



# *ДЕЛОВАЯ ИГРА*

**«Я технолог, я и повар, я  
умелый кулинар»**

# ТУР ПЕРВЫЙ

*В этом туре принимают участие обе команды. Поочередно им загадываются загадки – в том случае, если команда не отвечает на вопрос, ход переходит к другой команде.*

*За правильный вопрос команда получает одно очко.*



*Устрицы, батончики,  
лепешки с начинкой,  
булочки, плюшки. Какое  
общее название?*





*Изделие из сдобного  
пресного теста с творогом.*



***Главная особенность  
пряничного теста.***





***Два основных способа  
приготовления бисквита.***



**Полуфабрикат темно-желтого цвета, после выпекания образуется полость внутри. Что это за тесто?**



***СКОЛЬКО СЛОЕВ В СЛОЕНОМ  
ТЕСТЕ?***



***Из какого теста готовят  
жгутики, ежики?***



**Из какого теста готовят  
рулет фруктовый,  
«Экстра»?**





# ТУР ВТОРОЙ

## Загадочное блюдо

*Каждой команде предлагается задание.*

## ***ВАРИАНТ ЗАДАНИЯ №1***

***На блюде находится приправа, необходимая для улучшения вкуса пищи. Она обладает слабыми антисептическими свойствами; 10-15 % ее содержание предотвращает развитие гнилостных бактерий, что обуславливает её широкое применение в качестве консерванта.***

***С древнейших времен она ценилась высоко. А так как она часто оказывалась недоступной для народа, возникали народные бунты. Эта приправа способствует удержанию воды в организме, служит материалом для образования в желудке соляной кислоты, благодаря чему пища лучше переваривается, а вредные микробы погибают. Что это за приправа?***

## **ВАРИАНТ ЗАДАНИЯ №2**

*В Европе он был известен еще римлянам. Его история в России начинается примерно с 11-12 веков. Когда его впервые завезли - попробовать могли только князь и его приближенные. Долгое время потребление его и внутривенное введение концентрированных растворов считалось эффективным средством при различных заболеваниях сердечнососудистой, нервной и пищеварительной систем. В последние годы исследователи склоняются к необходимости ограничения употребления этого продукта. Установлено, что в пожилом возрасте избыточное потребление способствует нарушению жирового обмена. Не случайно диетологи настаивают на том, чтобы в рационе питания пожилых людей, особенно имеющих склонность к тучности, его количество не превышало 15 % от общего суточного количества углеводов. Что на блюде?*

### **ВАРИАНТ ЗАДАНИЯ №3**

*В Европе он был известен еще римлянам. Его история в России начинается примерно с 11-12 веков. Когда его впервые завезли - попробовать могли только князь и его приближенные. Долгое время потребление его и внутривенное введение концентрированных растворов считалось эффективным средством при различных заболеваниях сердечнососудистой, нервной и пищеварительной систем. В последние годы исследователи склоняются к необходимости ограничения употребления этого продукта. Установлено, что в пожилом возрасте избыточное потребление способствует нарушению жирового обмена. Не случайно диетологи настаивают на том, чтобы в рационе питания пожилых людей, особенно имеющих склонность к тучности, его количество не превышало 15 % от общего суточного количества углеводов. Что на блюде?*

## *ВАРИАНТ ЗАДАНИЯ №4*

**История использования этого продукта в кулинарии началась в Индии примерно две с половиной тысячи лет назад.**

**В Европе этот продукт первыми стали есть римляне: с них принято было начинать завтрак.**

**У древних восточнославянских народов этот продукт фигурирует почти в каждом весеннем обряде. Так, в первый раз после зимы, выгоняя стадо на выпас, пастухи обязательно брали с собой это, надеясь, что их коровы станут такими же круглобокими и дадут хороший приплод.**



