

Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010 QV 2018

	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u>  <b>Kaltes* Vorgericht</b>  <i>*(Kalte Vorspeise darf mit einer lauwarmen Komponente ergänzt werden)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salat als Hauptkomponente <i>und</i> eine Nebenkomponente. (Croustons und Speckstreifen gelten nicht als Nebenkomponenten)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> eine Nebenkomponente Salat oder Gemüse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i> eine Nebenkomponente Salat oder Gemüse <i>und</i> eine Knusperbeilage <i>und</i> eine passende Sauce.</li> </ul>
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u>  <b>Suppe mit Kriterien</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt.  <i>Zum Beispiel: Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage.</i></li> <li>- «Gehackte Kräuter» sind keine Ein- oder Beilage.</li> <li>- Bei der kalten Suppe wird <b>keine</b> Hitzetechnik angewendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert.</li> <li>- Bei der kalten Suppe wird <b>eine</b> Hitzetechnik angewendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i> zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert <i>und</i> eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.</li> <li>- Bei der kalten Suppe wird <b>eine</b> Hitzetechnik angewendet.</li> </ul>
<p><u>Warenkorb 1 bis 4</u>  <b>Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce und Stärkebeilage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage und einem Gemüse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Stärkebeilage und zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Garmethoden) <i>und</i> eine Garnitur (Kräutersträusschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur).</li> </ul>
<p><b>Glossar:</b></p>	<p><b>Hauptkomponente:</b>  Als Hauptkomponente definiert sich die erstgenannte Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p><b>Nebenkomponente:</b>  Als Nebenkomponente definiert sich die zweitgenannte Komponente im Gericht. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat</u>)</p>	<p><b>Zusatzkomponente:</b>  Als Zusatzkomponente (Garnitur) wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet. (Zum Beispiel: <u>Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat und confiierten Kumquats</u>)</p>