



**Районный конкурс
«Лучший повар
Зуевской земли - 2019»**

29 марта в Зуевском техникуме прошел 3-ий ежегодный районный конкурс «Лучший повар Зуевской земли - 2019».


Участие приняли повара предприятий общественного питания из с. Мухино, п.Соколовка и г.Зуевка.

Участником предстояло пройти 4 этапа соревнований: визитная карточка, теоретический конкурс, практическое задание (приготовления рыбы) и домашнее задание (десерт).

ЖЮРИ:

1. **РОДЫГИН Андрей Николаевич** - Глава Зуевского городского поселения - председатель жюри;
2. **ВОТИНЦЕВА Лариса Васильевна** - заведующая отделом сельского хозяйства Зуевского района;
3. **ОВЕЧКИНА Елена Геннадьевна** - заведующая столовой № 6 Нижегородского филиала АО ЖДК;
4. **СИТНИКОВА Наталья Геннадьевна** - мастер производственного обучения ЗМТТ;
5. **БУСЫГИНА Галина Николаевна** - председатель профсоюзной организации с. Мухино;
6. **АЛЕМБАЕВА Татьяна Ильинична** - бухгалтер ООО «Сокол»





Участники конкурса

1. **Шишмаков Сергей** - студент выпускной группы ЗТК;
2. **Кропотина Виктория** - выпускница Зуевского техникума по специальности «Повар - кондитер»;
3. **Масленникова Татьяна** - ООО «Сокол»;
4. **Мокрецов Матвей** - ИП Черевко Н.А Фаленский район;
5. **Табанакова Виктория** - шеф-повар Зуевского техникума;
6. **Лыскова Мария** - ООО «Агрофирма «Мухино».



Вне конкурса приняли участие 2 команды поваров 1 и 2 курса:

11 ТП «Поварское трио»

Летягина Мария

Мастрюков Кирилл

Харин Илья

21 ТП «Улыбка»

Кислухина Мария

Карпов Богдан

Головин Леонид

Теоретический конкурс



Практическое задание





Команда «Улыбка»



Команда «Товарское трио»



Шишмаков Сергей



Кропотина Виктория



Масленникова Татьяна



Мокрецов Матвей



Табанакова Виктория



Лыскова Мария



Подведение итогов



Профессиональное жюри оценивает участников по следующим критериям:

- Оформление блюда;
- Степень сложности;
- Оригинальность идеи;
- Вкусовые качества;
- Презентация блюда;
- Владение кулинарными техниками;
- Соблюдение санитарных правил;
- Наличие организационных правил.



ПОБЕДИТЕЛИ:

«Лучший повар Зуевской земли» -
ШИШМАКОВ Сергей

I место - *Масленникова Татьяна*

II место - *Лыскова Мария*

III место - *Табанакова Виктория*

номинация «за кулинарное искусство,
доведенное до совершенствования»

Кропотина Виктория

номинация «За художественный вкус и
технику исполнения» - *Мокрецов Матвей*



Рецепт десерта от победителя Шишмакова Сергея

панакота

Ингредиенты:

- ✓ Вода - 50гр;
- ✓ Шоколад темный - 50гр;
- ✓ Желатин - 12гр;
- ✓ Сливки 38% - 200мл;
- ✓ Сахар - 25гр;
- ✓ Молоко - 50мл;
- ✓ Ванилин - 1.5гр (1 пакетик)

Способ приготовления:

1. Желатин заливаем холодной водой для набухания;
2. В емкости смешиваем сливки, молоко, сахар, ванилин, измельченный шоколад. Нагреваем на медленном огне, постоянно помешивая. НЕ кипятить;
3. Желатин смешиваем с молочно-шоколадной смесью. Остужаем и разливаем по формам;
4. При желании можно украсить белым шоколадом.



ЯРМАРКА.

Дегустационный стол от
Зуевского техникума



ООО «Зуевское любимое»



ООО «Сокол»



ООО «Агрофирма «Мухино»

