

# Grundmise en place Liste für das Qualifikationsverfahren für alle Warenkörbe geltend

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Lebensmittel	Zutaten Kategorien	Lebensmittel
<b>Milchprodukte</b>	Kochbutter / Bratbutter	<b>Gewürze</b>	Anis
	UHT Vollrahm 35%		Curry Madras mild
	Sauerrahm		Currypaste (rot und grün)
	Nature Joghurt		Fenchelsamen
	Ricotta		Gewürznelken
	Magerquark / Mascarpone		Ingwer, frisch
	Past. / UHT Milch		Kümmel
	Geriebener Sbrinz / Parmesan am Stück		Muskatnuss
<b>Eierprodukte</b>	Ganze Eier roh		Paprika mild
	Past. Vollei		Paprika scharf
	Past. Eiweiss		Pfefferkörner (weiss und schwarz)
	Past. Eigelb		Peperoncino / Chili (frisch)
<b>Getreideprodukte</b>	Weissmehl		Grüne Pfefferkörner (eingelegt)
	Maissstärke / Maizena		Safranfäden
<b>Zucker / Süssmittel / Honig</b>			Safranpulver
	Rohrohrzucker		Sternanis
	Kristallzucker		Vanillestängel
	Puderzucker		Wacholderbeeren
	Vanillezucker		Zimtstangen
<b>Öl / Essig</b>	Honig		Zimt gemahlen
		Zitronengras	
	Baumnussöl	<b>Salz / Würzmittel</b>	Kochsalz
	Erdnussöl		Fleur de sel
	Sesamöl		Aromat / Streuwürze
	Kürbiskernöl		Ketchup
	Olivenöl		Mayonnaise
	Rapsöl		Grobkörniger Senf
	Sonnenblumenöl		Senf mild
	Apfelessig		Sojasauce
	Balsamico-Essig (dunkler und weisser)		Tabasco
	Estragonessig		Tomatenmark
	Himbeeressig		Wasabi (Paste)
Kräuteressig	Worcestershire Sauce		
Rot- und Weissweinessig	Kokosmilch		
Sherryessig			
<b>Kräuter (frisch)</b>	Basilikum	<b>Hartschalenobst / Kernen</b>	Baumnüsse (ganz)
	Dill		Cashewnüsse
	Estragon		Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Kerbel		Kokosnuss (geraspelt)
	Koriander		Kürbiskerne
	Lorbeer (getrocknet)		Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)
	Majoran		Mohnsamen
	Oregano		Pinienkerne
	Petersilie glatt	Pistazien	
	Petersilie gekraut	Sesam (weiss, schwarz)	
	Pfefferminze	<b>Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte</b>	Orangensaft / Zitronensaft
	Rosmarin		Kochwein (rot, weiss)
	Salbei		Bier hell
	Schnittlauch		Pernod
	Thymian		Grand Marnier
Zitronenmelisse	Brandy / Cognac		
	Madère		
	Noilly Prat		
	Portwein (rot, weiss)		
	Reiswein		
<b>Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)</b>	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni	<b>Convenience Produkte</b>	Bouillon
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten		Heller und brauner Kalbsfond
	Zitronen, Limetten, Orangen		Heller und brauner Geflügelfond
dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden	Gemüsefond		
	Fischfond		
	Gelatineblätter, Roux (weiss, braun)		
	Hefe (frische)		
	Toastbrot		
	Paniermehl		
<b>Teige</b>	Blätterteig (Leisi Quick)		
	Frühlingsrollenteig		
<b>Diverses</b>	Lecithin / Gellan		
	Basic-Textur (Texturgeber)		