

В финальный день конкурса участники чемпионата по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» на базе ГБПОУ РА «КАПТ» приготовили:

- из полусдобного теста пирог осетинский полуоткрытый с вишней «Балджын» в количестве 2 шт. массой 1700г.;
- из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских:
- со свежим сыром и зеленым луком (хъаедындзджын) в количестве 2 шт.;
- с листьями свеклы, свежим сыром и киндзой (цаехаераджын) в количестве 2 шт.;
- с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 950г.

К концу дня конкурсанты произвели выкладку готовых пирогов на презентационном столе. Каждый из них показал не только практические навыки, но и проявил выносливость, умение планировать свою работу, аккуратность.

Шаповалова Татьяна, обучающаяся 4 курса ГБПОУ РА «ДСХТ» по профессии «Повар, кондитер» рассказывает: «Я первый раз принимаю участие в Региональном чемпионате. Огромное спасибо организаторам этого чемпионата, способствующему развитию и росту профессий и людей, занимающихся в этой сфере. Благодаря этому чемпионату я много чему научился, познакомился с интересными людьми и, наверное, самое главное-почувствовал уверенность в себе и в том, что выбрал правильную профессию, у которой есть будущее и востребованность».









