КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: master-vysokoy-kuhni-r

Выдержка из официального конкурсного задания, опубликованного на abilympics-russia.ru (раздел «Компетенции 2026»).
Страницы источника, относящиеся к категории, приведены далее в исходном виде.

Собрано автоматически: Региональный центр Абилимпикс республики Башкортостан.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить пять порций блюда, идентичных по приготовлению и оформлению, «**Паштет из печени индейки «зимняя вишня» на бриоше со снегом из льняного масла».**

Техники:

- 3 D форма;
- глазировка;
- су-вид;
- пюрирование (термоблендер);
- декор (тюлипное тесто);
- окуривание;
- пашировaние.

Портфолио участника содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологическая карта приготовления блюда с указанием веса одной порции, фото готовых изделий.

Участник использует продукты из перечня конкурсного задания.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить две порции горячего блюда, идентичных по приготовлению и оформлению, «Куриная грудка су-вид с пюре из корня сельдерея с компрессионным огурцами, сырной эспумой и гляссем из вишни».

Техники:

- сифон;
- компрессия;
- су-вид;
- пюрирование (термоблендер);
- дегляссирование;
- декор (тюлипное тесто);
- ароматное масло;
- ваккумация;
- обжарка в стиле конфи;
- окуривание.

Портфолио участника содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологическая карта приготовления блюда с указанием веса одной порции, фото готовых изделий. Участник использует продукты из перечня конкурсного задания.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить две порции горячего блюда, идентичных по приготовлению и оформлению, «Филе миньон из говядины с припущенным шпинатом, соусом «Грибной демигляс», тианом из картофеля в стиле гратен».

Техники:

- запекание
- су-вид;
- ваккумация:
- копрессия;
- декор (тюлипное тесто);
- окуривание;
- сложный гарнир;
- опаливание;
- слайсирование;

– припускание.

Портфолио участника содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологическая карта приготовления блюда, фото готовых изделий.

Участник использует продукты из перечня конкурсного задания.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьники	**Модуль А.** Паштет из печени индейки	120 минут	**Паштет из печени индейки «зимняя вишня» на чиабатте со снегом из льняного масла** Кол-во порций: 5 порций Масса порции согласно технологической карте, предоставляемой участником с указанием выхода порции +-5% от заявленной. Температура подачи тарелки от 1°С до 14 °С Подача на круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см Оформление всех блюд идентичное. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!
Время выполнение всех модулей: **2 часа**			
Студенты	**Модуль А.** Приготовление горячего блюда	120 минут	**Куриная грудка су-вид с пюре из корня сельдерея с компрессионными огурцами, сырной эспумой и гляссем из вишни** 2 порции; Масса порции согласно технологической карте, предоставляемой участником с указанием выхода порции +-5% от заявленной. Температура подачи от 45 °С и выше (по тарелке), Оформление всех блюд идентичное. Подача на круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см, предоставленных организатором.
Время выполнение всех модулей: **2 часа**			
Специалисты	**Модуль А.** Приготовление горячего блюда	120 минут	**Филе миньон из говядины с припущенным шпинатом, соусом «Грибной демигляс», тианом из картофеля в стиле гратен**

			2 порции; Масса порции согласно технологической карте, предоставляемой участником с указанием выхода порции +-5% от заявленной. Температура подачи от 45 °С и выше (по тарелке), Оформление всех блюд идентичное. Подача на круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см, предоставленных организатором.
Время выполнение всех модулей: **2 часа**			

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

При приготовлении должны строго соблюдаться санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологических процессов. Участники самостоятельно планируют последовательность выполнения технологических действий. Оформление блюд участники выполняют согласно творческому замыслу. Готовые изделия подают через 2 часа работы.

Модуль «А» Паштет из печени индейки

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. В процессе работы в холодильнике должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; все заготовки должны быть упакованы.

«Паштет из печени индейки «зимняя вишня» на чиабатте со снегом из льняного масла»

Ингредиенты на одну порцию:

- паштет из печени индейки п/ф - 3 «вишенки»;
- снег из льняного масла п/ф;
- чиабатта;
- масло сливочное 82,5 %;
- декор;
- кресс салат амаранта.

