

Nr. 2 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: Kalte Suppe (→ Indikatoren)

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



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

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische	Seezunge		1 Stück à ca. 500 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Lachsfilet		150 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Mastgeflügel	Pouletbrust		2 Stück à ca. 150 g
Schlachtfleisch	Kalb, Runder Mocken		max. 250 g
Fleisch-erzeugnisse	Frühstücksspeck		am Stück
	Mostbröckli		am Stück
	Rohschinken		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		
Hülsen-früchte und Sprossen	Borlottibohnen		
	Kichererbsen		
	Linsen		grün
Obst / Obst-erzeugnisse	Apfel		süss
	Aprikose		getrocknet
	Avocado		Hass
	Baby Bananen		
	Mango		

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse			
Knollen- und Wurzel-gemüse	Karotten		mini, max. 12 Stück
	Knollensellerie		
	Pastinaken		
	Randen		roh
Blütengemüse und Blütenstände	Artischocken		Bretagne, ganz, frisch, max. 4 Stück
	Blumenkohl		
Kohlgemüse	Pak-Choi		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		frisch
	Mangold		
Stängel- und Spross-gemüse	Fenchel		
	Kohlrabi		
	Spargeln		grün (Stück)
	Stangensellerie		
Hülsen- und Samen-gemüse	Bohnen		Kenia
	Erbsen		tiefgekühlt
	Kefen		
Fruchtgemüse	Auberginen		
	Cherry-Tomaten		an der Rispe
	Gurken		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Tomaten Ramati		
	Zucchetti		grün
Zwiebel-gemüse	Cipolotti		
	Lauch		gebleicht
	Zwiebeln		rot
Salatartige Blattgemüse	Brüsseler Endivie *		
	Ciccorino rosso *		
	Eichblatt *		rot
	Rucola *		
<i>*dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden</i>			
Diverses	Getrocknete Tomaten		in Öl
	Oliven		grün
	Oliven		schwarz
	Thon im Öl		Dose (höchstens 100 g)

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.**