

Warenkorbbezugslisten

Nr. 1 Warenkorb 2024

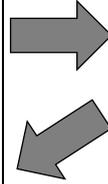
für das praktische Qualifikationsverfahren

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 mit einer Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Creemesuppe 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	Saibling *		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Riesenkrevetten tiefgekühlt, roh mit Schale <u>ohne Kopf</u>		4 Stück (13/15) Müssen zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Pouletbrust		ohne Haut, ca. 200 g
	Pouletschenkel		max. 3 Stk.
Schlachtfleisch	Rindshuftdeckel		ca. 250 g, ohne Fett
Fleisch-erzeugnisse	Bündnerfleisch		
	Salametti		
	Speck		geräuchert
Milch und Milchprodukte	Frischkäse		nature, Philadelphia
	Gorgonzola		dolce (mild)
	Ziegen Frischkäse		nature, ca. 80 g
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Kräuterseitlinge		frisch
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Hartweizengriess		
	Hirseflocken		
	Langkornreis		
	Mittelnkornreis		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Quinoa		rot
	Grüne Linsen		getrocknet
Obst und Obsterzeugnisse	Kichererbsen		getrocknet
	Schwarze Bohnen		getrocknet
Obst und Obsterzeugnisse	Ananas		frisch
	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Blumenkohl		
	Cherry-Tomaten		rot
	Coco-Bohnen		
	Fenchel		
	Kohlraben		
	Karotten		orange
	Pastinaken		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Radieschen		rot
	Randen		rot, roh
	Salatgurke		
	Stangensellerie		
	Tomaten		rot, rund
	Wirsing		
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
	Cicorino rot *		
	Rucola *		max. 30 g
* dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden			
Diverses	Gewürzgurken		
	Oliven		grün
	Oliven		schwarz
	Tomaten		getrocknet

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte 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.