

	Технический департамент
	Инфраструктурный лист
	Производитель хлебобулочных изделий

Материалы для выполнения работ (предоставляются организатором):

№	Наименование	Кол-во	Ед. изм.
1	Столешницы рабочие	8	шт
2	Ёмкость для замеса	8	шт
3	Весы электронные	8	шт
4	Печь конвекционная	1	шт
5	Мусорный бак	8	шт
6	Раковина	2	шт
7	Шкаф расстоечный	1	шт
8	Листы для выпечки 39x59см, покрытый пекарской бумагой Silidor	8	шт
9	Доски разделочные	8	шт
10	Ковш	8	кг
11	Электрическая плитка	8	кг
12	Кувшин для воды	8	шт
13	Орехи (в ассортименте)	800	г
14	Кунжут	80	г
15	Миндальные лепестки	160	г
16	Гель шоколадный	400	г
17	Джем термостойкий	400	г
18	Цветная посыпка	80	г
19	Глазурь термостабильная шоколадная в каплях	80	г
20	Какао- порошок	80	г
21	Гель нейтральный	400	г
22	Корица	80	г
23	Мак	80	г
24	Пудра сахарная	800	г
25	Виноград сушеный/ изюм	400	г
26	Яйцо в тесто	8	шт
27	Молоко цельное	800	мл
28	Маргарин	800	г
29	Сахар- песок	800	г
30	Соль поваренная пищевая	120	г
31	Дрожжи хлебопекарные прессованные	480	г
32	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	8	кг
33	Кисти для смазки	8	шт
34	Шпатель	8	шт
35	Веселка	8	шт
36	Чашка для взвешивания сырья нерж.	8	шт
37	Сито для муки	8	шт

38	Мешки для мусора	8	шт
39	Салфетки для стола	8	шт
40	Мерная кружка	8	шт
41	Совок для муки	8	шт
42	Поднос	8	шт
43	Ложки столовые	8	шт
44	Полотенце	8	шт

Комплект оборудования от участников:

- Чашка для взвешивания сырья
- Прихватки
- Скалка
- Нож
- Скребок для теста
- Ножницы
- Сито/кружка для просеивания пудры
- Емкости для ингредиентов