

Пояснения к обслуживанию гостей в Модуле «Открытая кухня»

До начала обслуживания конкурсанту необходимо проверить, скорректировать и при необходимости дополнить комплекты ингредиентов для приготовления блюд всех курсов.

В конце обслуживания гостям должен быть подан счет на оплату.

Меню	
Блюда	Напитки
1 курс Ассорти сыров*	Вино белое
2 курс Карпаччо из лосося**	Вино красное молодое
3 курс Телятина в горчично-сливочном соусе***	(декантированное)
4 курс Грейпфрут с мороженым****	Вино игристое
Дополнительно в процессе обслуживания:	
Вода газ/ без газ	
Хлеб	

*Ассорти сыров:

Выход порции 100-120 гр

- 3 вида сыра (выдаются с кухни на 1 общей доске)
- Орехи
- Виноград
- Мята
- Мед

Дополнительные требования:

- Разная форма нарезки для каждого вида сыра
- Необходимо израсходовать все полученные с кухни ингредиенты полностью, включая орехи, мяту, виноград

****Карпаччо из лосося:**

- Карпаччо из лосося (заготовка выдается с кухни)
- Руккола
- Сыр пармезан (треугольные слайсы)
- Готовая заправка (масло оливковое, соль, перец, лимон)
- Лайм

Технология приготовления:

1. Карпаччо полить заправкой
2. Сверху выложить рукколу, сбрызнуть заправкой.
3. Дополнить блюдо тонкими слайсами пармезана и украсить долькой лайма

*****Телятина в горчично-сливочном соусе:**

- Говяжья вырезка (медальоны, 3-4 шт. на порцию)
- Грибы шампиньоны (ломтики)
- Сливки 33%
- Горчица столовая
- Специи (соль, перец)
- Масло оливковое
- Базилик свежий

Технология приготовления:

1. Грибы обжарить на оливковом масле, добавить медальоны, специи, сливки, горчицу
2. Довести до готовности
3. Оформить 2 порции
4. Украсить веточкой базилика

Дополнительные требования:

- Участник должен использовать полностью все ингредиенты, полученные с кухни, за исключением специй, оливкового масла, горчицы, сливок (количество данных продуктов на усмотрение участника).

******Грейпфрут с мороженым**

- Грейпфрут (один крупный или два небольших)
- Мороженное (выдается с кухни, сформированное в 2 шарика)
- Мята

Технология приготовления:

1. Очистить и разделить филе грейпфрута
2. Выложить филе на две десертные тарелки, дополнить шариком мороженого и мятой