Паштет из печени:

- печень индейки – 400 г.
- яйцо куриное – 1 шт.
- уксус винный красный – 12г.
- вишневый сок – 20г.
- соль – 7г.
- перец горошком белый – 1г.
- масло сливочное 82,5% - 125г.
- соль нитритная – 7г.
- соль морская мелкая.

Глазурь для паштета:

- вишневое пюре с/м – 200 г.
- сок вишневый пакетированный – 100 г.
- каппа – 4 г.

Снег из льняного масла:

Мальтодекстрин – 10г.

Масло льняное – 2г.

ВЫХОД: участник определяет самостоятельно согласно разработанной технологической карте.

– перец черный горошком (в мельнице)- по вкусу

Вишневый глясс:

– вишневый сок- 100 г
– уксус бальзамический- 15 г.
– сахарный песок (тростниковый)- 20 г.
– соль морская мелкая- по вкусу.

Масло копченого укропа:

– укроп свежий- 50 г.
– масло подсолнечное- 150 г.
– соль морская мелкая- по вкусу.

Тюлипное тесто:

– масло сливочное 82,5 % - 60 г.
– мука пшеничная- 80 г.
– яйцо куриное (белок)- 80 г.
– масло подсолнечное- 20 г.
– соль морская мелкая- по вкусу.

Приготовление

Куриная грудка су-вид п/ф:

Куриную грудку достать из упаковки, промыть под проточной водой, просушить, провести первичную обработку, замариновать со всеми ингредиентами, ваккумировать и готовить по технологии су-вид при 60-65 ^{0}С 60 минут.

Пюре из корня сельдерея:

Сельдерей очистить, нарезать произвольно, отварить под контактом пергамента с опаленным чесноком и розмарином в подсоленной воде до готовности. Выложить сельдерей в чашу термоблендера, добавить горячие сливки и бульон, готовить 25 минут при 75 ^{0}С до готовности на 3 скорости. Довести до вкуса солью и перцем. Пробить на высоких оборотах 5 минут.

Вишневый глясс:

Все ингредиенты соединить в сотейнике и проварить до образования пены, постоянно помешивая. Охладить. Приблизительно время готовки 10-15 минут.

Сырная эспума:

Сливки и молоко, развести с сыром в сотейнике, не доводя до кипения, процедить через сито. Остудить и отправить в сифон. Заправить баллон и убрать в холодильник на 1 час.

Тюлипное тесто:

Все ингредиенты смешать погружным бдендером до однородного состояния, молд смазать подсолнечным маслом. далее выложить тесто на молд и растереть палеткой.

Пароконвектомат разогреть до 160 градусах и запекать украшение 5-6 минут.

Масло копченого укропа:

Укроп перебрать, разобрать на листочки. Ошпарить укроп в подсоленном кипятке. Отжать от влаги. Добавить подсолнечное масло. Все ингредиенты 5-7 минут пробить через блендер-стакан до 55 градусов. Масло процедить и окуривать в течение 10 минут коптильным пистолетом.

Сборка:

Куриную грудку обжаривают на маслах до румяного состояния, предварительно пропитав салфеткой. В тарелку выкладывают куриную грудку, отсаживают эспуму, пюре из корня сельдерея в виде кнелей, добавляют компрессионные огурцы и глясс. Поливают маслом копченого укропа, украшают декоративным элементом из тюлипного теста и кресс-салатом.

6. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке.
7. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Филе миньон из говядины с припущенным шпинатом, соусом «Грибной демигляс», тианом из картофеля в стиле гратен

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. Работа с

ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. В процессе работы в холодильнике должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; все заготовки должны быть упакованы.

1. Вымыть руки. Провести санитарную обработку рабочего места. Руки нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из рабочей зоны, после посещения туалета, после каждой технологической операции и во всех случаях, когда руки загрязнены при соприкосновении с предметами (продуктами), которые могли бы этому способствовать.

2. Подготовить необходимый инвентарь, посуду. При необходимости подготовить необходимое оборудование, проверить работу на холостом ходу.

3. Произвести первичную обработку продуктов (сырья).

4. В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный - Сырое мясо;

Синий - Сырые морепродукты и рыба;

Желтый - Сырая птица;

Зеленый - Сырые овощи и фрукты;

Белый - Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия; Коричневый - Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

5. Приготовить блюдо:

Ингредиенты на одну порцию:

- филе миньон су-вид п/ф
- припущенный шпинат п/ф
- «Стеклянный» редис п/ф
- тиан из картофеля в стиле гратен п/ф
- соус грибной демиглас п/ф
- масло сливочное 82,5 %
- масло подсолнечное
- масло копченого укропа п/ф
- молд для декора шт.

