

Hotel & Gastro formation Warrankärbe geltend (Nur für den Kanton Zürich) Hotel & Gastro formation Grundmise en place Liste für das Qualifikationsverfahren Warrankärbe geltend (Nur für den Kanton Zürich)

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten	1
Kategorien	Lebensmittel
Milchprodukte	Extrahartkäse (gerieben)
	Joghurt (nature)
	Kochbutter
	Past. oder UHT Milch
	Sauerrahm
	Vollrahm (35 %, UHT)
Eierprodukte	Ganze Eier (roh)
	Past. Eigelb
	Past. Eiweiss
	Past. Vollei
	Hartweizen Dunst
Getreideprodukte	Maisstärke
- Strondoprodukte	Weissmehl
	Honig
7	Rohzucker
Zucker / Süssmittel /	Kristallzucker
Honig	Puderzucker
	Baumnussöl
	Olivenöl
	Rapsöl
	Sesamöl
	Jesamoi
	Apfelessig
Öl / Essig	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)
OI / Essig	Himbeeressig
	Rot- und Weissweinessig
	Totalid Welsswelliessig
	Basilikum
	Dill
	Estragon
Kräuter (frisch)	Kerbel
	Koriander
	Lorbeer (getrocknet)
	Petersilie (gekraust)
	Petersilie (glatt)
	1 otoromo (giatt)
Kräuter (frisch)	Pfefferminze
Kräuter (frisch)	
Kräuter (frisch)	Pfefferminze
Kräuter (frisch)	Pfefferminze Rosmarin
Kräuter (frisch)	Pfefferminze Rosmarin Salbei
Kräuter (frisch)	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch
Kräuter (frisch)	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch
Kräuter (frisch)	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch
Kräuter (frisch)	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian
Kräuter (frisch) Aromaten für die	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)
	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün) Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln
Aromaten für die Zubereitungen	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün) Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln Limetten, Orangen, Zitronen
Aromaten für die	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün) Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln Limetten, Orangen, Zitronen dürfen nicht als Hauptkomponenten
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün) Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln Limetten, Orangen, Zitronen dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün) Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln Limetten, Orangen, Zitronen dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden Blätterteig (Leisi Quick)
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün) Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln Limetten, Orangen, Zitronen dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün) Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln Limetten, Orangen, Zitronen dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden Blätterteig (Leisi Quick) Frühlingsrollenteig
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Pfefferminze Rosmarin Salbei Schnittlauch Thymian Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün) Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln Limetten, Orangen, Zitronen dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden Blätterteig (Leisi Quick)

Zutaten	
Kategorien	Lebensmittel
Gewürze	Currypulver
	Currypaste (rot)
	Gewürznelken
	Ingwer (frisch)
	Kreuzkümmel
	Kümmel
	Meerrettich im Glas
	Muskatnuss Dannilla (mild)
	Paprika (mild)
	Peperoncino (frisch) Pfefferkörner (weiss, schwarz)
	Safranpulver
	Vanillestängel
	Wacholderbeeren
	Zimtstangen
	Zitronengras
	Zittoriorigido
	Fleur de sel
	Grobkörniger Senf
	Ketchup
	Kochsalz
	Kokosmilch
Salz / Würzmittel	Senf (mild)
ouiz / Traizinitto	Sojasauce
	Tabasco oder Bergfeuer
	T
	Tomatenmark
	Worcestershire Sauce
	Baumnüsse (ganz)
	Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Kokosnuss (geraspelt)
	Kürbiskerne
Hartschalenobst /	Mandeln (gehobelt, gemahlen)
Kernen	Pinienkerne
	Sesam (weiss)
	Erdnüsse (geschält und gesalzen)
	,,
Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier (hell)
	Brandy oder Cognac
	Grand Marnier
	Kochwein (rot, weiss)
	Madère
	Noilly Prat
	Pernod
	Portwein (rot, weiss)
	Sherry
	Bouillon
	Fischfond
	Geflügelfond (heller)
	Gemüsefond (neller)
	Kalbsfond (heller, brauner)
Convenience Produkte	Roux (weiss, braun)
	TOUX (WOISS, DIGUIT)
	Backpulver
	Hefe
	Gelatineblätter
	Paniermehl
	Toastbrot