

Задание 2		Фруктовый салат	Помощник повара
	<b>Описание</b>	<b>Приготовить 2 порции фруктового салата</b>	
	<b>Подача</b>	<b>2 порции блюда подаются на тарелках (круглое белое глубокое блюдо 27 см).</b>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Виноград б/к</li> <li>○ Банан</li> <li>○ Киви</li> <li>○ Апельсин</li> <li>○ Мандарин</li> <li>○ Нектарин</li> <li>○ Клубника</li> <li>○ Манго</li> <li>○ Мята</li> <li>○ Топпинг малиновый\клубничный</li> <li>○ сахар</li> <li>○ Красное яблоко</li> <li>○ Белое яблоко</li> <li>○ Груша</li> <li>○ Сливочное мороженое</li> <li>○ Ежевика</li> </ul> <p><b>Участнику разрешается принести два не основных ингредиента (специя, приправа и т.д), во время подачи блюда, конкурсанту необходимо будет объявить дополнительные ингредиенты.</b></p>	

	<b>Инвентарь</b>	Доски разделочные, ножи в ассортименте, вилки, тарелки, овощной нож-peeler, терка , вафельные полотенца
--	------------------	---

Основные критерии оценки:

1. Внешний вид
2. Организация рабочего места и времени
3. Соблюдение норм и правил.
4. Техники приготовления
5. Подача блюда
6. Органолептические критерии:

- вкус, запах, консистенция, нарезка, баланс соли/сахара и другие, оцениваются специальным дегустационным жюри.