Name: .....

Vorname: .....

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

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.

1. Gericht	Kaltes oder lauwarmes* Vorgericht **(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	**Seezunge**		1 Stück à ca. 500 g *Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.*
Krustentiere	**Riesenkrevetten-schwänze**		4 Stück à 13/15 in der Schale *Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar*
Mastgeflügel	Poulet-Klärfleisch		200 g
	Wachtelbrust		4 Stück à 40 g, mit Haut
Schlacht-fleisch	Klärfleisch		200 g
Fleisch-erzeugnisse	Chorizo		Am Stück
	Rohschinken		Am Stück
	Salsiz		Am Stück
	Speck		Geräuchert, am Stück
Milch / Milch-produkte	**Fetakäse**		
Eier	Wachteleier		4 Stück
Pilze	Kräuterseitlinge		Frisch
	Shiitake		Frisch
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kartoffeln Typ C		
Getreide	Hartweizendunst		
	Quinoa		Rot/weiss
	Rollgerste		
Reis	Venere Reis		
Hülsen-früchte und Sprossen	Beluga Linsen		
	Rote Linsen		
	Kichererbsen		
Obst / Obster-zeugnisse	Ananas		Baby
	Apfel		Süss
	Avocado		
	Birne		
	Cranberry		Getrocknet
	Mango		
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	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.**