Фестиваль возможностей

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ЛЕПКА БУРЯТСКИХ БУУЗ

Разработали:

1) Хартахоева Эльвира Дабажаповна, наставник компетенции

2) Базарова Светлана Владимировна, руководитель Центра инклюзивного образования ГБПОУ «БРИЭТ»

г. Улан-Удэ

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1.Актуальность компетенции.

В России туризм внутри страны становится всё более популярным. Туризм — приоритетная отрасль экономики Бурятии. Туристические активы позволяют республике быть одним из наиболее конкурентоспособных регионов России. Бурятия притягивает туристов со всего света озером Байкал, другими уникальными природными, историческими и культурными достопримечательностями.

Последние исследование показали, что гастрономический туризм с национальными блюдами позволяет знакомить гостей с историей региона, местными продуктами, узнавать об особенностях местной кулинарии, развивать навыки в области сервиса и презентации.

Бурятские буузы – это уникальный национальный продукт, который впоследствии поможет войти в гастрономическое приветствие региона. Бурятские буузы являются кулинарным брендом Республики Бурятия и пользуются популярностью у туристов. Данная компетенция способна повысить интерес работодателей к специалистам, которые помогут развивать гастрономический туризм в Республике Бурятия.

Актуальность компетенции заключается в постоянном спросе, т. к. в Республике Бурятия, а также в соседних регионах (Забайкальский край, Иркутская область) блюдо «бурятские буузы» пользуется большой популярностью. В этих регионах есть много заведений общественного питания, главным блюдом которых являются буузы.

Специалисты с базовыми знания по профессии 16675 «Повар» и дополнительными навыками гастрономических особенностей региона будут востребованы в региональных программах гастрономического туризма.

1.2. Требования к квалификации.

Школьники	**Студенты, специалисты**
Должен знать: - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении бурятских бууз; - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания. **Должен уметь:** - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем	**Должен знать**: - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении бурятских бууз; - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве бурятских бууз. **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетичной подаче кулинарных блюд; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов.	- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. **Должен уметь:** - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве бурятских бууз. **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетичной подаче кулинарных блюд; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов.

2.Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

Школьники:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо оформить и подать по 2 порции блюда: «Бурятские буузы».

Время выполнения конкурсного задания: 2 часа

Студенты, специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо оформить и подать по 2 порции блюда: «Бурятские буузы» с соусом «Майонезный»

Время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьники	Модуль 1 Организация работы на площадке	Первый день	15 минут	Готовность рабочего места
	Модуль 2	Первый	1 час 45 мин	2 порции бурятских бууз.

	Лепка бууз, приготовление и подача готового блюда	день		Буузы должны быть округлой формы с аккуратными защипами Буузы должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см). Масса блюда - минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65С (по краю тарелки)
Студенты, специалисты	Модуль 1 Организация работы на площадке	Первый день	15 минут	Готовность рабочего места
	Модуль 2 Лепка бууз	Первый день	1 час	Буузы должны быть округлой формы с аккуратными защипами
	Модуль 3 Приготовление соуса, подача готового блюда	Первый день	15 минут	2 порции бурятских бууз с соусом «Майонезный». Буузы должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см). Масса блюда - минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65С (по краю тарелки)

2.3. Последовательность выполнения задания

Для школьников:

Модуль 1. Организация работы на площадке.

Отводится 30 минут на подготовку и уборку рабочего места.

Модуль 2. Лепка бууз, приготовление и подача готового блюда

участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- сформовать полуфабрикат;
- приготовить буузы в пароварке;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать буузы на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Для студентов, специалистов:

Модуль 1. Организация работы на площадке.

Отводится 15 минут на подготовку и уборку рабочего места

Модуль 2. Лепка бууз

участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;

- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- сформовать полуфабрикат;
- приготовить буузы в пароварке.

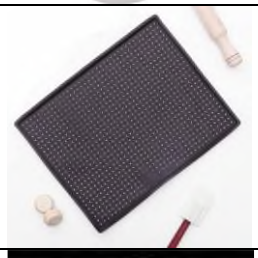
Модуль 3. Приготовление соуса, подача готового блюда

- приготовить соус «Майонезный»;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать буузы с соусом на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	**Наименование**	**Фото оборудования, инструмента или мебели**	**Тех.характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измер.**	**Необх. кол-во**
	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800х600х850	*шт*	*1/1*
	Плита электрическая индукционная		На одно рабочее место 1 греющая поверхность	*шт*	*1/1*
	Весы настольные электронные (профессиональные)		наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не меньше 10г	*шт*	*1/1*
	Позница/ пароварка для индукционной плиты		Нержавеющая сталь	*шт*	*1/1*
	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок	*шт*	*1/1*
	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали	*шт*	*1/1*

