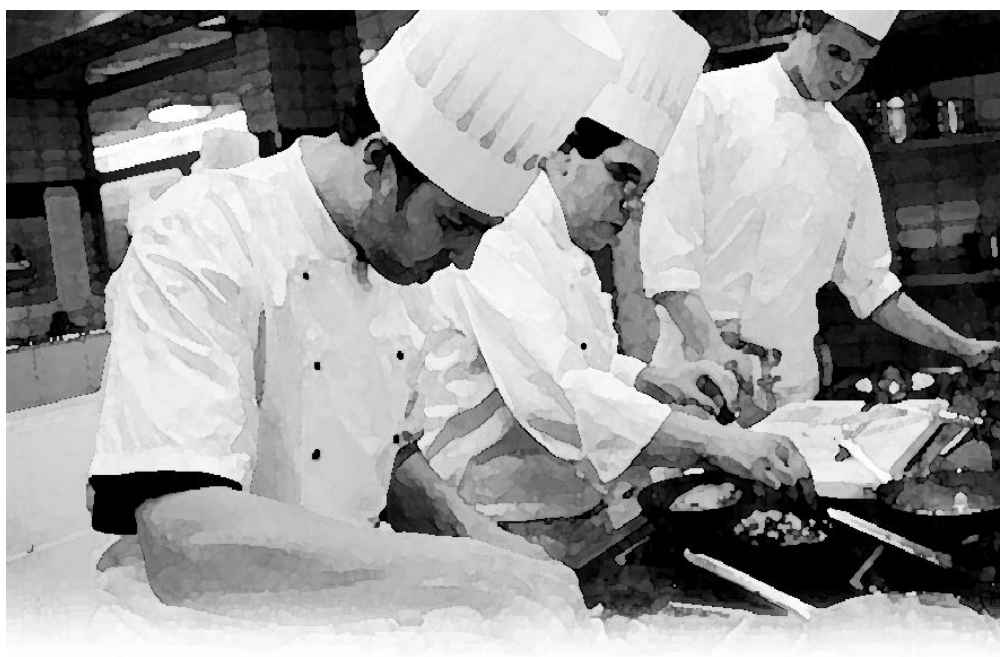


Qualifikationsverfahren Koch / Köchin 2018

Gerichteliste Kanton Thurgau



Gerichteliste für den Pflichtteil des praktischen Qualifikationsverfahren Koch 2010; Kanton Thurgau

Konkretisierung

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Diese werden den Lernenden transparent aufgezeigt, so dass sich die Lernenden entsprechend vorbereiten können.

Am Prüfungstag werden diese Pflichtgerichte, die zu kochen sind, in dem 90minütigen Fachgespräch während der Planung des Pflichtprogrammes abgegeben.

Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch 3. Auflage. Auf Basis der Rezepte Lehrbuch Pauli können Hauptkomponenten beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorte ausgetauscht werden. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garmethode beibehalten werden. Die Charakteristik vom Gericht darf nicht verändert werden.

Die Gerichteliste bezieht sich auf den Modellehrgang und ist in seinen Einheiten nicht abschliessend.

Pflichtgerichte bestehen aus:

- 4. Gang; Hauptgang:** *Schlachtfleisch/Mastgeflügel,
Sättigungsbeilage
Zwei verschiedene Gemüse (zwei verschiedene Garmethoden)*
- 5. Gang:** *Süssspeise mit einem Kleingebäck*

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

Fleischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Schmoren	<i>Geschmorter Rindshuftspitz mit Gemüse Lammragout mit kleinem Gemüse Kalbsragout mit Gemüse Rindsragout an Balsamicosauce</i>
... Glasieren	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille Glasierte Kalbskopfbäckchen in Barolo Glasierter Kalbshaxe bürgerliche Art Ossobuco Cremolata</i>
... Dünsten	<i>Lamm-Curry mit Kichererbsen und roten Peperoni Rindsdünstragout mit Oliven und Tomaten Kalbsfrikasse mit Champignons Ungarisches Gulasch Wiener Kalbsrahmgulasch</i>
... Sieden	<i>Wiener Tafelspitz mit Apfelmeerrettich Kalbsblankett mit buntem Gemüse</i>

