

## Nr. 3

# 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:** Kraftbrühe oder Essenz (→ Indikatoren)

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



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

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische	<b>Forelle (Zucht)</b>		1 Stück à ca. 350 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	<b>Zanderfilet mit Haut</b>		200 g Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Mastgeflügel	Pouletbrust		2 Stk. à ca. 150 g
	Geflügelleber		
Schlachtfleisch	Klärfleisch (Rind)		200 g / 8 mm
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 A		
Getreide	Camargue		rot
	Carnaroli		
	Carolina		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Linsen		grün
	Kichererbsen		
Obst / Obst-erzeugnisse	Apfel		süss
	Aprikosen		frisch oder Tk (je nach Verfügbarkeit)
	<b>Avocado</b>		Hass
	Baby Bananen		
	Cranberries		
	Mango		
Eier	Wachteleier		max. 4 Stück

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	Artischocken		Bretagne, ganz, frisch, max. 4 Stück
	Blumenkohl		
Kohlgemüse	Pak-Choi		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		frisch
	Mangold		
Stängel- und Sprossgemüse	Fenchel		
	<b>Kohlrabi</b>		
	Spargeln		grün (Stück)
	Stangensellerie		
Hülsen- und Samengemüse	Bohnen		Kenia
	Erbsen		tiefgekühlt
	<b>Kefen</b>		
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 *		
	<i>*dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden</i>		
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.