюда - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! - Время приготовления составляет 3 часа - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	- Используйте продукты с общего стола - Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Жеребьевку рабочих мест проводится сразу после инструктажа по ТБ. Общее время на выполнение практического задания 3 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места 0,5 часа.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Для участников: Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета. Брюки – поварские тёмного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь.

Для экспертов: Обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья в соответствии планированию меню;
- ✓ Своевременная сдача заказа продуктов.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и приготовления;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления;
- ✓ Применение и использование доступного кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура подачи;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Соответствие массы блюда;
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид;
- ✓ Стилль и креативность;
- ✓ Текстура;
- ✓ Вкус;
- ✓ Общая гармоничность.

II Межрегиональный открытый конкурс мастеров производственного обучения/преподавателей профессионального цикла профессиональных образовательных организаций Приволжского федерального округа «Мастер года - 2020»	
НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	<u>Поварское дело</u>
Количество участников, на которое рассчитан Инфраструктурн ый лист	<u>10</u>
Количество рабочих мест для участников	<u>5</u>

НА 1-ГО УЧАСТНИКА/КОМАНДУ (ПЛОЩАДКА)						НА 5 РАБОЧИХ МЕСТ (10 УЧАСТНИК ОВ)
Оборудование, инструменты и мебель						
№	Наименование	Технические характеристики	Комментарий	Ед. измерения	Ко л- во	Кол-во
1	Стол производственный без борта СПП-18/6	1800x600x850 мм, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	https://mt-torg.ru/p99284933-stol-proizvodstvennyi-bez.html	шт	2	10
2	Стол производственный	1200x600x850 мм, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	http://centr-oborudovaniya.ru/internet-magazin/product/cp-1200-600-870-ps-oc?ymclid=15773054954398349231400001	шт	1	5

3	Стол-подставка под пароконвектомат HICOLD НППК-9/9/9	900х900х900 мм, вместимость 12 проивней	http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/636434_pod-parokonvektomat/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html	шт	1	5
4	Пароконвектомат Electrolux AOS061EAA1 267200	Мощность, 10,1 кВт, вместимость 6 уровней, размер габаритов GN 1/1	https://restoran-service.ru/catalog/parokonvektomaty_1/parokonvektomat_electrolux_aos061eaa1_267200/	шт	1	5
5	Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-5	Максимальный предел взвешивания 5кг, наименьший предел взвешивания 20г.	http://www.stavilon.ru/catalog/equipment/measuring/vesy-portionnye/vesy-portionnye_49675.html	шт	1	5
6	Плита индукционная Техно-ТТ ИПП-410134	Плита индукционная настольная, 4 греющих комфорки, напряжение 380 В мощность 14 кВт (заземление имеется).	https://entero.ru/item/51413	шт	1	5
7	Подставка под индукционную плиту Техно-ТТ СПИ-033/807	Открытая подставка 800х700х550	https://entero.ru/item/66543		1	5

8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	https://www.mecuchi.ru/oborudovanie/gastroyomkosti-iz-nerzhaveyushhej-stali/gastroyomkost-iz-nerzhaveyushhej-stali-gn11-h20?_openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlVQk9Cw0YHRgtGA0L7RkdC80LrQvtGB0YLRjCDQuNC3INC90LXRgNC20LDQstC10Y7RidC10Lkg0YHRgtCw0LvQuCBHTjEvMSBoMjAgRWFzdDtmMTFPTFlaC12YUw5UE5KLVA0cUx3Ow&frommarket=https%3A//marke&ymclid=985707801234518397500011	шт	3	15
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh65-811-2/	шт	1	5
10	Шкаф холодильный МХМ КАПРИ 0,5 СК	Объем 500л., 5 полок. Дверь стекло.	http://www.stavilon.ru/catalog/equipment/refrigeration-equipment/refrigerating_cases/refrigerating_cases_51720.html	шт	1	5
11	Стеллаж 4-х уровневый Cryspi СК Э 4П	800x500x1800	https://entero.ru/item/56935	шт	1	5

1 2	Мойка односекционная со столешницей ITERMA СБ- 251/1206М ПРАВЫЙ	Размеры 1000х600х850, материал столешницы - нержавеющая сталь, мойка нержавеющая цельнотянутая. Рабочая поверхность: справа.	https://resttech.ru/catalog/posudomoechnoe/stoly_dlya_posudomoechnykh_mashin/stol_s_vannoy_moechnoy_iterma_sb_251_1206m_pravyy/	шт	1	5
1 3	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+на- садка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Redmond RHB-2941 (белый)	Мощность 1300Вт	https://www.svyaznoy.ru/catalog/other/10763/3469982	шт	1	5
1 4	Смеситель холодной и горячей воды	Двухрычажный, материал - нержавеющая сталь	https://market.yandex.ru/product--smesitel-dlia-kukhni-moiki-grohe-supra-21259-dvukhrychazhnyi-khrom/1628398?hid=91610	шт	2	5
1 5	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/	шт	9	40
1 6	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovaya_posuda/3040321	шт	3	15

