

Warenkorbbezugslisten

Nr. 4

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>Nebenkompente</i> ergänzt)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten
3. Gericht	Fisch (Trockenhitzetechnik)

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Wolfsbarsch		1 Stück à ca. 450 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Dorsch-Royalfilet		ca. 200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Mastgeflügel	Poulet- oberschenkel		max. 3 Stück
Schlacht- fleisch	Flank Steak (Rind)		max. 250 g
	Kalbsschulter		max. 250 g
Fleisch- erzeugnisse	Frühstücksspeck		am Stück
	Mostbröckli		am Stück
	Rohschinken		am Stück
Milch / Milch- produkte	Bergkäse		vollfett
	Tomme		
Pilze	Champignons		braun
	Champignons		weiss
	Austernseitling		
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kochtyp C		
	Süsskartoffeln		
Getreide	Camargue		rot
	Goldhirse		
	Carolina		
	Röllgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Borlottibohnen		
	Kichererbsen		getrocknet
	Linsen		grün
	Linsen		rot
Obst / Obst- erzeugnisse	Apfel		süss
	Aprikose		Getrocknet
	Avocado		Hass
	Cranberries		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse			
Knollen- und Wurzel- gemüse	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 Spross- gemüse	Fenchel		
	Spargeln		grün (Stück)
	Stangensellerie		
	Kohlrabi		
Hülsen- und Samen- gemüse	Butterbohnen		gelbe
	Kefen		
Fruchtgemüse	Auberginen		
	Cherry-Tomaten		an der Rispe
	Gurken		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Tomaten Ramati Zucchetti		grün
Zwiebel- gemüse	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.