## ***ВАРИАНТ ЗАДАНИЯ №5***

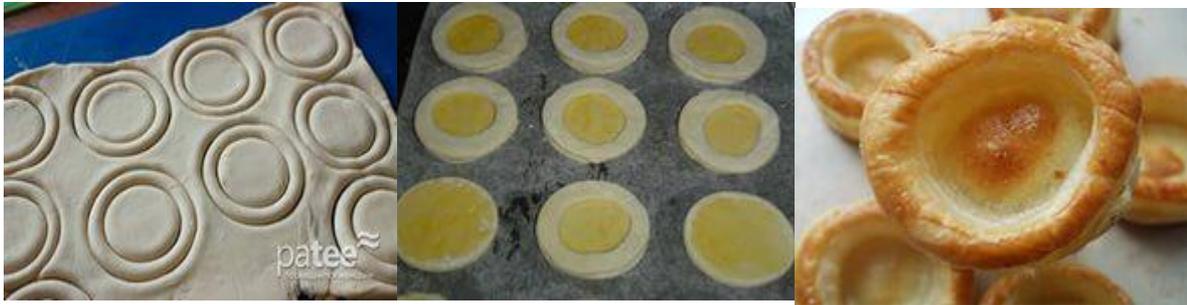


***Дрожжевое опарное тесто порционируют по 85 гр., укладывают в конусообразные или гофрированные, смазанные жиром, формы, не более чем на 1/3 высоты, расстраивают в течении 20 мин, выпекают при температуре 210-220<sup>0</sup>С, 40 мин. Охлаждают, выстаивают 8 часов, с узкой стороны делают несколько проколов иголкой, промачивают сиропом для пропитывания изделий и глазируем шоколадной помадой.***



## ***ВАРИАНТ ЗАДАНИЯ №6***

***Готовое слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм. Из этого пласта вырезают круглой выемкой лепешки. Половину лепешек укладывают на смоченный водой противень и смазывают их меланжем, у остальных лепешек вырезают середину выемкой меньшего размера, после чего они приобретают вид колец. Эти кольца кладут в виде бортика на лепешки на противень, смазывают меланжем и выпекают.***



# ТУР ТРЕТИЙ АНАГРАММ Ы

*Из предложенных анаграмм командам предлагается составить как можно больше слов за определенный период времени.  
На выполнение задания дается 5 минут.*

**РИРОПФИОТ**

**Л**

**ВИШУТАКР**

**СИКОЧНИ**

**ПНИРКИЯ**

**ЖИРОККИ**

**КЯЫЗИ**

**ГИТУЖИК**

**ЧЬНЕПЕЕ**

**ЛИШЮКП**

**ЯДЕНЕРЛК**

**ОТВЕТЫ К  
ДИАГРАММАМ  
ПРОФИТРОЛ ЯЗЫКИ**

***И***

***ЖГУТИКИ***

***ВАТРУШКИ***

***ПЕЧЕНЬЕ***

***СОЧНИКИ***

***ПЛЮШКИ***

***ПРЯНИКИ***

***КРЕНДЕЛЯ***

***КОРЖИКИ***



○	△	↑	€		I	⊥	◇	X	•	□	^	v	—		⊕	↕	+	□	▣	↓	✱
а	в	г	д	е	ж	з	и	к	л	м	н	о	п	р	с	т	ш	ь	у	я	ц

