

ОГБОУ СПО «КТАБ»

Конкурс
«Кулинарный
поединок»



Задача:



- Показать теоретические знания
- Практические умения в приготовлении Блюда «Шарлотка с яблоками»
- Творчески представить домашнее задание «Приготовление горячего или



Оценочный лист

(балловая система оценивания)

№	Фамилия имя	Внешний вид Соблюдение ТБ, санитарные правила	Организац ия рабочего места, санитарно е состояние на рабочем месте	Соблюде ние технолог ической последов ательнос ти выполнен ия работы, оформле ние, подача	Домашнее задание (приготовл ение, оформлени е, подача)	Тесты	Ито г
		(3 балла)	(2 балла)	(5 баллов)	(5 баллов)		

Критерии оценок тестового задания

«36» - «41» баллов – «отлично»

«28» - «34» баллов – «хорошо»

«20» - «27» баллов – «удовлетв.»

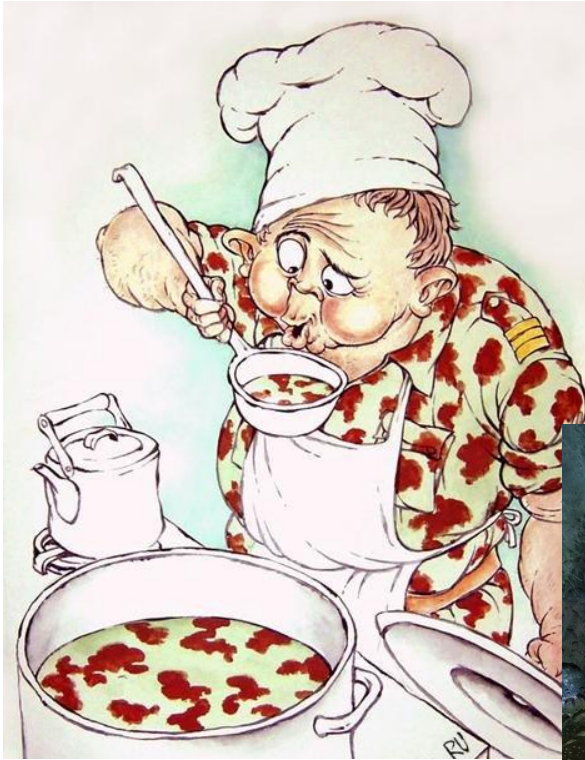
ниже «20» баллов – «неуд.»



Происхождение названия блюда «Шарлотка с яблоками»











блоки

леб

йцо

молоко

сахар

корица

сливочное масло

сахарная пудра

Жарочный шкаф

Миксер

Разделочный стол

Разделочный нож

Миски

Форма для выпек

Против

Весы

Блюдо для подачи



Схема технологической последовательности

Яблоки- мелкие кубики, сахар

Хлеб – мякиш прямоугольный 0,5см

Обрезки хлеба – мелкий кубик, подсушивание

Ломтики хлеба – смачивание в смеси яиц и молока

Формование

Хлеб+сахар+корица

Заполнение форму начинкой

Сверху покрывают ломтиками хлеба

Запекание

оформление

подача

Требования к качеству

Внешний вид – Шарлотка сохранила форму,
посыпана сверху сахарной пудрой

Консистенция – рыхлая

Цвет хлеба – золотистый, в разрезе – кремовый

Вкус – хлеба и яблок

Запах – приятный, поджаренного хлеба и
запеченных яблок



*Желаю всем удачи,
успеха,
терпения
и набрать
наибольшее количество
баллов!!!!*

