

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)
			Safranfäden
Getreideprodukte	Weissmehl		Safranpulver
	Maisstärke / Maizena		Sternanis
	Hartweizen Dunst		Vanillestängel
Zucker / Süssmittel / Honig	Rohrzucker		Wacholderbeeren
	Kristallzucker		Zimtstangen
	Puderzucker		Zitronengras
	Vanillezucker		
	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
	Röt- 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		
	Petersilie gekraut	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier hell
	Pfefferminze		Brandy / Cognac
	Rosmarin		Grand Marnier
	Salbei		Kochwein (rot, weiss)
	Schnittlauch		Madère
	Thymian		Noilly Prat
	Micro Leaves (gemischt)		Pernod
	Portwein (rot, weiss)		
	Reiswein		
	Sherry		
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni	Convenience Produkte	Bouillon
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten		Fischfond
	Zitronen, Limetten, Orangen		Gelatineblätter
	dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		Gemüsefond
	Hefe (frische)		
	Heller und brauner Kalbsfond		
	Heller und brauner Geflügelfond		
	Paniermehl		
	Roux (weiss, braun)		
	Toastbrot		
Teige	Blätterteig (Leisi Quick)		
	Frühlingsrollenteig		
	Strudelteig		
Diverses	Lecithin / Gellan		
	Basic-Textur (Texturgeber)		