

Warenkorbbezugslisten

Nr. 3 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	Kraftbrühe oder Essenz
3. Gericht	Fisch (Trockenhitzetechnik)

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Seezunge		1 Stück à ca. 500 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Miesmuscheln		max. 20 Stück frisch od. Past (je nach Verfügbarkeit) Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Mastgeflügel	Pouletbrust		2 Stück à ca. 150 g
Schlachtfleisch	Klärfleisch (Rind)		200 g / 8 mm
	Lammhuf		1 Stück
Fleisch-erzeugnisse	Frühstücksspeck		am Stück
	Mostbröckli		am Stück
	Rohschinken		am Stück
Milch / Milchprodukte	Bergkäse		vollfett
	Tomme		
Pilze	Champignons		braun
	Champignons		weiss
	Austernseitling		
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kochtyp C		
	Süsskartoffeln		
Getreide	Camargue		rot
	Carnaroli		
	Carolina		
	Rollgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Borlottibohnen		
	Kichererbsenmehl		
	Linsen		Beluga
Obst / Obst-erzeugnisse	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		
	Zucchetti		grün
Zwiebelgemüse	Cipollotti		
	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.