



بیست و یکمین دوره مسابقات ملی مهارت

(پروژه مرحله استانی)

رشته : آشپزی

کد جهانی رشته : ۳۴

مدت زمان پروژه : ۵ ساعت



فهرست مواد مصرفی: (به ازای یک نفر)

ردیف	نام مواد مصرفی	تعداد	واحد
۱	سیب زمینی	۲	کیلو
۲	مرغ متوسط	۱ عدد	کامل
۳	کره	۳۰۰	گرم
۴	سیر	۱	بوته
۵	تخم مرغ	۱۵	عدد
۶	آرد سوخاری	۱	بسته
۷	جعفری	۲۰۰	گرم
۸	شوید	۱۰۰	گرم
۹	هویج	۵۰۰	گرم
۱۰	بروکلی	۱	بوته
۱۱	لوبیا سبز	۲۰۰	گرم
۱۲	لیموترش	۵۰۰	گرم
۱۳	گوجه فرنگی	۵۰۰	گرم
۱۴	پیاز	۱	کیلو
۱۵	کدو	۵۰۰	گرم
۱۶	استاک مرغ	۱	لیتر
۱۷	ماست چکیده	۵۰۰	گرم
۱۸	خامه صورتی	۲	عدد
۱۹	فیله مرغ	۲۵۰	گرم
۲۰	دارچین	۵۰	گرم
۲۱	شیر	۱	لیتر
۲۲	شکر	۲۰۰	گرم
۲۳	خیار شور	۲۵۰	گرم
۲۴	برنج	۲۰۰	گرم
۲۵	شکلات	۲۰۰	گرم
۲۶	آرد	۵۰	گرم
۲۷	سیب درختی	۵۰۰	گرم
۲۸	بگینگ پودر	۵۰	گرم
۲۹	نمک	۱ بسته	کوچک
۳۰	فلفل سیاه	۵۰	گرم
۳۱	پاپریکا	۵۰	گرم
۳۲	بی بر	۲۵	گرم
۳۳	فلفل سفید	۲۵	گرم
۳۴	زعفران	نیم	مقال
۳۵	روغن مایع	۱	لیتر



پاستا شکل دار	۱	بسته
قارچ	۵۰۰	گرم
کرفس	۱	بوته
کاهو پیچ (۱۵۰ گرمی)	۱	عدد
پنیر پیتزا	۵۰۰	گرم
شیر پر چرب	۱	لیتر
آرد نشاسته ذرت	۳۰۰	گرم

استانی



فهرست تجهیزات و ابزار کارگاهی:

ردیف	نام مواد مصرفی	تعداد	واحد
۱	اجاق گاز فردار ۵ یا ۴ شعله		
۲	یخچال ۱۲ فوت و فریزه		
۳	همزن برقی نیمه صنعتی	یک عدد	
۴	سینگ ظرفشویی		
۵	میز کار		
۶	ابزار کارگاه اشپزی		
۷	سری چاقواشپزی		
۸	تخته کار		
۹	سطل زباله		
۱۰	سرویس قابلمه تفران یا استیل		
۱۱	سرویس کفگیر و ملاقه		
۱۲	سری صافی		
۱۳	سری ابزار سبزی ارابی		
۱۴	فدس		
۱۵	قالب پای سیب ۲۰ تا ۲۵		
۱۶	قالب سوفله ۲۰ تا ۲۵		
۱۷	همزن برقی		
۱۸	کاسه استیل در ۴ سایز		
۱۹	سینی فر در سایز ۳۰ در ۴۰		
۲۰	۳ عدد ابگش در ۳ سایز		
۲۱	همزن دستی		
۲۲	قاشق چوبی در ۳ سایز		
۲۳	دسگتیر، پیش بند، کفش مخصوص		

فهرست تجهیزات و ابزار همراه رقابت کننده:

ردیف	عنوان تجهیزات	تعداد	واحد
۱			
۲			
۳			