

# 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)	
	Past. Vollei		Grüne Pfefferkörner (eingelegt)	
<b>Getreideprodukte</b>	Hartweizen Dunst		Safranpulver	
	Maisstärke oder Maizena		Sternanis	
	Weissmehl		Vanillestängel	
<b>Zucker / Süssmittel / Honig</b>	Honig		Wacholderbeeren	
	Rohrzucker		Zimtstangen	
	Kristallzucker		Zitronengras	
	Puderzucker			
<b>Öl / Essig</b>	Baumnussöl		<b>Salz / Würzmittel</b>	Fleur de sel
	Erdnussöl (geröstet)			Grobkörniger Senf
	Olivener Öl			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 (gekraut)	<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)			
	Reiswein			
	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)			
<b>Teige</b>	Blätterteig (Leisi Quick)		Backpulver	
	Frühlingsrollenteig		Hefe	
	Filoteig oder Brickteig		Gelatineblätter	
<b>Diverses</b>	Agar Agar		Paniermehl	
	Nori-Blätter		Roux (weiss, braun)	
			Toastbrot	