**Позиции:**

**Блюда из овощей (дайкон, капуста, бамбук)**

• Салаты

• Закуски

• Горячие блюда

• Учитывая специфику работы, необходимые объемы, высокогорье.

**Приготовление бульонов для соусов и супов**

• Основные ингредиенты

• Разновидности соусов по консистенции и по вкусу

• Учитывая специфику работы, необходимые объемы, высокогорье.

**Виды специй и их применение**

• Стебель бамбука

• Анис

• Глютаминат натрия

• Кунжутное масло

• Усянмань

**Блюда из рыбы и морепродуктов**

• Блюда из речной и морской рыбы

• Блюда из морепродуктов (гребешки, креветки, кальмары)

• Способы приготовления

• Учитывая специфику работы, необходимые объемы, высокогорье.

**Блюда из мяса и дичи**

• Блюда из говядины

• Пекинская утка.

• Учитывая специфику работы, необходимые объемы, высокогорье.

**Блюда из риса и лапши**

• Виды риса и лапши

• Гармоничное сочетание ингредиентов

• Способы варки риса в условиях высокогорья.

• Особенности тепловой обработки в условиях высокогорья.

• Способы хранения

**Десерты в китайской кулинарии**

• Виды десертов

• Способы приготовления

• Украшение десертов и их подача

**Кухонное оборудование и инвентарь**

• Условия труда и требования безопасности

• Тепловое оборудование.

• Холодильное оборудование

• Определить перечень необходимого оборудования для закупки, исходя из того, что есть на руднике.

**Технологическая обработка и хранение мяса, рыбы, овощей**

• Виды нарезки и порционирование

• Заготовка и изготовление полуфабрикатов

• Контроль за качеством выпускаемой продукции

• Специфика хранения

• Учитывая специфику работы, необходимые объемы, высокогорье.