

Nr. 2 Warenkorb für das praktische Qualifikationsverfahren

Aufgabenstellung

Aus folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3-Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



| | |
|-------------------|--|
| 1. Gericht | Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkomponente</i> ergänzt) |
| 2. Gericht | Kalte Suppe |
| 3. Gericht | Fisch (Feuchthitzetechnik) |

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|---|-----------------------------|-------------|---|
| Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere | Forelle | | 1 Stück à ca. 350 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden. |
| | Zanderfilet mit Haut | | ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar |
| Mastgeflügel | Pouletbrust | | 2 Stück à ca. 150 g |
| | | | |
| Schlachtfleisch | Lammhuft | | 1 Stück |
| | Flank Steak (Rind) | | max. 250 g |
| Fleischerzeugnisse | Frühstücksspeck | | am Stück |
| | Mostbröckli | | am Stück |
| | Rohschinken | | am Stück |
| Milch / Milchprodukte | Bergkäse | | vollfett |
| | Tomme | | |
| Pilze | Champignons | | braun |
| | Champignons | | weiss |
| | Austerseitling | | |
| Kartoffeln | Blaue Kartoffeln | | |
| | Kochtyp C | | |
| | Süsskartoffeln | | |
| Getreide | Camargue | | rot |
| | Carnaroli | | |
| | Carolina | | |
| | Rollgerste | | |
| Hülsenfrüchte und Sprossen | Borlottibohnen | | |
| | Kichererbsenmehl | | |
| | Linsen | | grün |
| Obst / Obsterzeugnisse | Apfel | | süss |
| | Aprikose | | getrocknet |
| | Avocado | | Hass |
| | Cranberries | | getrocknet |
| | | | |

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|--|-----------------------|-------------|--------------------------------------|
| Gemüse | | | |
| Knollen- und Wurzelgemüse | Karotten | | violette |
| | Knollensellerie | | |
| | Radieschen | | |
| Blütengemüse und Blütenstände | Artischocken | | Bretagne, ganz, frisch, max. 4 Stück |
| | Brokkoli | | |
| Kohlgemüse | Pak-Choi | | |
| | Wirsing / Wirz | | leicht |
| Spinatartige Gemüse | Blattspinat | | frisch |
| | | | |
| Stängel- und Sprossgemüse | Fenchel | | |
| | Kohlrabi | | |
| | Spargeln | | grün (Stück) |
| | Stangensellerie | | |
| Hülsen- und Samengemüse | Butterbohnen | | gelbe |
| | Kefen | | |
| Fruchtgemüse | Auberginen | | |
| | Cherry-Tomaten | | an der Rispe |
| | Gurken | | |
| | Peperoni | | gelb |
| | Peperoni | | rot |
| | Tomaten Ramati | | |
| Zucchini | | grün | |
| Zwiebelgemüse | Cipolotti | | |
| | Lauch | | gebleicht |
| | Zwiebeln | | rot |
| Salatartige Blattgemüse | Brüsseler Endivie * | | |
| | Ciccorino rosso * | | |
| | Eichblatt * | | rot |
| | Rucola * | | |
| *dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden | | | |
| Diverses | Getrocknete Tomaten | | in Öl |
| | Oliven | | grün |
| | Oliven | | schwarz |
| | | | |

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte, aller Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird aber eingeweicht. **Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.**