<i>Trockenhitzetechnik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sautieren	<i>Sautiertes Kalbssteak mit Morchelsauce</i>
	<i>Sautiertes Schweinsfilet-Medallions mit Äpfeln und Calvados-Sauce</i>
	<i>Rindsfiletgulasch Stroganow</i>
	<i>Sautierte Lammhuft mit Pommery-Senf-Jus mit Origano</i>
... Grillieren	<i>Grilliertes doppeltes Entrecôte mit Rotwein-Schalotten-Butter</i>
	<i>Grilliertes doppeltes Kalbskotelett mit Tomatenquarkbutter mit Basilikum</i>
	<i>Grilliertes Chateaubriand mit Bearner Sauce</i>
... Braten	<i>Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste</i>
	<i>Gebratenes Hirschkarree mit Eierschwämmchen</i>
	<i>Gebratenes Kalbskarree mit Portweinsauce und getrocknete Tomaten</i>
	<i>Gebratenes Rindsfilet am Stück gebraten auf mediterranem Bratgemüse</i>
	<i>Schweinsbraten mit Dörrfrüchten gefüllt</i>
	<i>Roastbeef mit Bearner Sauce</i>
Geflügelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Geflügelgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Pochieren	<i>Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken</i>
... Schmoren	<i>Geschmorte Mastpoularde in Merlot-Sauce</i>
	<i>Sautiertes Entenbrüstchen mit Cassissauce</i>
	<i>Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco - Bohnen und Morcheln</i>
... Dünsten	<i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i>
	<i>Chicken Curry (als Basis Curry Sauce Rezeptbucht / Garmethode schmoren)</i>
... Sieden	<i>Geflügelblankett mit Pilzen</i>
<i>Trockenhitzetechnik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Grillieren	<i>Grilliertes Hähnchen amerikanische Art</i>
... Braten	<i>Gebratene Mastpoularde mit Rosmarinjus (kein Rezept im Pauli Rezeptbuch)</i>

Sättigungsbeilagen:

Beispiel eines Hinweises von Couscous:

Pfannenfertig: 200g / Garmethode: Dünsten

Gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Couscous zugeben. Mit der doppelten Menge Gemüsefond auffüllen, durchrühren und quellen lassen. Der Couscous ist gar, wenn er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und die Körner beim lockern nicht klumpen.

Kartoffelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sieden/Dämpfen	<i>Gratinierte Kartoffelkugeln</i>
	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree</i>
	<i>Kartoffelpüree</i>
	<i>Kräuterkartoffeln in Butter</i>
	<i>Salzkartoffeln</i>
... Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln</i>
	<i>Schmelzkartoffeln</i>
<i>Trockenhitze Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Backen im Ofen	<i>Kartoffelgratin</i>
	<i>Mit Gemüse gefüllte Kartoffeln</i>
... Braten	<i>Bäckerinkartoffeln</i>
	<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>
	<i>Schlosskartoffeln</i>
	<i>Pariser Kartoffeln</i>
... Sautieren	<i>Lyoner Kartoffeln</i>
	<i>Bratkartoffeln (Neue)</i>
	<i>Rösti aus rohen Kartoffeln</i>
<i>aus Kartoffelmasse</i>	Gerichteauswahl:
... Duchesse-Masse	<i>Duchesse-Kartoffeln und Ableitungen</i>
... Dauphine-Masse	<i>Dauphine-Masse und Ableitungen</i>
... Kartoffel-Gnocchi-Masse	<i>Kartoffel-Gnocchi und Ableitungen</i>
Getreidegerichte	- Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...
... aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:	
Teigwaren (frisch hergestellt)	<i>Hausmachernudeln, Spinatnudeln, Safrannudeln, Nudeln mit Gemüsestreifen, ...</i>
Spätzli / Knöpfli	<i>Spätzli, Tomatenspätzli, Quarkspätzli, Spinatspätzli, Safranspätzli</i>
Getreidegerichte	<i>Griessnocken, Polenta, Gerstotto mit Gemüse-Brunoise, Couscous mit Einlage</i>
... Reisgerichte:	
Trockenreis	<i>Basmatireis, Trockenreis mit gerösteten Pinienkernen, Trockenreis mit Kräutern, Trockenreis mit Tomaten und Oliven, ...</i>
Pilawreis	<i>Ingwer-Pilaw, Kräuter-Pilaw, Limonen-Pilaw, Pilaw-Reis mit Gemüsestreifen, Pilaw-Reis mit Gemüsewürfel, Pilaw-Reis mit Peperoniwürfel, ...</i>
Risotto	<i>Champignonrisotto, Gemüserisotto, Risotto, Risotto mit Steinpilzen, Safranrisotto, ...</i>

