

# 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>	Extrahartkäse (gerieben)	<b>Gewürze</b>	Curry Madras, Curry mild
	Joghurt (nature)		Currypaste (rot)
	Kochbutter, Bratbutter		Gewürznelken
	Past. oder UHT Milch		Ingwer (frisch)
	Ricotta		Kapern
	Sauerrahm		Kreuzkümmel
	Vollrahm (35 %, UHT)		Kümmel
	Muskatnuss		
<b>Eierprodukte</b>	Ganze Eier (roh)		Paprika (mild)
	Past. Eigelb		Peperoncino (frisch)
	Past. Eiweiss		Pfefferkörner (weiss, schwarz)
	Grüne Pfefferkörner (eingelegt)		
<b>Getreideprodukte</b>	Hartweizen Dunst		Safranpulver
	Maisstärke oder Maizena		Sternanis
	Weissmehl		Vanillestängel
	Wacholderbeeren		
<b>Zucker / Süssmittel / Honig</b>	Honig		Zimtstangen
	Rohzucker	Zitronengras	
	Kristallzucker		
	Puderzucker		
<b>Öl / Essig</b>	Baumnußöl	<b>Salz / Würzmittel</b>	Fleur de sel
	Erdnußöl (geröstet)		Grobkörniger Senf
	Olivenöl		Ketchup
	Rapsöl		Kochsalz
	Sesamöl		Kokosmilch
	Sonnenblumenöl		Senf (mild)
	Apfelessig		Sojasauce
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)		Tabasco oder Bergfeuer
	Himbeeressig		Tomatenmark
	Kräuteressig		Worcestershire Sauce
	Rot- und Weissweinessig		
Sherryessig			
<b>Kräuter (frisch)</b>	Basilikum	<b>Hartschalenobst / Kernen</b>	Baumnüsse (ganz)
	Dill		Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Estragon		Kokosnuss (geraspelt)
	Kerbel		Kürbiskerne
	Koriander		Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)
	Lorbeer (getrocknet)		Pinienkerne
	Majoran	Pistazien	
	Oregano	Sesam (weiss, schwarz)	
	Petersilie (glatt)		
	Petersilie (gekraust)	<b>Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte</b>	Bier (hell)
	Pfefferminze		Brandy oder Cognac
	Rosmarin		Grand Marnier
	Salbei		Kochwein (rot, weiss)
	Schnittlauch		Madère
	Thymian		Noilly Prat
	Pernod		
	Portwein (rot, weiss)		
	Sherry		
<b>Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)</b>	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)	<b>Convenience Produkte</b>	Bouillon
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten		Fischfond
	Zitronen, Limetten, Orangen		Geflügelfond (heller, brauner)
dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden	Gemüsefond		
	Kalbsfond (heller, brauner)		
	Backpulver		
	Hefe		
	Gelatineblätter		
	Paniermehl		
	Roux (weiss, braun)		
	Toastbrot		
<b>Teige</b>	Blätterteig (Leisi Quick)		
	Frühlingsrollenteig		
<b>Diverses</b>	Agar Agar		
	Nori-Blätter		