

Задание 1	Канапе	Повар
	Описание	Приготовить 3 вида канапе по 4 штуки
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Томаты черри</i> ○ <i>Корнишоны</i> ○ <i>Свежий огурец</i> ○ <i>Каперсы</i> ○ <i>Листья салата фриллис</i> ○ <i>Кресс-салат горошек</i> ○ <i>Свежий базилик</i> ○ <i>Горчица дижонская зерновая</i> ○ <i>Виноград белый</i> ○ <i>Клубника</i> ○ <i>Физалис</i> ○ <i>Кедровый орех</i> ○ <i>Миндальный слайс</i> ○ <i>Кунжут белый</i> ○ <i>Мёд</i> ○ <i>Моцарелла мини</i> ○ <i>Сливочный крем-сыр</i> ○ <i>Сыр Бри</i> ○ <i>Салями</i> ○ <i>Ростбиф</i> ○ <i>Лосось слабой соли</i> ○ <i>Тостовый хлеб</i> ○ <i>Багет зерновой</i> <p>Участнику разрешается принести два не основных ингредиента (специя, приправа и т.д), во время подачи блюда, конкурсанту необходимо будет объявить дополнительные ингредиенты.</p>

	Инвентарь	<i>Доски разделочные, ножи в ассортименте, вилки, тарелки, овощной нож-peeler, терка, вафельные полотенца. Также участникам разрешается иметь при себе рабочий инструмент (личный нож, пинцет и т.д.)</i>
--	------------------	---

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.