	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. https://www.klenmarket.ru/	*шт*	*1/1*
	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	*шт*	*1/1*
	Миски		Нержавеющая сталь, 25-28 см	*шт*	*3/1*
	Миски		Пластиковая, Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	*шт*	*2/1*
	Скребок для теста		Материал-пластик . Размер: малый нижний рот 135 мм, верхний рот 105 мм, ширина 97 мм	*шт*	*1/1*
	Банка для хранения жидкостей		Материал-пластик, объем от 1,0 л.пластик не содержит бисфенол-А; банка открывается 2-мя способами: 1-й: открывающееся узкое горлышко для более удобного дозирования, и 2ой: откручивающаяся крышка для пополнения банки;	*шт*	*2/1*
	Диспенсер		Пластиковая бутылка с носиком для соуса. Обьем 450 мл.	*шт*	*2/1*
	Силиконовый коврик		Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С. Материал термостойкий силикон	*шт*	*1/1*
	Тарелка круглая белая плоская		Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	*шт*	*2/1*

	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 х 123 х 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	*шт*	*1/1*
	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	*шт*	*1/1*
	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см	*шт*	*1/1*
	Скалка двуручная		Материал: дерево	*шт*	*1/1*
	Бак для мусора		Материал: Пластиковый		*1*
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
	Бумажные полотенце 2-слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2-слойные в рулоне	рулон	*1*
	Вилки пластик			*шт*	*20*
	Губка для мытья посуды		Поролоновая	*шт*	*2*
	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов		300, 500 мл	*шт*	*10*
	Перчатки силиконовые одноразовые		размер S;M;L	*шт*	*10*

	Моющие средства		1 литр	*шт*	*1*
	Пакеты для мусора		60 л	*шт*	*2*
	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая	*шт*	*1*
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
	Часы настенные		Электронные	*шт*	*1*
	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг.	*шт*	*1*
	Набор первой медпомощи			*шт*	*1*
	Кулер для воды		холодная/горячая вода	*шт*	*1*

СПИСОК СЫРЬЯ

Для школьников:

Наименование сырья, пищевых продуктов	**Единицы измерения**	**Доступное количество на 1 участника (брутто)**
Фарш мясной (говядина, свинина)	г.	150
Тесто бездрожжевое	г.	200
Соль	г.	6
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	50
Мука пшеничная	г	10

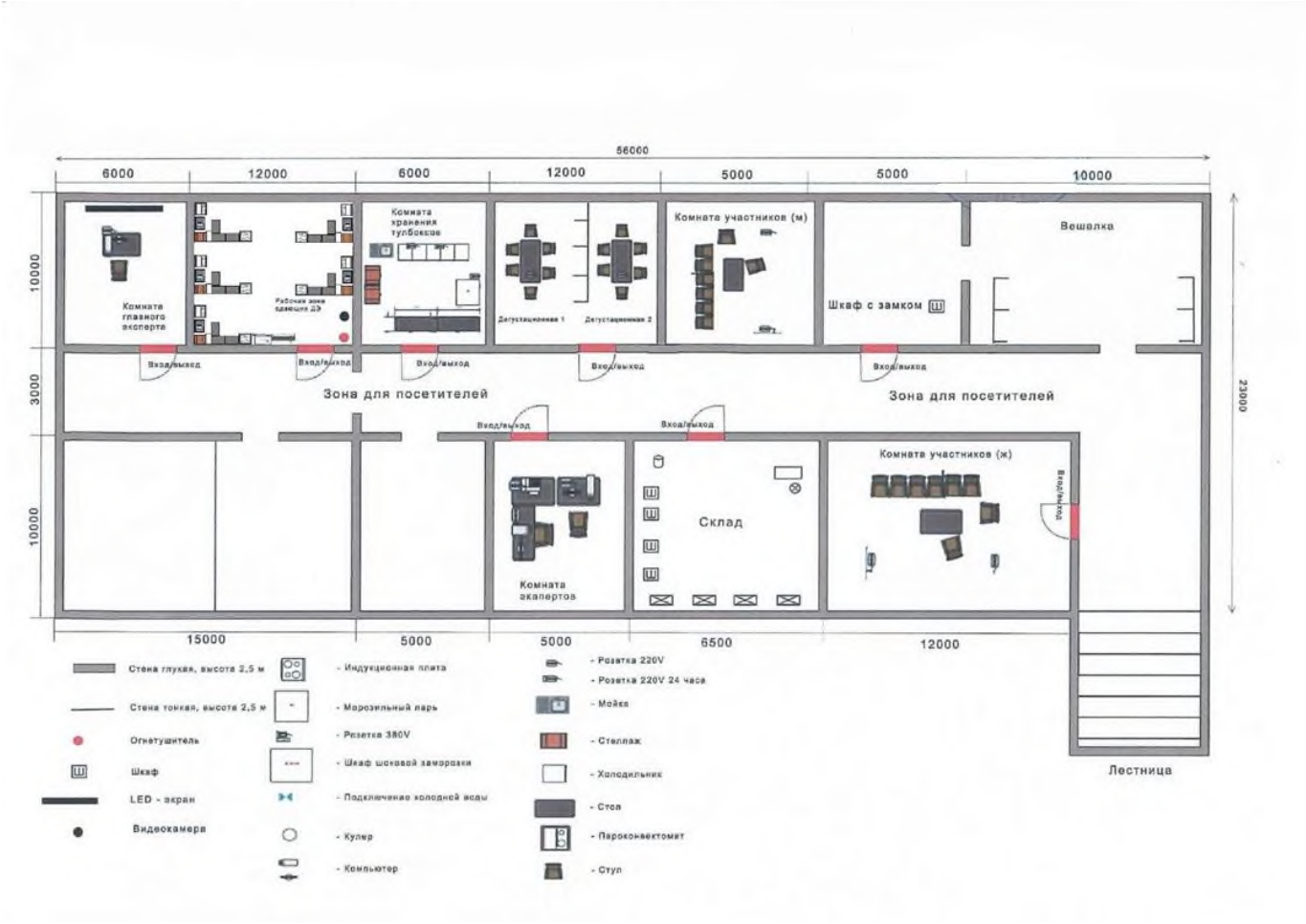
Для студентов, специалистов:

