

بیست و دومین دوره
مسابقات ملی
مهارت ایران

22nd
I.R.IRAN
NATIONAL SKILLS
COMPETITION

بیست و دومین دوره مسابقات ملی مهارت

(نمونه پروژه مرحله کشوری)

رشته: آشپزی

کد جهانی رشته: 34

مدت زمان پروژه: 18 ساعت



توضیح مختصر در مورد پروژه بیست و دومین دوره :

پروژه حاصل با بهره گیری از پروژه های مسابقات مهارت جهانی و کشوری در سال های گذشته می باشد که جهت ارزشیابی مهارت رشته آشپزی و برای مدت 18 ساعت طراحی و در نظر گرفته شده است. قابل ذکر است که ارزشیابی کیفی با تکیه بر دقت، سرعت، مهارت، قدرت خلاقیت و اعتماد به نفس افراد در انتهای هر پروژه انجام خواهد شد. شرکت کنندگان باید موارد زیر را بر اساس دستور العمل تهیه و تزیین نمایند.

1- سالاد آسیایی با مرغ گریل شده

2- پای سبزیجات با روکش طرح دار

3- استیک دنده دار با سس باربیکیو، گارنیش سبزیجات و دورچین

4- جوجه گریل شده با سس بادام زمینی

5- دسرچیز کیک سن سباستین با سس باتر اسکاچ

تبصره: در صورت مشاهده ابزارها مواد مصرفی اضافی در مدت مسابقه آیتم مربوطه هنگام نمره دهی حذف خواهد شد.



دستورالعمل اجرای پروژه :

سالاد آسیایی با مرغ گریل شده:

1- آماده سازی سبزیجات

2- مرینیت کردن مرغ

3- آماده سازی سس

4- ترکیب نهایی

5- گارنیش

پای سبزیجات با روکش طرح دار

1- تهیه خمیرپای

2- آماده سازی سبزیجات

3- دکور روکش خمیر

4- پخت

استیک دنده دار با سس باربیکیو، گارنیش سبزیجات:

1- مرینت و استراحت کردن گوشت

2- تهیه سس

3- پخت

4- آماده سازی سبزیجات برای گارنیش

5- گارنیش

جوجه گریل شده با سس بادام زمینی:



1- مرینت و استراحت کردن مرغ

2- تهیه سس

3- ترکیب مواد و پخت

4- گارنیش

دسر سن سباستین با سس باتر اسکاچ

1- آماده سازی مواد دسر

2- ترکیب مواد

3- پخت

4- تهیه سس باتر

5- گارنیش



نحوه چیدمان کارگاهی (براساس تعداد رقابت کننده و فضای سایت مسابقه)

با همین چیدمان به تعداد رقابت کنندگان سالن پر شود.

