



Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата
Лист заказов для ФО:	название Региона
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота
ВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ УЧАСТНИКА	
ВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА	

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А, В и С	МОДУЛЬ 2 - ЧАСТЬ D, E и F	МОДУЛЬ 3 - ЧАСТЬ G, H и I	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ							
Брынза	г	300	300				
Йогурт натуральный	г	500	500				
Молоко 3,2 %	мл	1500	1500				
Сливки 22%	мл	1000	1000				
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000	1000				
Сливочное масло	г	800	800				
Сметана 20%	г	500	500				
Сыр Гауда	г	150	150				
Сыр Горгонзола	г	150	150				
Сыр Грюйер	г	150	150				
Сыр Маскарпоне	г	300	300				
Сыр Пармезан	г	150	150				
Сыр Творожный	г	300	300				
Яйца перепелиные	шт	20	20				
Яйцо куриное	шт	30	30				
ОВОЩИ							
Баклажан	г	600	600				
Брокколи	г	600	600				
Грибы шампиньоны	г	600	600				
Имбирь	г	100	100				
Капуста белокочанная	г	600	600				
Картофель крахмальный	г	1000	1000				
Лук красный	г	600	600				
Лук порей	г	400	400				
Лук репчатый	г	600	600				
Морковь	г	600	600				
Огурец	г	400	400				
Перец чили	г	100	100				
Свекла красная	г	600	600				
Сельдерей (корень)	г	600	600				
Сельдерей стебель	г	400	400				
Томаты	г	600	600				
Томаты Черри	г	300	300				
Тыква	г	1000	1000				
Цветная капуста	г	600	600				
Цукини зелёный	г	600	600				
Чеснок	г	100	100				
СВЕЖИЕ ТРАВЫ							
Бasilik(зелёный)	г	20	20				
Кинза	г	50	50				
Лимонная трава	г	20	20				
Лук зелёный	г	20	20				
Мята	г	20	20				
Петрушка листовая	г	50	50				
Розмарин	г	20	20				



Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата					
Лист заказов для ФО:	название Региона					
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта					
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота					
Ростки микрозелени	г	20	20			
Тимьян	г	20	20			
Укроп	г	50	50			
Эстрагон	г	20	20			



Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата					
Лист заказов для ФО:	название Региона					
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта					
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота					
ФРУКТЫ						
Апельсин	г	400	400			
Грейпфрут	г	400	400			
Груша конференция	г	500	500			
Лайм	г	200	200			
Лимон	г	400	400			
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400			
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400			
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ						
Брокколи	г	400	400			
Брусника	г	300	300			
Вишня	г	300	300			
Горошек зеленый	г	400	400			
Ежевика	г	300	300			
Клубника	г	300	300			
Клюква	г	300	300			
Малина	г	300	300			
Облепиха	г	300	300			
Тесто для Спринг Роллов	г	500	500			
Тесто катаифи	г	500	500			
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500	500			
Тесто фило	г	500	500			
Цветная капуста	г	400	400			
Черника	г	300	300			
Шпинат	г	600	600			
СУХИЕ ПРОДУКТЫ						
Агар-Агар	г	30	30			
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100	100			
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50	50			
Грибы сушеные Белые	г	50	50			
Грибы сушеные Шинитакэ	г	50	50			
Желатин гранулированный	г	50	50			
Желатин листовой	г	50	50			
Лецитин пищевой	г	30	30			
Морская водоросль Нори	шт	10	10			
Пектин	г	50	50			
Хандаши(Даси/Даши)	г	50	#ССЫЛКА!			
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ						
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100			
Оливки зеленые (без косточки)	г	100	100			
Оливки чёрные (без косточки)	г	100	100			
Томатная паста	г	100	100			
Томаты в собственном соку	г	300	300			
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ						
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100			
Булгур	г	100	100			
Киноа	г	100	100			
Крупа гречневая	г	100	100			
Кус кус	г	100	100			
Нут	г	100	100			
Перловая крупа	г	100	100			
Полента	г	100	100			
Рис Арборио	г	100	100			
Фунчоза	г	100	100			



Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата					
Лист заказов для ФО:	название Региона					
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта					
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота					
Чечевица	г	100	100			
ШОКОЛАД						
Какао масло	г	200	200			
Какао Порошок	г	100	100			
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300			
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300			
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300			
СУХОФРУКТЫ						
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200			
Курага	г	200	200			
Чернослив	г	200	200			
ОРЕХИ И СЕМЕНА						
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100			
Кунжут белый	г	50	50			
Мак	г	50	50			
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100			
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100			
Орех фундук (очищенный)	г	100	100			
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100			
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100			
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100			
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО						
Бальзамический уксус	г	200	200			
Масло оливковое	г	500	500			
Масло подсолнечное	г	1000	1000			
Соус Ворчестерский	г	100	100			
Уксус 9%	г	200	200			
Уксус винный белый	г	200	200			
Уксус винный красный	г	200	200			
Устричный Соус	г	100	100			
ДРОЖЖИ						
Дрожжи сухие	г	20	20			
Пекарский порошок	г	30	30			
УГЛЕВОДЫ						
Глюкоза (сироп)	г	300	300			
Изомальт	г	200	200			
Мёд цветочный	г	300	300			
Сахар	г	600	600			
Сахарная пудра	г	300	300			
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА						
Багет	г	400	400			
Крахмал картофельный	г	100	100			
Крахмал кукурузный	г	100	100			
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500	500			
Мука миндальная	г	400	400			
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800	800			
Сухари панировочные	г	300	300			
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400	400			
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400			
АЛКОГОЛЬ						
Бейлиз	г	200	200			
Вино белое сухое	г	600	600			
Вино красное (Каберне)	г	600	600			



Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата					
Лист заказов для ФО:	название Региона					
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта					
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота					
Водка	г	200	200			
Коньяк	г	200	200			
Куантро	г	200	200			
Пиво светлое	г	600	600			
Пиво тёмное	г	600	600			
Ром	г	200	200			
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)						
Бадьян	г	4	4			
Базилик	г	4	4			
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20	20			
Гвоздика	г	4	4			
Горчица Дижонская	г	50	50			
Горчица зернистая	г	50	50			
Душистый перец горошек	г	4	4			
Кардамон	г	4	4			
Карри порошок	г	4	4			
Кориандр	г	4	4			
Корица	г	4	4			
Кумин(зира)	г	4	4			
Куркума	г	4	4			
Лавровый лист	г	4	4			
Майоран	г	4	4			
Мускатный орех молотый	г	4	4			
Орегано	г	4	4			
Паприка порошок	г	4	4			
Перец белый молотый	г	4	4			
Перец Кайенский	г	4	4			
Перец розовый горошек	г	4	4			
Перец черный горошек	г	4	4			
Перец черный молотый	г	4	4			
Сахар тростниковый коричневый	г	300	300			
Сода пищевая	г	10	10			
Соль крупная	г	50	50			
Соль крупная морская	г	50	50			
Соль мелкая	г	50	50			
Соус соевый	мл	100	100			
Соус Табаско	мл	20	20			
Тмин	г	4	4			
Шалфей	г	4	4			
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50	50			
Эстрагон	г	4	4			
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ						
Бекон сырокопченый (нарезка)	г	150	150			
ЧЕРНЫЙ ЯЩИК (нет необходимости заказывать)						
Модуль 1 (А) Демонстрация навыков по нарезке овощей и приготовлению соусов - Овощ для нарезки	г	300	300			
Модуль 2 (Д) Демонстрация навыков по нарезке овощей и приготовлению соусов - Вид соуса для приготовления						
Соус Майонез:						
Подсолнечное масло	л	0,2				
Горчица Дижонская	кг	0,01				



Worldskills Региональный чемпионат "Поварское дело" № 34

Дата передачи:	за две недели до чемпионата					
Лист заказов для ФО:	название Региона					
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта					
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота					
Винный уксус	л	0,01				
Яичный желток	шт	1				
Соус Бешамель:						
Молоко	л	0,5				
Масло сливочное	г	0,025				
Мука	г	0,025				
Соус Голландез:						
Желток	шт	3				
Масло	кг	0,2				
Лимон	кг	70				
Модуль 1 (Часть С) Фрукт	г	400				
Модуль 1 (Часть С) Орех (очищенный)	г	100				
Модуль 1 (Часть В) Фрукт или овощ	г	400				
Модуль 3 (Г) Рыба филе (морская, белая)	г	400				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)						
Модуль 2 (ЧАСТЬ Е) Печень куриная	г	500				
Модуль 3 (ЧАСТЬ Н) Курица тушка (1шт., размер тушки от 1600г)	г	1600				
Модуль 3 (ЧАСТЬ П) Кости куриные	г	500				
Модуль 2 (ЧАСТЬ F) Говядина (вырезка, средняя часть)	г	1000				
ТЕСТОВЫЙ МОДУЛЬ (нет необходимости заказывать)						
Картофель	г	2000				
Масло растительное	г	100				