Филе миньон маринованный:

- вырезка говяжья (зачищенная)- 300 г.
- тимьян свежий- 2 г.
- чеснок свежий- 15г.
- масло сливочное 82,5 %- 10 г.
- масло оливковое- 10 г.
- перец черный горошком (мельница)- по вкусу
- соль морская мелкая- по вкусу.

Припущенный шпинат:

- шпинат листовой- 100 г.
- масло подсолнечное- 20 г.
- масло сливочное 82,5%- 40 г.
- мускатный орех- 2 г.
- перец черный горошком (мельница) -1г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Соус демигляс грибной:

- белые грибы- 120 г.
- вода питьевая- 100 г.
- соус демиглас (сухой)- 10 г.
- масло подсолнечное- 30 г.
- лавровый лист- 1 шт.
- тимьян свежий- 1 г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Компрессионный редис:

– редис красный- 50 г.
– соль морская мелкая- 4 г.

Тиан из картофеля в стиле тиан:

– картофель- 300 г.
– молоко 3.2%- 400 мл.
– розмарин свежий- 2 г.
– чеснок свежий- 2 зубчика
– сыр моццарелла (полутвердый)- 60 г.
– соль морская мелкая- по вкусу.

Масло копченого укропа:

– укроп свежий- 50 г.
– масло подсолнечное- 150 г.
– соль морская мелкая- по вкусу.

Тюлипное тесто:

– масло сливочное 82,5 % - 60 г.
– мука пшеничная- 80 г.
– яйцо куриное (белок)- 80 г.
– масло подсолнечное- 20 г.
– соль морская мелкая- по вкусу.

Приготовление

Филе миньон маринованное (су-вид):

Филе миньон, маринуют со всеми ингредиентами и ваккумируют, готовят при 65 градусах в течение 90 минут.

Тиан из картофеля в стиле тиан:

Чеснок раздавливают с помощью ножа и обжигают горелкой. Картофель очищают и нарезают на слайсы 3 мм. Пластины, вырезают по форме кольца 8 см. и отваривают в подсоленном молоке с чесноком и розмарином- 5-7 минут. Выкладываеют через кольцо картофель , перекладывая сыром, натертым на мелкой терке. Ставят заготовку на пергамент в гастроемкость. Запекают при 180 С градусах в течение 20-30 минут. Аккуратно снимают кольцо.

Стеклянный редис:

Редис нарезают на слайсы 2-3 мм, перекладывают в воду (можно со льдом), солим. Ставят емкость с редисом в ваккуматор и пропускают 3-4 раза.

Припущенный шпинат:

На раскалённой сковороде разогревают масло, солят, перчат, добавляют мускатный орех, выкладывают шпинат на сковороду и сразу снимают, резко перешивают, чтобы не передержать шпинат.

Соус демигляс грибной:

Белые грибы чистят, отваривают в подсоленной воде в течение 10 минут с лавровым листом и тимьяном, откидывают на дуршлаг. Остужают и нарезают мелким кубиком и обжаривают на масле 3-5 минут, постоянно помешивая.

Отдельно в сотейнике разводят соус демиглас (сухой) с водой 1 к 10 и вводят грибы, доводят до кипения.

Масло копченого укропа:

Укроп перебирают, разбирают на листочки. Ошпаривают укроп в подсоленном кипятке. Добавляют разогретое подсолнечное масло. Все ингредиенты пробивают через блендер стакан до 55 градусах в течение 5-7 минут, после масло откидывают на марлю- дренаж. Масло окуривают в течение 10 минут окуривателем.

Тюлипное тесто:

Все ингредиенты смешивают погружным бдендером до однородного состояния, молд смазывают подсолнечным маслом. далее выкладывают на молд и растирают палеткой.

Пароконвектомат разогревают до 160 градусах и запекают украшение 5-6 минут.

Сборка:

Обжаривают мясо на маслах мясо со всех сторон, подливая ложкой масло, периодически опаливая дополнительно горелкой, откидывают на бумажное полотенце мясо.