Name: .....

Vorname: .....

Arbeitsplatz: ..... Datum: .....

Warenkorbbezugslisten

Nr. 1 Warenkorb 2027-R

für das praktische Qualifikationsverfahren (Gültig nur für den Kanton Zürich)

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 *(Hauptkomponente mit einer Nebenkomponente), keine frittierten oder gebackene Komponente*
2. Gericht	Cremesuppe 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 ohne Kopf*		**4 Stück (13/15)** *Müssen zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.*
Mastgeflügel	Pouletbrust		ohne Haut / ca. 200 g
Schlachtfleisch			
Fleisch-erzeugnisse	Bündnerfleisch		
	Frühstücksspeck		
Milch und Milchprodukte	Frischkäse		nature, Philadelphia
	Ziegen Frischkäse		**nature, ca. 80 g**
Pilze	Champignons		weiss, frisch
	Kräuterseitlinge		frisch
Kartoffeln	Kartoffeln		blau
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Hartweizengriess		
	Langkornreis		
	Mittelkornreis		
Hülsenfrüchte und Sprossen	Grüne Linsen		getrocknet
	Kichererbsen		getrocknet
Obst und Obsterzeugnisse	Ananas		frisch
	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		**mind. 1 Stk.**

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		roh
	Salatgurke		**mind. 80 g**
	Stangensellerie		
	Tomaten Ramati		
	Wirsing		
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
	Rucola +		max. 30 g
	+ dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		
Diverses	Gewürzgurken		
	Oliven		grün
	Oliven		schwarz
	Tomaten		Getrocknet, in Öl

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.