

Warenkorbbezuglisten

Nr. 4 Warenkorb 2021

für das praktische Qualifikationsverfahren

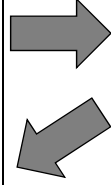
Aufgabenstellung

Aus den 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).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel/Produkte: gelb hinterlegt

Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Rotzunge		1 Stück à ca. 500 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Calamaretti		4 Stück , tiefgekühlt. Muss zum Fischgericht Mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Maispouardenbrust mit Haut		max. 2 Stück
Schlachtfleisch	Kalbsschulterfilet		max. 250 g
Fleisch-erzeugnisse	Speck		geräuchert, am Stück
	Trockenfleisch		Rind, am Stück
Milch und Milchprodukte	Bergkäse		mild
	Fetakäse		
	Gorgonzola		
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Morcheln		getrocknet
	Steinpilze		tiefgekühlt
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Basmati Reis		
	Bramata		
	Bulgur		
	Carnaroli Reis		
	Rollgerste		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Kichererbsen		
	Linsen		Beluga
	Red Kidney Beans		
Obst und Obst-erzeugnisse	Ananas		frisch
	Apfel		säuerlich
	Aprikose		getrocknet
	Birne		
	Zwetschgen		tiefgekühlt

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Knollen- und Wurzel-gemüse	Karotten		gelb
	Knollensellerie		
	Radieschen		
	Randen		rot
Blütengemüse und Blütenstände	Artischocken		gross, max. 4 Stück
Kohlgemüse	Sauerkraut		roh
	Wirsing / Wirz		
Blattstiel-gemüse	Fenchel		
Spinatartige Gemüse	Blattspinat		frisch
Stängel- und Spross-gemüse	Kohlrabi		
	Spargel		grün (Stück)
Hülsen- und Samen-gemüse	Bohnen		Buschbohnen
Fruchtgemüse	Auberginen		violette
	Cherry-Tomaten		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Tomaten		Ramati
Zucchini		grün	
Zwiebel-gemüse	Cipolotti		
	Zwiebeln		rot
Salatartige Blattgemüse	Eichblatt*		rot
	Gartenkresse*		
	Kopfsalat*		grün
	Rucola*		
	*dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		
Diverses	Oliven		grün
	Oliven		schwarz
	Tomaten		getrocknet, in Öl

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte (ausser Linsen) gilt für alle Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.