**Краевая олимпиада профессионального мастерства**

**обучающихся по специальностям СПО**

**УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии:**

**19.02.08 Технология продукции общественного питания**

Номер участника \_\_\_\_\_\_\_\_

**Комплексное задание I уровня**

1.2. Выполнение практических заданий с применением знания иностранного языка

1) Переведите составленную технологическую карту блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени» на иностранный язык (английский). Задание выполняется письменно с использованием технологической карты блюда, составленной на комплексном задании II уровня.

2) Переведите рецепт приготовления блюда с иностранного языка (английского) на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов приготовления.

**Cumberland Sausage**

**Ingredients:**

* 450 g shoulder of pork (boned and skinned) cut into strips
* 175 g hard back pork fat, cut into strips
* A rasher of smoked bacon, cut into strips
* 1 tsp nutmeg
* 1 tsp mace
* 25 g white breadcrumbs
* sausage skin

**Directions:**

1. Ease it onto the long spout of the sausage-making attachment to the mincing machine.

2. Soak the crumbs in 8 tbsp of hot water

3. Feed the pork sausage meat through the mincing machine again, and as it comes through, slide the skin gently off the attachment and coil it on a large plate. Do not divide into links.

4. Cover the mincemeat and set it aside.

5. Rinse the sausage skin from the salt.

6. Mince the pork, fat and bacon coarsely.

7. Add the spices and breadcrumbs to meat and mix well.

8. Leave in the fridge until the next day. Bake the whole coil for 30 – 45 minutes at 180°C.

Время выполнения заданий – 1 час (60 мин.)

Максимальная оценка – 10 баллов

**Краевая олимпиада профессионального мастерства**

**обучающихся по специальностям СПО**

**УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии:**

**19.02.08 Технология продукции общественного питания**

Номер участника \_\_\_\_\_\_\_\_

**Комплексное задание I уровня**

1.2. Выполнение практических заданий с применением знания иностранного языка

1) Переведите составленную технологическую карту блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени» на иностранный язык (немецкий). Задание выполняется письменно с использованием технологической карты блюда, составленной на комплексном задании II уровня.

2) Переведите рецепт приготовления блюда с иностранного языка (немецкого) на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов приготовления.

**Ungarisches Gulasch**

**Zutaten:**

* 500 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
* 700 g Rindergulasch,
* Pfeffer, Salz, 1 TL Essig, 2 Lorbeerblätter, 1 EL Paprikapulver
* 1 große rote Paprikaschote
* 40 g Butterschmalz
* 1 große Dose geschälte Tomaten
* 1 TL Mehl
* 1 EL frische Sahne

**Reihenfolge:**

1. Alle Zutaten in einem Schmortopf füllen.
2. Zwiebeln achteln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch pfeffern.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen.
4. Nach Ende der Garzeit noch 20 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.
5. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in Stucke schneiden.
6. Aus Mehl und Butterschmalz einen Fett-Mehl-Kloß formen und dazulegen.
7. Den Bräter mit einem Deckel schließen.
8. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben zusätzlich mit frische Sahne binden.

Время выполнения заданий – 1 час (60 мин.)

Максимальная оценка – 10 баллов