

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 978

Презентация для конкурса Junior Skills

Компетенция: «Кулинария»

Возрастная категория: 14+

Выполнили: ГЛАЗКОВА СОФИЯ АЛЕКСЕЕВНА 11 класс

КЕБАК ЯНА НИКОЛАЕВНА 11 класс

Руководитель команды:

Галкина Елена Рамазановна

учитель технологии, моб. телефон: 89964163528,

почта :galkina1969@mail.ru

г. Москва



Меню комбинированного фуршета с полным обслуживанием.

1.Канapé 280 гр.

Карбонат сырокопченый с виноградом на шпажках.
Канapé «Капричоза» -мини Моцарелла с красными помидорами.

Канapé сыр с виноградом.

Канapé с куриной грудкой и зеленым сыром Песто.

Лепестки ростбифа с соусом из тунца, на ломтике маринованного корнишона.

Канapé с утиной грудки и манго с голубикой на шпажке.

Валован с муссом из лосося и красной икрой.

Валован с паштетом из дичи и оливками.

Криссини с пармской ветчиной и соусом.

Ролл из мраморного ростбифа с овощами.

2.Холодные закуски 240 гр.

Рулетики из баклажана с орехами. Рулетики из цуккини гриль с сыром фета

Рулетики с ветчиной и сыром.

3. Салаты в тарталетках 260 гр.

Салат из нежного языка с корнишонами в тарталетке из слоенного теста, украшенный помидорами Черри и свежей зеленью.

Салат из копченой куриной грудки с шампиньонами в тарталетке, украшенный помидором Черри и зеленой петрушкой.

Салат из сёмги, свежего огурца, приготовленный с добавлением пряных каперсов, декорированный свежим салатом, маслиной и ломтиком лимона.

4.

Горячие закуски 340 гр.

Мини шашлычок из норвежской семги.

Мини шашлычок из куриного филе.

Мини шашлычок овощной.

картошкой в горшочках.

капустой в пиалах.

Индейка с
Курица с

5.

Десерты 140 гр.

Фруктовый мини шашлычок (киви, ананас, клубника, виноград).

Птифуры с фруктами в ассортименте.

Профитроли в шоколаде.

6.Напитки

Сок в ассортименте J7 Джей Севен (яблоко, апельсин, виноград, томатный, персик).

газом и без газа.

чёрный, лимон.

заварной эспрессо, сливки.

Вода минеральная с

Чай зелёный,

Кофе

Описание техники приготовления холодного блюда для фуршета:

Ингредиенты для приготовления холодного блюда для фуршета:

- белый хлеб для сэндвичей;**
- плавленный сливочный сыр «Виола»;**
- сыр «Песто» зеленый;**
- копченое филе курицы;**
- формы для вырезания фигур;**

Описание техники приготовления блюда:

- выдавливаем фигуры в хлебе, сыре и мясе с помощью специальных форм. Выкладываем на хлебе мясо и 2 сыра слоями, украшаем .





Первое горячее блюдо для фуршета «Индейка с картошкой»

Ингредиенты для приготовления

1 горячей закуски к фуршету:

-филе индейки;

-картошка;

-масло подсолнечное;

-яйцо;

-мука;

-огурцы свежие;

-специи;

Описание техники приготовления блюда:

1 часть блюда:

-режем индейку длинными брусками ,солим , добавляем специи и отбиваем;

-взбиваем яйцо с солью, погружаем в эту смесь индейку, обмакиваем в муку и жарим в раскаленном масле;

2 часть блюда:

-режем картошку длинными брусками , выкладываем на салфетку, жарим в раскаленном растительном масле, солим;

3 часть блюда:

-режем огурцы длинными брусками, солим;
Блюдо выкладываем в длинных горшочках
вперемешку вертикально ,сверху вставляем
бруски огурца.



Второе горячее блюдо для фуршета «Курица с капустой»

**Ингредиенты для приготовления 2
горячей закуски к фуршету:**

- филе курицы;**
- лук;**
- масло подсолнечное;**
- помидоры;**
- томатная паста;**
- болгарский перец;**
- капуста;**
- зелень (укроп, петрушка, кинза);**
- черный молотый перец;**

Описание техники приготовления блюда:

- режем филе курицы мелкими кубиками, обжариваем на раскаленном масле, солим;**
- готовим зажарку для капусты: в подогретое масло добавляем лук, тертый помидор, томатную пасту, болгарский перец;**
- в готовую зажарку добавляем капусту, порезанную соломкой, мелко нарезанную зелень, добавляем соль и черный перец.**

Блюдо размещаем в маленьких пиалах, выкладывая слоями, украшая зеленью.



Птифуры с фруктами в ассортименте.

Ингредиенты для приготовления птифур:

- бриош с изюмом;**
- джем клубничный;**
- крем взбитый сливочный с ароматом ванили;**
- манго;**
- киви;**
- мармелад с орехом;**

Описание техники приготовления блюда:

- разрезаем бриош с изюмом на 2 плоские части;**
- покрываем взбитым сливочным кремом, добавляем джем;**
- украшаем фруктами и мармеладом;**





Спасибо за внимание!