1 7	Пластиковая урна для мусора	Объем 40 литров, педального типа	https://arsenal007.ru/catalog/tovary-dlya-ofisa-i-shkoly/hoztovaryi-upakovka/korzinyi-i-urnyi/urnyi/urnyi-dlya-byitovyyih-othodov/vedro-konteyner-dlya-musora-urna-titan-40l-s-pedalyu-krugloe-metall-seryiy-metallik/?ymclid=15772999319472709837600001	шт	2	10
1 8	Сотейник для inductionных плит		http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/kastryuli_k_rishki/4010764	шт	3	15
1 9	Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметр 24см	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/skovorodki_krishki_protivni_jarovni/4020781	шт	1	5
2 0	Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметр 28см	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/skovorodki_krishki_protivni_jarovni/4020783	шт	1	5
2 1	Гриль сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметр 24см	https://market.yandex.ru/product--skovoroda-gril-rondell-rda-872-24-sm/1733340480?track=tabs&lr=45	шт	1	5

2 2	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/doski_razdeldoski_i_yaschiki_dlya_podachi/4090283	набор	1	5
2 3	Венчик	240 мм	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/schiptsi_skrebki_shpateli_venchiki_i_t_d/4040879	шт	1	5
2 4	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	https://vsedlyabara.ru/catalog/povarskoy_assortiment/durshlagi-sita-i-streynery/shenua-durshlag-konicheskiy-d-24sm-p-l-proff-cuisine/	шт	1	5
2 5	Подставка для разделочных досок металлическая	320x240x160 мм, 6 секций	https://www.ofsi.ru/product/podstavka_dlya_razdelochnykh_dosok_gastrorag_metal_craft_nerzhaveyushchaya_stal_320kh240x160_mm_arti.html	шт	1	5
2 6	Лопатки силиконовые нетермостойкие	до 110 0С	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/lojki_vilki_i_opatki_polovniki_shumovki/4110483	шт	2	10
2 7	Шумовка	сталь нерж.; D=10,L=40см; металлич.	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/lojki_vilki_i_opatki_polovniki_shumovki/4050150	шт	1	5

2 8	Молоток металлический для отбивания мяса	L=22/9см; металлич.	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/nojimusati_nojnitsi_toporiki_molotki_d_myasa/4071119	шт	1	5
2 9	Терка 4-х сторонняя	сталь нерж.; ,H=240,L=110,B=75мм; металлич.	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/terki/4160147	шт	1	5
3 0	Половник	Объем 250мл	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/lojki_vilki_lopatki_polovniki_shumovki/4040639	шт	1	5
3 1	Ковёр диэлектрический	750х750х6 мм	https://market.yandex.ru/offer/jx0SWe1lGnFn_U0Xp9x2xQ?cpc=d9o2raZ9BPCJ_Og5JHpbW5Y4hK44oInHSUpAxtCum_mE0XpxhxOJ6ald51hRqCXYO1bm3U0T09p1JCypZ09tsTjCMrFwzrAP2y2UVckLYHQnyMhn2pMCngytFXixCcmxnwvrZC8tymVZIMYm2TlBkBw%2C%2C&hid=4767716&lr=45&nid=55179&rs=eJwdjCkSAkEQBGMcGoVGj-j72P4RX0HzX2rWZWn9fVbj8_zu7iZwzZtGm5lCqADvUOA3MNPsbjvEPj2u84YripPsPhYqB_thcSCzzRohMjlwaXwQdlnmsf7_VLQO7UCTV_rvfgPNzUd9A%2C%2C&show-uid=15773018501503629464500001&track=offer_card_similar&text=ковер%20диэлектрический	шт	2	10
3 2	Миски нержавеющая сталь		https://www.sima-land.ru/848652/miska-16-cm-350-ml/	шт	3	15
3 3	Ножницы кухонные	сталь нерж.,пластик; ,L=25,5см; черный,металлич.	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/nojimusati_nojnitsi_toporiki_molotki_d_myasa/4070731	шт	1	5
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ПЛОЩАДОК КОМАНД (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)						
№	Требование (описание)			комментарий		

