Name: .....

Vorname: .....

Arbeitsplatz: ..... Datum: .....

# 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.

| | |
|---|---|
| **1. Gericht** | Kaltes oder lauwarmes* Vorgericht<br>**(Kalte Vorspeise in Kombination mit lauwarmen Komponenten)* |
| **2. Gericht** | Suppe mit Kriterien |
| **3. Gericht** | Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Stärkebeilage |

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|---|---|---|---|
| **Fische** | **Saibling** | | 1 Stück à ca. 400 g<br>*Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.* |
| | **Zanderfilet mit Haut** | | 200 g am Stück<br>*Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar* |
| | | | |
| **Mastgeflügel** | Maispoularden-brust | | 2 Stück à ca. 150 g mit Haut und Flügelknochen |
| | | | |
| **Schlacht-fleisch** | | | |
| | | | |
| | | | |
| **Schlacht-neben-produkte** | **Kalbsmilken** | | 150 g Herzmilken, gewässert |
| | | | |
| | | | |
| **Fleisch-erzeugnisse** | Chorizo | | Am Stück |
| | Rohschinken | | Am Stück |
| | Salsiz | | Am Stück |
| | Speck | | Geräuchert, am Stück |
| | | | |
| **Milch / Milch-produkte** | Roquefort | | |
| | | | |
| | | | |
| **Pilze** | Kräuterseitling | | Frisch |
| | Shiitake | | Frisch |
| | | | |
| **Kartoffeln** | Blaue Kartoffeln | | |
| | Kartoffeln Typ C | | |
| | Süsskartoffeln | | |
| | | | |
| | | | |
| **Getreide** | Cous-cous | | |
| | Hartweizendunst | | |
| | Rollgerste | | |
| | Quinoa | | Rot/weiss |
| | | | |
| | | | |
| **Hülsenfrüchte und Sprossen** | Beluga Linsen | | |
| | Rote Linsen | | |
| | | | |
| **Obst / Obster-zeugnisse** | Ananas | | Baby |
| | Apfel | | Süss |
| | Birnen | | |
| | Mango | | |
| | Papaya | | |
| | | | |
| **Diverses** | Oliven | | Grün |
| | Oliven | | Schwarz |

| Zutaten Kategorien | Lebensmittel Produkte | g/dl/ Stück | Weitere Informationen |
|---|---|---|---|
| **Gemüse** | | | |
| Knollen- und Wurzel-gemüse | Karotten | | 8 Stück, Bundkarotten |
| | **Pastinaken** | | |
| | Randen | | Roh |
| | Topinambur | | |
| | | | |
| | | | |
| Blütengemüse und Blütenstände | Artischocken | | Ganz, frisch, max. 4 Stück |
| | Blumenkohl | | |
| | | | |
| | | | |
| Salatartige Blattgemüse | Ciccorino rosso | | |
| | Eichblatt | | Rot |
| | Rucola | | |
| | | | |
| Kohlgemüse | **Pak-choi** | | |
| | Wirz | | |
| | | | |
| | | | |
| Spinatartige Gemüse | Blattspinat | | Frisch |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Stängel- und Spross-gemüse | Spargeln | | Grün (Stück) |
| | Spargeln | | Weiss (Stück) |
| | Stangensellerie | | |
| | | | |
| | | | |
| Hülsen- und Samen-gemüse | Coco-Bohnen | | |
| | Erbsen | | Tiefgekühlt |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Fruchtgemüse | Cherry-Tomaten | | An der Rispe |
| | Gurken | | |
| | Peperoni | | Rot und / oder gelb |
| | Süssmais | | Körner, in der Dose |
| | Zucchetti | | Grün |
| | | | |
| | | | |
| Zwiebel-gemüse | Cipolotti | | |
| | Lauch | | Gebleicht |
| | Zwiebeln | | Rot |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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.**

© Hotel & Gastro *formation*, Weggis