

**МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЧЛЕНОВ ЖЮРИ  
(КЛЮЧИ, КРИТЕРИИ)**

**Продолжительность выполнения заданий - 45 минут  
Максимальное количество баллов - 25 баллов**

Номер вопроса	Мах балл	Правильный ответ
<b>Общая часть</b>		
1	1	5
2	1	2,1,3
3	1	13158
4	1	1-В, 2-А, 3-Г, 4-Б, 5-Е, 6-Д
5	1	2175
<b>Специальная часть</b>		
1	1	КВИЛЛИНГ
2	1	б
3	1	б, в
4	1	в
5	1	а, б
6	1	а, б, д
7	1	
8	1	б, г
9	1	силуэт
10	1	1-б, 2-в, 3-г, 4-а
11	1	а, б, г, е, ж
12	1	1-ж, 2-б (или е), 3-е (или б), 4-а, 5-г, 6-з, 7-д, 8-в
13	1	б, в
14	1	б
15	1	$50 \times 52 \times 0,25 = 650$ ккал
<b>16. Кейс-задание (творческое задание)</b>		
16.1, 16.2	1+1	<p>Ответ: названия например, жареная, запечённая с овощами, запечённая в сливках, запечённая в фольге и т.п. продукты например, минтай, горбуша, форель, сельдь, морковь, сливки, и т.п.</p>
16.3	1	<p>Ответ: например, нож, скребок для удаления чешуи, миска, сковорода, дуршлаг, лопатки, фольга и т.п.</p>

10.4	2  2 балла – технология не нарушена; 1 балл– в описании технологии допущена неточность; 0,5 балл – перечислены операции с нарушением последовательности.	Ответ: например, 1. Охлаждённое филе горбуши промыть. 2. Филе сложить в миску. Посолить морской солью, посыпать перцем, прованскими травами (специями для рыбы), полить лимонным соком. Оставить мариноваться на 10 -15 минут. 3. Подготовить кусок фольги, сложив ее в три слоя. Смазать фольгу оливковым маслом и выложить маринованную рыбу кожей вниз. 4. Сложить фольгу в виде лодочки, оставив открытым немного верха. Поставить запекать рыбу в разогретую до 180°С духовку, на 15 минут. 5. Рыбу в фольге достать из духовки и посыпать тертым сыром. Снова поставить в духовку до расплавления сыра (на 5 -7 минут). 6. Подавать рыбу можно прямо в фольге, по желанию с любым гарниром. Ножом осторожно поддевать рыбу, мякоть легко снимается, а кожа остается на фольге.
<p><i>В творческом задании не может быть единственного правильного ответа. Главное, чтобы ответ был внутренне непротиворечивым, то есть ответы на все пункты должны выстраиваться в единую цепочку.</i></p>		