1	Электричество на 1 бокс для участника, 380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток					
2	Подвод воды на 1 пост для участника, горячая и холодная					
3	Система канализации с жиросуловителями					
Расходные материалы						
№	Наименование	Технические характеристики	Комментарий	Ед. измерен ия	Ко л- во	Кол-во
1	Пергамент рулон		https://cheb.metro-cc.ru/category/posuda/kuhonnye-prinadlezhnosti/aksessuary-dlya-kuhni/bumaga-toppits-professionalnoj-vypechki-20sht	шт	1	5
2	Фольга рулон 10м		https://cheb.metro-cc.ru/category/posuda/kuhonnye-prinadlezhnosti/atributy-dlya-prigotovleniya-pischi/folga-aro-alyuminievaya-9-mkr-3h290mm-10m	шт	1	5
3	Скатерть для презентационного стола белая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	https://cheb.metro-cc.ru/category/tovary-dlya-doma/domashnij-tekstil/skaterti/skatert-fine-life-odnorazovaya-120h160sm	шт	2	10

4	Ложки пластик	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	https://cheb.metro-cc.ru/category/posuda/servirovka-stola/odnorazovye/lozhki-metro-professional-belye-v-upakovke-100-sht	шт	17	85
5	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	https://cheb.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya/polotenca-familia-belye-2-sloya-2-rulona	шт	12	60
6	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	https://cheb.metro-cc.ru/category/tovary-dlya-doma/hozyajstvennye/sredstva-dlya-uborki/gubki-posudy-fine-life-s-vysokoprochnym-abrazivom-96h64h37-mm-5-sht	шт	14	70
7	Полотенца х,б для протир. тарелок	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	https://cheb.metro-cc.ru/category/tovary-dlya-doma/domashnij-tekstil/polotenca/vafelnye-40h80sm-3sht	шт	12	60

8	Салфетки бумажные	Упаковка 100шт	https://cheb.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya/salfetki-fine-life-dvuhslojnye-100-shtuk	шт	1	5
9	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов	500мл	https://www.odnorazka.ru/shop/upakovka/plastikovye-kontejnery/kontejnery-dlya-edy/kontejner-dlya-edy-500-ml-139x102x60-mm-stirolplast/	шт	20	100
10	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов	300мл	https://www.odnorazka.ru/shop/upakovka/plastikovye-kontejnery/kontejnery-dlya-edy/kontejner-dlya-edy-350-ml-108x82x70-mm-stirolplast/	шт	20	100
11	Контейнеры	1000мл	http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/gastroemkosti_i_krishki_konteyneri_d_produktoov/4013727	шт	20	100
12	Стаканы одноразовые	200мл	https://cheb.metro-cc.ru/category/posuda/servirovka-stola/odnorazovye/stakan-prozrachnyj-horeca-select-200ml-v-upakovke	шт	20	100

1 3	Пакеты для мусора	60 л	https://cheb.metro-cc.ru/category/tovary-dlya-doma/hozyajstvennye/sredstva-dlya-uborki/pakety-musora-paclan-60h72-60-l-20-sht	рулон	1	5
1 4	Пакеты для мусора	200 л	https://www.mirpack.ru/catalog/meshki-dlya-musora/meshki-serii-dobrynya-200-litrov-10-shtuk-v-rulone-pvd-100-mkm-razmer-80-120-sm-chernye-/	рулон	0,5	3
1 5	Чашки пластиковые для горячего	250мл	https://cheb.metro-cc.ru/category/posuda/servirovka-stola/odnorazovye/stakan-dlya-kofe-100-ml-rioba-80-sht	шт	30	150

1 6	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер L	https://cheb.metro-cc.ru/category/tovary-dlya-doma/hozyajstvennye/sredstva-dlya-uborki/perchatki-paclan-razmer-s-50-par https://cheb.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/medicinskie-tovary/perchatki-odnorazovye-nitril-razmer-m-horeca-select-100-sht https://cheb.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/medicinskie-tovary/perchatki-odnorazovye-nitril-razmer-l-metro-professional-100-sht	шт	20	50
1 7	Вода	Бутыль 19л	https://voda-sestrica.ru/magazin/voda_19_litrov/	шт	1	

1 8	Плѐнка пищевая		https://cheb.metro-cc.ru/category/professionalnoe-oborudovanie/torgovoe/upakovochnye-materialy/plenka-pischevaya-aro-20m	шт	1	5
1 9	Моющие средства для мытья посуды 1л.	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	https://cheb.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/uborka-chistota/sredstva-dlya-mytya-posudy/sredstvo-mif-svezhest-citrusov-1l	шт	1	5
7						
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ						НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.						
№	Наименование	Технические характеристики	Комментарий	Ед. измерения	Ко л-во	Кол-во
1	Часы настенные (электронные)	настенные электронные с термометром	https://tiu.ru/p421653224-chasy-nastennye-elektronnye.html	шт	-	2
2	Термометр инфракрасный модель: GM300.	от -50С до 380 градусов	https://vdomo.net/p424391270-beskontaktnyj-termometr-izmeryaet.html	шт	-	1
3	Микроволновая печь VIATTO P90D23SL-YR	Мощность 0,9кВт	https://entero.ru/item/111833	шт	-	1
4	Слайсер Convito HBS-220JS	Деаметр режущего лезвия 220 мм.	https://entero.ru/item/60803	шт	-	1