Gemüse:

Beispiel eines Hinweises siehe Stärkegerichte

Gemüsegerichte	- Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Sieden	<i>(z.B.: Spargeln Mailänder Art, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce,...)</i>
... Dämpfen	<i>(z.B.: Brüsseler Endivien "vakuumgegart", gedämpfter Broccoli,...)</i>
... Dünsten	<i>(z.B.: gedünstete Peperoni, gedünstete Kefen,...)</i>
... Glasieren	<i>(z.B.: glasierte Karotten, glasierte Kohlraben,...)</i>
... Schmoren	<i>(z.B.: geschmorter Lattich mit Gemüse, geschmorter Stangensellerie,...)</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Sautieren	<i>(z.B.: sautierte panierte Zucchettischeiben, sautierter Rosenkohl,...)</i>
... Grillieren	<i>(z.B.: grillierte Zucchini, grillierte Auberginenscheiben,...)</i>
... Gratinieren	<i>(z.B.: gratinierter Blumenkohl, gratinierter Lauch,...)</i>
... Frittieren	<i>(z.B.: im Backteig frittierter Blumenkohl, Frittierter Blumenkohl,...)</i>

Es können auch andere saisonale Gemüse verlangt werden, welche aber wie oben genannt zubereitet werden müssen.

Süssspeisen:

Gefrorene Süssspeisen:

- Vanilleglace mit möglichen Ableitungen
- Sorbet (diverse Fruchtaromen basierend auf dem Grundrezept)
- Fruchtglace (diverse Fruchtaromen basierend auf dem Grundrezept)
- Joghurtglace, Quarkglace, Sauerrahmglace
- Halbgefrorenes (diverse Aromen basierend auf dem Grundrezept)
- Schaumgefrorenes (diverse Aromen basierend auf dem Grundrezept)

Produktions Mis en place und Kalte Süssspeisen:

- Tulipe Masse, Gratinmasse, Meringues Masse,
- Bayrische Creme, Joghurtcreme, Vanillecreme, Kaffeecreme, Zitronencreme, Diplomaten Creme
- Zuckerteig, Brandteig, Backteig, Savarin-Teig. Strudelteig, geriebener Teig,
- Himbeersauce, Erdbeersauce, Orangensauce, Aprikosensauce, Vanillesauce, Weinschaumsauce (warm/kalt)
- Apfelmousse, Erdbeermousse, Himbeermousse, weisse und dunkle Schokoladenmousse, Rummousse
- Creme französische Art, Gestürzte Karamelcreme, Creme katalanische Art, Panna cotta
- Charlotte königliche Art, Charlotte russische Art
- Mango Joghurt Espuma, weisses Schokoladen- Joghurt Espuma
- Windbeutel mit Rahm
- Tiramisu
- Erdbeerquarkschnitte
- Diverse Kompotts und Obstsalate (basierend auf Grundrezept)

Warme Süssspeisen:

- Apfelküchlein
- Früchtekuchen mit Guss
- Birnenjalousie (oder andere Früchte)
- Dörraprikosen - Ravioli
- Früchtegratin (Basis Orangengratin)
- Vanille-, Schokoladen- und Quarksouffle (Quarkauflauf)
- Quarkstrudel

Konfekt:

- | | |
|--------------------|------------------|
| • Brownies | • Mandelbiskuits |
| • Butterplätzchen | • Preussen |
| • Gleichschwercake | • Sablés |
| • Kokosmakronen | • Spitzbuben |
| • Mailänderli | • Spritzkonfekt |
| • Karamell-Tuiles | • Vanillegipfeli |

Als Garnitur stehen zur Verfügung:

- verschiedene Früchte-Pulpe
- dunkle-, Milch- und weisse Couverture (nicht tempiert)
- Isomalt
- Scrivosa / Schokoladenspritzglasur
- Früchte- und Beeren aus dem Tagesangebot
- Pfefferminze
- Nüsse und Kerne siehe Grund Mis en place Liste
- Ein gefüllter Rahmbläser kann zum Dekorieren beim technischen Leiter verlangt werden.