

На базе ГБПОУ РА «КАПТ» завершается третий день Регионального чемпионата по компетенции «Выпечка осетинских пирогов». Все участники приготовили из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских: со свежим сыром и сырым репчатым луком ; с листьями свеклы, свежим сыром и киндзой; картофелем, свежим сыром и чабером (картофджын). Приступили к выполнению очередного модуля конкурсного задания-пирог полуоткрытый с вишней «Балджын». За 2,5 часа конкурсант должен приготовить полусдобное тесто; вишню специально подготовить для выпечки; сформовать пироги; выпечь; презентовать (подать) пироги.

Каждый конкурсант имеет возможность продемонстрировать как уровень своей профессиональной подготовки, так и индивидуальные качества. Желаем всем участникам удачи, успехов.