△|||□◇+||•□\_\_\_\_\_

⊥○—||X○^X○\_\_\_\_\_

□▣X○\_\_\_\_\_

↕||⊕↕v\_\_\_\_\_

↕v€○\_\_\_\_\_

**2**  
группа

**4**  
группа

—○|□||⊥○^\_\_\_\_\_

⊥○—||X○^X○\_\_\_\_\_

•○—+○\_\_\_\_\_

—◇|v↑\_\_\_\_\_

□v•vXv△○|\_\_\_\_\_

**3**  
группа

⊥○—||X○^X○\_\_\_\_\_

•○—+○\_\_\_\_\_

⊕•◇△X◇\_\_\_\_\_

□○^X○\_\_\_\_\_

↕△v|v↑\_\_\_\_\_

**1**  
группа

□v•vXv△○|\_\_\_\_\_

Xv^€◇↕||\_\_\_\_\_

—◇✱✱○\_\_\_\_\_

€|v||I◇\_\_\_\_\_

|○X▣+X◇\_\_\_\_\_



# ТУР ЧЕТВЕРТЫЙ

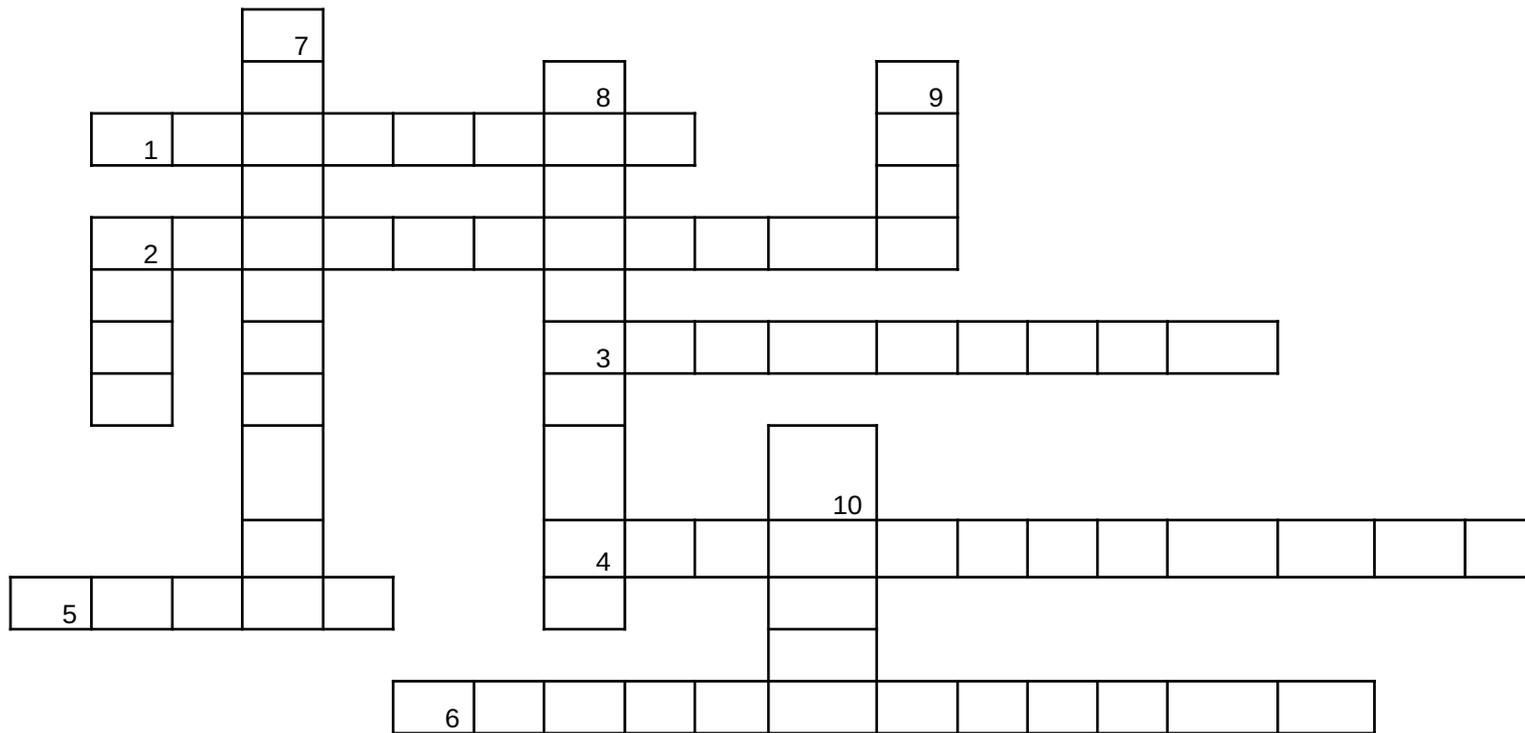
*В игре принимает участие вся команда.*

*Задача: написать технологию приготовления дрожжевого опарного теста.*

Для дрожжевого опарного теста смешиваем ингредиенты: вода (30-35<sup>0</sup>С, 60-70%), раствор дрожжей (100%), мука (35-60%); замес опары, брожение (2,5-3 часа), смешиваем: опара, вода (30-40%), раствор соли, сахар, меланж или яйца, мука (40-60%), маргарин (размягченный, за 2-3 минуты до конца замеса); замес теста, брожение 2-2,5 часа (1-2 обминки).

# ТУР «Эрудиты»

*Командам предлагаются одинаковые кроссворды.  
Задача: быстро и качественно справиться с заданиями кроссворда.*



**По горизонтали:**

1. Специальность человека, изготавливающего торты, пирожные, печенья, пряники и т.д.
2. Один из способов консервирования.
3. Набор продуктов для приготовления какого-либо блюда.
4. Единица измерения энергетической ценности продукта.
5. Пряности для пряничного теста.
6. Мелкокусковое мясо в сметанном соусе.

**По вертикали:**

2. Перечень блюд и напитков для завтраков, обедов, ужинов.
7. Обваливание полуфабриката в муке или сухарях.
8. Подготовка и оформление стола.
9. Бисквит, приготовленный холодным способом.
10. Работник общепита, занимающийся приготовлением блюд и кулинарных изделий.

# ОТВЕТЫ К

# Кроссворду

## **По горизонтали:**

- 1-кондитер,
- 2-маринование,
- 3-рецептура,
- 4-калорийность,
- 5-букет,
- 6-бефстроганов.

## **По вертикали:**

- 2-меню,
- 7-панирование,
- 8-сервировка,
- 9-буше,
- 10-повар.

# ТУР ШЕСТОЙ

## РЕШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ.

На предприятии общественного питания отключили электроэнергию, а вам нужно приготовить обед. Как вы выйдете из этой ситуации?

Приветствуется остроумное решение.

# ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

*Жюри ведет подсчет очков, набранных командами за пять туров.*

*Команда победитель награждается грамотой.*



**СПАСИБО  
ЗА УЧАСТИЕ  
И ВНИМАНИЕ!**