

**Программные требования
конкурсной и фестивальной программ
Двадцатых молодежных Дельфийских игр России**

Номинация	Возрастные группы (лет, включительно)	Программные требования, основные критерии оценки
<p>Кулинарное искусство - индивидуально</p>	<p>15-17 18-24</p>	<p>Приготовление блюд для праздничного приема. Меню состоит из трех блюд, по 2 порции каждого (одна порция – для жюри, вторая – для экспозиции). 1.Закуска. Приготовить праздничную закуску. Масса закуски – максимум 150 гр. 2.Горячее блюдо из курицы с гарниром (2 вида) и соусом. Приготовить блюдо в авторском исполнении, гарнир из овощей, соус на выбор участника. Масса горячего блюда – минимум 220 гр. Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60/40. 3.Десерт. Приготовить десерт с дельфийской символикой. Оформление десерта в авторском исполнении. Масса десерта – минимум 110 гр. Время приготовления – 4 часа.</p> <p>Подача блюд. Порции подаются на отдельных тарелках (тарелки белые, плоские, круглые, диаметр 32 см). Соус подается в соуснике (50 мл). Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Блюда готовятся на предоставленном организаторами оборудовании: промышленные плиты, духовые шкафы, пароконвектомат, фритюрница, блендер, весы, а также инвентарь: миски, ножи, гастроремкости, с использованием собственных продуктов, приобретенных в торговой сети города. При приготовлении разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь. Для представления жюри готовых блюд каждый участник оформляет сегмент стола 90х90 см и рассказывает о приготовленных блюдах (до 5 мин.). Необходимую посуду и атрибутику для оформления стола участники привозят с собой. Перед началом конкурса каждый участник предоставляет технологические карты приготавливаемых блюд в 2-х экземплярах, а также действующую личную медицинскую книжку. Участники выступают в профессиональной одежде и обуви, при приготовлении блюд используют одноразовые перчатки и соблюдают санитарно-гигиенические требования по организации рабочих мест.</p> <p>Основные критерии оценки: национальный колорит в использовании продуктов, технология и современное оформление блюд, гармоничность вкусовых качеств блюд, оригинальность рецептуры, лаконичность и выразительность оформления стола для подачи.</p>