

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Lebensmittel	Zutaten Kategorien	Lebensmittel	
Milchprodukte	Kochbutter / Bratbutter	Gewürze	Curry Madras mild	
	UHT Vollrahm 35 %		Currypaste (rot und grün)	
	Sauerrahm		Gewürznelken	
	Nature Joghurt		Ingwer, frisch	
	Ricotta		Kapernäpfel	
	Magerquark / Mascarpone		Kapern	
	Past. / UHT Milch		Kümmel	
	Geriebener Sbrinz / Parmesan am Stück		Muskatnuss	
Eierprodukte	Ganze Eier roh		Paprika mild	
	Past. Vollei		Pfefferkörner (weiss und schwarz)	
	Past. Eiweiss		Peperoncino / Chili (frisch)	
	Past. Eigelb		Grüne Pfefferkörner (eingelegt)	
Getreideprodukte	Weissmehl		Safranfäden	
	Maisstärke / Maizena		Safranpulver	
	Hartweizen Dunst		Sternanis	
Zucker / Süssmittel / Honig	Rohrzucker		Vanillestängel	
	Kristallzucker		Wacholderbeeren	
	Puderzucker		Zimtstangen	
	Vanillezucker		Zitronengras	
	Honig			
Öl / Essig	Erdnussöl		Salz / Würzmittel	Fleur de sel
	Sesamöl			Grobkörniger Senf
	Olivenöl			Ketchup
	Rapsöl			Kochsalz
	Sonnenblumenöl			Kokosmilch
	Apfelessig			Senf mild
	Balsamico-Essig (dunkler und weisser)			Sojasauce
	Himbeeressig			Tabasco
	Kräuteressig			Tomatenmark
	Rot- und Weissweinessig			Wasabi (Paste)
	Sherryessig			Worcestershire Sauce
Kräuter (frisch)	Basilikum		Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)
	Dill			Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Estragon			Kokosnuss (geraspelt)
	Kerbel			Kürbiskerne
	Koriander			Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)
	Lorbeer (getrocknet)			Pinienkerne
	Majoran			Pistazien
	Oregano	Sesam (weiss, schwarz)		
	Petersilie glatt	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier hell	
	Petersilie gekraut		Brandy / Cognac	
	Pfefferminze		Grand Marnier	
	Rosmarin		Kochwein (rot, weiss)	
	Salbei		Madère	
	Schnittlauch		Noilly Prat	
	Thymian		Pernod	
Micro Leaves (gemischt)	Portwein (rot, weiss)			
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni	Convenience Produkte	Reiswein	
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten		Sherry	
	Zitronen, Limetten, Orangen		Bouillon	
	dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		Fischfond	
Teige	Blätterteig (Leisi Quick)		Gelatineblätter	
	Frühlingsrollenteig		Gemüsefond	
	Strudelteig		Hefe (frische)	
Diverses	Lecithin / Gellan		Heller und brauner Kalbsfond	
	Basic-Textur (Texturgeber)		Heller und brauner Geflügelfond	
			Paniermehl	
			Roux (weiss, braun)	
		Toastbrot		