

**Расчет расхода сырья на участника Отборочных соревнований на право участия
в Финале VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы»
(Worldskills Russia) по компетенции «Поварское дело»**

Город	
Наименование учебного заведения	
Ф.И.О. участника	

Обязательные продукты	Доступное количество на всё задание	Единицы измерения	Требуемое количество	Требуемое количество (с учетом «черного ящика») (Оформляется в день С-1)
Огурец солёный (модуль F)	200	кг		
Птица тушка (1 и 1/2 шт.) (модуль G)	1800-2000	кг		
Молочные продукты				
Сыр Пармезан	150	кг		
Сыр Гауда	150	кг		
Сыр Творожный	300	кг		
Яйца перепелиные	20	шт		
Сыр Маскарпоне	300	кг		
Молоко 3,2 %	1500	л		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	1000	мл		
Сливочное масло	500	г		
Яйцо куриное	20	шт		
Сливки 22%	1000	мл		
Овощи				
Брокколи	400	кг		
Баклажан	400	г		
Сельдерей (корень)	400	г		
Томаты Черри	200	кг		
Цуккини зелёный	400	г		
Имбирь	100	кг		
Перец красный	300	кг		
Перец жёлтый	300	кг		
Картофель крахмальный	1000	кг		
Тыква	600	кг		
Свекла красная	400	г		
Лук порей	300	кг		
Сельдерей стебель	300	уп		
Грибы шампиньоны	400	кг		
Перец чили	100	кг		

Чеснок	100	кг		
Томаты	500	кг		
Лук репчатый	300	кг		
Морковь	400	кг		
Фрукты\Ягоды				
Апельсин	400	кг		
Яблоки красные (сладкие)	600	кг		
Груша	500	кг		
Лайм	200	кг		
Лимон	200	кг		
Замороженные продукты				
Ежевика	300	кг		
Черника	300	кг		
Тесто фило	500	кг		
Клюква	300	кг		
Брокколи	400	кг		
Шпинат	400	кг		
Цветная капуста	400	кг		
Горошек зеленый	400	кг		
Брусника	300	кг		
Клубника	300	кг		
Малина	300	кг		
Вишня	300	кг		
Сухие продукты				
<i>Желатин / камеди</i>				
Агар-Агар	30	кг		
Желатин гранулированный	50	кг		
Желатин листовой	50	кг		
Лецитин	30	г		
Консервы				
Оливки зеленые	100	кг		
Оливки чёрные	100	кг		
Томаты в собственном соку	300	кг		
Каперсы	100	кг		
Томатная паста	100	кг		
Зерновые и бобовые культуры				
Белый рис (длиннозерный)	100	кг		
Крупа гречневая	100	кг		
Булгур	100	кг		
Киноа	100	кг		
Перловая крупа	100	кг		
Полента	100	кг		
Шоколад				
Какао Порошок	100	кг		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	300	г		
Шоколад Callebaut молочный 35%	300	г		

Шоколад Callebaut белый 27%	300	г		
Другое				
Чернослив	150	кг		
Мед цветочный	200	кг		
Орехи (паста / мука) и семена				
Миндаль орех	100	кг		
Кунжут белый	30	кг		
Фисташки орехи	100	кг		
Орех кедровый	100	кг		
Орех фундук	100	кг		
Грецкий орех	100	кг		
Масло/Уксус				
Масло оливковое	500	л		
Масло растительное	1000	л		
Уксус винный белый	100	л		
Уксус винный красный	100	л		
Соус Ворчестерский	50	мл		
Уксус 9%	100	л		
Дрожжи				
Дрожжи сухие	10	кг		
Пекарский порошок	30	г		
Специи и перец				
Лавровый лист	2	г		
Перец Кайенский	2	г		
Корица	2	г		
Корица палочки	20	г		
Паприка порошок	2	г		
Гвоздика	2	г		
Мускатный орех молотый	2	г		
Карри порошок	2	г		
Перец черный горошек	2	г		
Душистый перец горошек	2	г		
Можжевельник	2	г		
Бasilik	2	г		
Шалфей	2	г		
Тмин	2	г		
Перец черный молотый	2	г		
Перец розовый горошек	2	г		
Перец белый молотый	2	г		
Майоран	2	г		
Кумин(зира)	2	г		
Орегано	2	г		
Эстрагон	2	г		
Куркума	2	г		
Углеводы				

Сахар	500	г		
Сахарная пудра	100	г		
Изомальт	100	г		
Мука тонкого и грубого помола				
Сухари панировочные	300	г		
Багет	400	г		
Хлеб Пшеничный	400	г		
Мука миндальная	200	г		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	500	г		
Мука пшеничная	800	г		
Крахмал кукурузный	100	г		
Овсяные хлопья	100	г		
Свежие травы				
Кинза	20	г		
Тимьян	20	г		
Базилик(зелёный)	20	г		
Мята	20	г		
Ростки микрозелени	20	г		
Лимонная трава	20	г		
Петрушка листовая	20	г		
Розмарин	20	г		
Лук зеленый	20	г		
Укроп	20	г		
Эстрагон	20	г		
АЛКОГОЛЬ				
Коньяк	100	мл		
Куантро	100	мл		
Бейлиз	100	мл		
Вино красное (Каберне)	400	мл		
Вино белое сухое	400	мл		
Ром	100	мл		
Общий стол				
Соль мелкая	100	г		
Горчица Дижонская	50	г		
Морская соль	50	г		
Сахар тростниковый коричневый	200	г		
Сода пищевая	20	г		
Соус соевый	100	мл		
Соус Табаско	5	мл		
Щепа для копчения	30	г		
Соль крупная морская	50	г		
Ваниль стручковая	1	шт		
ПОДПИСЬ				

