



Aeg ja koht: 02.02.2023 Teko aatrium

Korraldaja: Tallinna Teeninduskooli toitlustuse valdkond, Kristi Tiido

Osavõtjad: Teko kõikide kokarühmade esindusvõistkonnad

Žürii: peakokad Eesti tunnustatud restoranidest, kutseõpetajad ja Maria Rezev (Eesti esindaja WorldSkills 2022 kokavõistlusel, 7. koht)

Võistlusülesanne: etteantud aja jooksul valmistada ja serveerida 2 portsjonit pošeeritud mune majoneesiga, pastaroor juustuga ja magustoit *Eton mess*.

Võistkond teeb oma võistlusülesande sooritamise Instagrammi reeli.

Võistkond: 3 liiget, igas võistluse etapis sooritavad kaks liiget tehnilisi ülesandeid ja kolmas filmib.

VÕISTLUSE ETAPID

AEG	ETAPP	PUNKTE	HINDAMISKRITEERIUMID
10 min	Töökoha ettevalmistus. Kõigis etappides vajaminevate toorainete, töö- ja serveerimisvahendite komplekteerimine		
2 min	1. Munade lahtilöömine Eraldada 6 munakollast munavalgest, nii et munakollane jääb terveks. Lüüa lahti 4 muna eraldi kaussidesse, nii et munakollane jääb terveks.	max 6 punkti 3 punkti 3 punkti	6 munakollast on terved, munakoore tükke ei ole. 4 muna on eraldi kaussides, munakollased terved, munakooretükke ei ole.
20 min	2. Bese ja pasta valmistamine Valmistada 2 munavalgest beseetaigen (munavalged vahustada käsitsi). Beseetaigen määrada ahjuplaadile ja küpsetada ahjus 110° C juures (õppeköök B123). Valmistada 3 munakollasest ja nisujahust pastataigen. Taigen rullida plaadiks ning lõigata <i>tagliatelle</i> -kujuliseks.	max 6 punkti 3 punkti 3 punkti	Bese on läikiv ja seisab visplil 5 sekundit. Pasta on korrektselt rullitud ja lõigatud. Pastakogus vähemalt 150 g.
10 min	3. Majoneesi ja pošeeritud munade valmistamine Valmistada 2 munakollasest majonees. Valmistada 4 pošeeritud muna.	max 6 punkti 3 punkti 3 punkti	Majonees on ühtlase kreemja konsistentsiga, kogus vähemalt 200 g Pošeeritud munad (4 tk) on korrektse välimusega.
10 min	4. Vahukoore vahustamine ja pasta keetmine Vahustada käsitsi 100 ml rõõska koort 35%. Keeta värske pasta <i>al dente</i> küpsusastmeni.	max 6 punkti 3 punkti 3 punkti	Vahustatud koor püsib 5 sekundit kausis, mis on keeratud tagurpidi. Pasta on keedetud <i>al dente</i> .

aeg kokku 117 minutit