

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
Milchprodukte	Extrahartkäse (gerieben)	Gewürze	Currypulver
	Joghurt (nature)		Currypaste (rot)
	Kochbutter		Gewürznelken
	Past. oder UHT-Milch		Ingwer (frisch)
	Sauerrahm		Kreuzkümmel
	Vollrahm (35 %, UHT)		Kümmel
			Muskatnuss
Eierprodukte	Ganze Eier (roh)		Paprika (mild)
	Past. Eigelb		Peperoncino (frisch)
	Past. Eiweiss		Pfefferkörner (weiss, schwarz)
	Past. Vollei		Safranpulver
Getreideprodukte			Vanillestängel
	Hartweizen Dunst		Wacholderbeeren
	Maisstärke		Wasabi Paste
	Weissmehl		Zimtstangen
Zucker / Süssmittel / Honig			Zitronengras
	Honig		
	Rohrzucker		
	Kristallzucker		
	Puderzucker	Salz / Würzmittel	Fleur de sel
Öl / Essig			Grobkörniger Senf
	Baumnussöl		Ketchup
	Oliveöl		Kochsalz
	Rapsöl		Kokosmilch
	Sesamöl		Senf (mild)
			Sojasauce
	Apfelessig		Tabasco oder Bergfeuer
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)	Hartschalenobst / Kernen	Tahini
Kräuter (frisch)	Himbeeressig		Tomatenmark
	Rot- und Weissweinessig		Worcestershire Sauce
			Baumnüsse (ganz)
			Erdnüsse (geschält und gesalzen)
			Haselnüsse (ganz, gemahlen)
			Kokosnuss (geraspelt)
			Kürbiskerne
			Mandeln (gehobelt, gemahlen)
			Pinienkerne
			Sesam (weiss)
		Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	
			Bier (hell)
			Brandy oder Cognac
			Grand Marnier
			Kochwein (rot, weiss)
			Madère
			Noilly Prat
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)			Pernod
			Portwein (rot, weiss)
			Sherry
		Convenience Produkte	
			Bouillon
Teige			Fischfond
			Geflügelfond (heller)
			Gemüsefond
			Kalbsfond (heller, brauner)
Diverses			Roux (weiss, braun)
			Backpulver
			Hefe
			Gelatineblätter
			Paniermehl
			Toastbrot