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Фарш мясной (говядина, свинина)	г.	150
Тесто бездрожжевое	г.	200
Соль	г.	10
Яйцо	шт.	1
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	50
Мука пшеничная	г	10
Горчица дижонская	г	10
Винный уксус	г	5

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий

Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) – 1 шт Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) – 1 шт
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse – 2 шт Электронная лупа – 2 шт Говорящий карманный калькулятор на русском языке – 4 шт
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

5. Схема застройки конкурсной площадки



6. Требования охраны труда и техники безопасности.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

− подвижные части электрооборудования;

− повышенная температура поверхностей оборудования;

− пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

− повышенная температура воздуха рабочей зоны;

− повышенный уровень шума на рабочем месте;

− повышенная влажность воздуха;

− повышенная или пониженная подвижность воздуха;

− повышенное значение напряжения в электрической цепи;

− недостаточная освещенность рабочей зоны;

− повышенный уровень инфракрасной радиации;

− острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

− вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

− физические перегрузки;

− нервно-психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
1.4. Участнику следует:
− оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
− перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
− работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
− после посещения туалета мыть руки с мылом;
− при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5.У участника должна быть форменная одежда:
− куртка белая хлопчатобумажная;
− брюки;
− фартук белый хлопчатобумажный;
− колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
− профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве
2. Требования безопасности перед начало работы
2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.
2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
− надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
− удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
проверить внешним осмотром:
− достаточность освещения рабочей поверхности;
− отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
− исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
− наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и

заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

− наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;

− отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

− наличие и исправность весоизмерительного оборудования;

− состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

− отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

− исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

− включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

− загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

− прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

− хранить продукты на испарителях;

− загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.
Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.
При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.
Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.
3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
Во время работы с ножом не допускается:

− использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

− производить резкие движения;

− нарезать сырье и продукты на весу;

− проверять остроту лезвия рукой;

− оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

− опираться на мусат при правке ножа.

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.
4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.
5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ШКОЛЬНИКИ «Лепка бурятских бууз»
	брутто	**нетто**	**Технология приготовления**
Масса фарша	-	150	Тесто раскатывается толщиной 2 – 3 мм, и вырезается на кругляши, или раскатывают тесто в круглый жгут, нарезают на небольшие в 2 – 4 см брусочки, которые раскатывают в тонкие кружки. Фарш накладывают на раскатанные кружки, края защипывают, оставляя небольшое отверстие для выхода пара. Буузы варят на пару в течение 18 – 20 минут.
Масса теста	-	210	
Мука	10	10	
Соль	6	6	
Перец	0,1	0,1	
			https://www.youtube.com/watch?v=dw4QQVNd7kI&ab_channel=%D0%91%D0%A0%D0%98%D0%AD%D0%A2_03
Выход готового блюда – 140			

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Лепка бурятских бууз», соус «Майонезеый»
	брутто	**нетто**	**Технология приготовления**
Масса фарша	-	150	Тесто раскатывается толщиной 2 – 3 мм, и вырезается на кругляши, или раскатывают тесто в круглый жгут, нарезают на небольшие в 2 – 4 см брусочки, которые раскатывают в тонкие кружки. Фарш накладывают на раскатанные кружки, края защипывают, оставляя небольшое отверстие для выхода пара. Буузы варят на пару в течение 18 – 20 минут.
Масса теста	-	210	
Мука	10	10	
Соль	6	6	
Перец	0,1	0,1	
Выход готового блюда – 140			
Масло подсолн	200	200	Смешиваем: желток 1 яйца, 5 грамм винный уксус, горчица и интенсивно взбиваем венчиком. Затем маленькими порциями добавляем подсолнечное масло (чтобы не отслоилось) и быстрыми движениями взбиваем венчиком. Добавляем соль 2 грамма. Если масса стекает с лопаточки в виде треугольника, соус готов.
Яйцо	1	1	
Горчица	10	10	
Соль	2	2	
Винный уксус	5	5	
Масса готового блюда – 30			https://www.youtube.com/watch?v=dw4QQVNd7kI&ab_channel=%D0%91%D0%A0%D0%98%D0%AD%D0%A2_03
Выход готового блюда - 170			