

# Nr. 1 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).

**Suppe mit Kriterien:** Eine Cremesuppe (→ Indikatoren)

**Pflicht-Lebensmittel/Produkte:** **gelb hinterlegt**  
Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



<b>1. Gericht</b>	Kaltes* Vorergericht *(Kalte Vorspeise darf mit einer lauwarmen Komponente ergänzt werden)
<b>2. Gericht</b>	Suppe mit Kriterien
<b>3. Gericht</b>	Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Stärkebeilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische und Krustentiere	<b>Saibling</b>		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	<b>Riesenkrevetten</b>		4 Stück à 13/15 in der Schale Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Mastgeflügel	<b>Perlhuhnbrust</b>		2 Stk. à ca. 150 g
Schlachtfleisch	Kalbsschulter		200 g
Fleischerzeugnisse	Frühstücksspeck		am Stück
	Mostbröckli		am Stück
	Röschinken		am Stück
	Salametti		am Stück
Milch / Milchprodukte	Bergkäse		vollfett
	Philadelphia		
Pilze	Champignons		braun
	Champignons		weiss
	Morcheln		frisch oder Tk (je nach Verfügbarkeit)
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kochtyp C		
	Süsskartoffeln		
Getreide	Camargue		rot
	Cararoli		
	Carolina		
	Rollgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Borlottibohnen		
	Kichererbsen		
	Linsen		grün
Obst / Obst-erzeugnisse	Apfel		süss
	Avocado		Hass
	Baby Bananen		
	Grapefruit		pink
	Mango		

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse			
Knollen- und Wurzelgemüse	Karotten		mini, max. 12 Stück
	Knollensellerie		
	Pastinaken		
	Randen		roh
Blütengemüse und Blütenstände	<b>Artischocken</b>		Bretagne, ganz, frisch, max. 4 Stück
	Blumenkohl		
Kohlgemüse	Pak-Choi		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		frisch
	Mangold		
Stängel- und Sprossgemüse	Fenchel		
	Spargeln		grün (Stück)
	<b>Stangensellerie</b>		
Hülsen- und Samengemüse	Bohnen		Kenia
	Erbesen		tiefgekühlt
	Kefen		
Fruchtgemüse	Auberginen		
	Cherry-Tomaten		an der Rispe
	Gurken		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Tomaten Ramati		
Zucchetti		grün	
Zwiebelgemüse	Cipolotti		
	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.**