5	Стол производственны й СПП-18/6	1800х600х850, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	https://mt-torg.ru/p99284933-stol-proizvodstvennyi-bez.html	шт	-	2
6	Мясорубка Hurakan HKN- 12CR	Производительностью 120 кг в час.	https://entero.ru/item/71339	шт	-	1
7	Блендер стационарный FIMAR EasyLine BL008	Объем чаши 2л.	https://entero.ru/item/83203	шт	-	1
8	Соковыжималка FIMAR EasyLine PC700	Мощность 0,85 кВт, центрифужного типа	https://entero.ru/item/51884	шт	-	1
9	Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	https://www.vseinstrumenti.ru/spetsodezhda/siz/ot-porazheniya-tokom/kovriki/merion/merion-kovrik-dielektricheskij-750h750-23989/?gclid=CjwKCAiAi4fwBRBxEiwAEO8_Ho2_A-zR8-I37EPFFxxQS-lxIOIo6TVVPyM03FsTOzuOHUMDmfAgqBoCvAMQAvD_BwE	шт	-	2

1 0	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	https://cheboksary.vseinstrumenti.ru/bezopasnost/oborudovanie/pozharnoe/ognetushiteli/gazovye/inej/ou-1-vse/?gclid=EAIaIQobChMIh-KpvpTT5gIVAqWaCh13vA62EAQYAiABEgK02_D_BwE	шт	-	2
1 1	Набор первой медицинской помощи	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	https://cheboksary.vseinstrumenti.ru/bezopasnost/oborudovanie/pozharnoe/ognetushiteli/gazovye/inej/ou-1-vse/?gclid=EAIaIQobChMIh-KpvpTT5gIVAqWaCh13vA62EAQYAiABEgK02_D_BwE	шт	-	1

Список продуктов

II Межрегиональный открытый конкурс мастеров производственного обучения/преподавателей профессионального цикла профессиональных образовательных организаций Приволжского федерального округа «Мастер года - 2020»					
Дата передачи:	за две недели до конкурса				
Лист заказов для ФО:	название Региона				
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта				
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота				
<u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ УЧАСТНИКА:</u>					
<u>ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:</u>					
ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛЬ 1 -	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Сыр Гауда	г	50	50		
Сыр Творожный	г	50	50		
Молоко 3,2 %	мл	300	300		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	150	150		
Сливочное масло	г	200	200		
Яйцо куриное	шт	3	3		
ОВОЩИ					
Капуста белокочанная	г	200	200		
Сельдерей (корень)	г	100	100		
Томаты Черри	г	100	100		
Цуккини зелёный	г	200	200		
Картофель крахмальный	г	500	500		
Тыква	г	200	200		
Свекла красная	г	100	100		
Лук порей	г	100	100		
Грибы шампиньоны	г	100	100		
Чеснок	г	50	50		

Лук репчатый	г	100	100		
Морковь	г	300	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ					
Тимьян	г	5	5		
Базилик(зелёный)	г	10	10		
Петрушка листовая	г	10	10		
Укроп	г	10	10		
ФРУКТЫ					
Апельсин	г	400	400		
Лимон	г	100	100		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ					
Клюква	г	100	100		
Брокколи	г	200	200		
Цветная капуста	г	200	200		
Горошек зелёный	г	100	100		
Брусника	г	100	100		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ					
Агар-Агар	г	10	10		
Желатин гранулированный	г	10	10		
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		
Кус кус	г	100	100		
Полента	г	100	100		
ОРЕХИ И СЕМЕНА					
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО					
Масло оливковое	г	100	100		
Масло подсолнечное	г	400	400		
Уксус винный белый	г	50	50		
Уксус 9%	г	50	50		
УГЛЕВОДЫ					
Сахар	г	50	50		

МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА					
Сухари панировочные	г	100	100		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	200	200		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	200	200		
Крахмал картофельный	г	10	10		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)					
Соль мелкая	г	50	50		
Горчица Дижонская	г	50	50		
Соус соевый	мл	100	100		
Соус Табаско	мл	20	20		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50	50		
Паприка порошок	г	4	4		
Бадьян	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 белый молотый	г	4	4		
Майоран	г	4	4		
Кумин(зира)	г	4	4		
Куркума	г	4	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)					
Птица тушка (1шт.)	г	1тушка	1 тушка		