

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 oder lauwarmes* Vorgericht *(Kalte Vorspeise in Kombination mit lauwarmen Komponenten)
2. Gericht	Suppe mit Kriterien
3. Gericht	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Stärkebeilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische	Wolfsbarsch		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
Krustentiere	Jakobsmuscheln (ohne Corail)		4 Stück, Lake Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar
Mastgeflügel	Maispoulardenbrust		2 Stück à ca. 150 g mit Haut und Flügelknochen
Schlachtfleisch			
Fleisch-erzeugnisse	Chorizo		Am Stück
	Rohschinken		Am Stück
	Salsiz		Am Stück
	Speck		Geräuchert, am Stück
Milch / Milchprodukte	Gruyère		Am Stück, rezent
Eier	Wachteleier		4 Stück
Pilze	Kräuterseitlinge		Frisch
	Shiitake		Frisch
Kartoffeln	Kartoffeln Typ A/C		
	Süsskartoffeln		
Getreide	Haferflocken		
	Maisgriess		Fein
	Quinoa		Rot/weiss
	Rolgerste		
Reis	Arborio		
	Basmati		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Beluga Linsen		
	Rote Linsen		
Obst / Obsterzeugnisse	Ananas		Baby
	Aprikosen		Getrocknet
	Avocado		
	Birne		
	Kumquats		
Diverses	Oliven		Grün
	Oliven		Schwarz

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse			
Knollen- und Wurzelgemüse	Karotten		8 Stück, Bundkarotten
	Topinambur		
	Pastinaken		
	Randen		Roh
Blütengemüse und Blütenstände	Artischocken		Ganz, frisch, max. 4 Stück
	Blumenkohl		
Salatartige Blattgemüse	Ciccorino rosso		
	Eichblatt		Rot
	Rucola		
Kohlgemüse	Wirz		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		Frisch
Stängel- und Sprossgemüse	Spargeln		Grün (Stück)
	Spargeln		Weiss (Stück)
	Stangensellerie		
Hülsen- und Samengemüse	Coco-Bohnen		
	Erbsen		Tiefgekühlt
Fruchtgemüse	Cherry-Tomaten		An der Rispe
	Gurken		
	Peperoni		Rot und / oder gelb
	Süssmais		Körner, in der Dose
	Tomaten		Ramati
	Zucchetti		Grün
Zwiebelgemüse	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.