 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** |
| **Milchprodukte** | Extrahartkäse (gerieben) |
| Joghurt (nature) |
| Kochbutter |
| Past. oder UHT Milch |
| Sauerrahm |
| Vollrahm (35 %, UHT) |
|  |
|  |
| **Eierprodukte** | Ganze Eier (roh) |
| Past. Eigelb |
| Past. Eiweiss |
|  |
|  |
| **Getreideprodukte** | Hartweizen Dunst |
| Maisstärke |
| Weissmehl |
|  |
| **Zucker / Süssmittel / Honig** | Honig |
| Rohzucker |
| Kristallzucker |
| Puderzucker |
| Ahornsirup |
|  |
| **Öl / Essig** | Baumnussöl |
| Olivenöl |
| Rapsöl |
| Sesamöl |
|  |
| Apfelessig |
| Balsamico-Essig (dunkler, weisser) |
| Himbeeressig |
| Rot- und Weissweinessig |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **Kräuter (frisch)** | Basilikum |
| Dill |
| Estragon |
| Kerbel |
| Koriander |
| Lorbeer (getrocknet) |
| Petersilie (gekraust) |
| Petersilie (glatt) |
| Pfefferminze |
| Rosmarin |
| Salbei |
| Schnittlauch |
| Thymian |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **Aromaten für die Zubereitungen** (ungerüstet/ ungeschnitten) | Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün) |
| Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln |
| Limetten, Orangen, Zitronen |
| dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden |
| **Teige** | Blätterteig (Leisi Quick) |
| Frühlingsrollenteig |
|  |
| **Diverses** | Agar Agar, Xanthan, Lecithin |
| Nori-Blätter, helle Miso Paste |

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

© Hotel & Gastro *formation* Schweiz Version 2024 Qualifikationsverfahren 2024 / BiVo Koch 2010