



Gerichteliste für das praktische Qualifikationsverfahren Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA 2024

Kalte Vorspeisen/Suppen:

Kalte Vorspeise	Korrektes, selbstständiges Herstellen von kalten Vorspeisen
	<i>Gerichteauswahl:</i>
Kaltschalen	<i>Melonen-Mango-Kaltschale mit Zitronenmelisse</i>
Salate	<i>Pilzsalat</i>
	<i>Nizza-Salat</i>
	<i>Griechischer Salat</i>
	<i>Gemüse-Cocktail mit Sesam</i>
	<i>Andalusischer Salat</i>
	<i>Tomatensalat und Basilikum</i>
	<i>Pilzcocktail</i>
	<i>Krevetten-Cocktail mit Avocado</i>
	<i>Riesenkrevetten-Cocktail</i>
	<i>Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette</i>
Suppen	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Suppen
	<i>Gerichteauswahl:</i>
Kraftbrühe	<i>Kraftbrühe mit Flädli</i>
	<i>Kraftbrühe mit Eierstich</i>
Cremesuppe	<i>Tomatencremesuppe</i>
	<i>Blumenkohlcremesuppe</i>
Gemüsesuppe	<i>Minestrone</i>
	<i>Gemüsesuppe dörfliche Art</i>
Hülsenfrüchtesuppe	<i>Linsensuppe</i>
Getreidesuppe	<i>Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen</i>
	<i>Bündner Gerstensuppe</i>

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

Fleischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	<i>Gerichteauswahl:</i>
... Pochieren	<i>Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken</i>
... Schmoren / Glasierern	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitten</i>
	<i>Geschmortes Masthuhn in Rotwein</i>
... Dünsten	<i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i>
	<i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i>
... Sieden	<i>Kalbsblankett mit buntem Gemüse</i>

Lammblock mit Tomaten und Kräuter

<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sautieren	<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art</i>
	<i>Sautierte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce</i>
... Grillieren	<i>Grilliertes doppeltes Entrecôte Contadino</i>
	<i>Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart</i>
	<i>Grilliertes Rindshuftsteak mit Tomatenbutter</i>
... Braten	<i>Gebratenes Lammkarre mit Kräuterkruste</i>

Fischgerichte:

Fischgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitze-technik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Pochieren	<i>Pochiertes Lachskotelett schottische Art</i>
	<i>Pochierte Forellenfilets Zuger Art</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Grillieren	<i>Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter</i>
... Sautieren	<i>Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Sesam-Kruste</i>
	<i>Sautiertes Felchenfilet mit Kapern und Tomaten</i>
... Frittieren	<i>Frittierte Eglifilets im Backteig und Tatarensauce</i>

Sättigungsbeilagen:

Beispiel eines Hinweises von Couscous:

Pfannenfertig: 200 g / Garmethode: Dünsten

Gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Couscous zugeben. Mit der doppelten Menge Gemüsefond auffüllen, durchrühren und quellen lassen. Der Couscous ist gar, wenn er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und die Körner beim lockern nicht klumpen.

Kartoffelgerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitze-technik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sieden/Dämpfen	<i>Gratiniertes Kartoffelpüree</i>
	<i>Salzkartoffeln</i>
... Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln</i>
	<i>Schmelzkartoffeln</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Backen im Ofen	<i>Kartoffelgratin</i>
... Braten	<i>Gebratene Kartoffelwürfel</i>
	<i>Bratkartoffeln</i>
... Sautieren	<i>Lyoner Kartoffeln</i>
	<i>Berner Rösti</i>
<i>aus Kartoffelmasse</i>	Gerichteauswahl:
... Duchesse-Masse	<i>Duchesse-Kartoffeln</i>
... Dauphine-Masse	<i>Dauphine-Kartoffeln</i>
... Gnocchi-Masse	<i>Kartoffelnocken</i>

Getreidegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...
<i>... aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:</i>	
Teigwaren (frisch hergestellt)	<i>Spinatnudeln, Safrannudeln, Nudeln, Hausmacher Nudeln</i>
Spätzli / Knöpfli	<i>Spätzli, Tomatenspätzli</i>
Getreidegerichte	<i>Griessnocken, Polenta,</i>
<i>... Reisgerichte:</i>	
Trockenreis	<i>Trockenreis mit gerösteten Mandelsplittern, Trockenreis mit Kräutern,...</i>
Pilawreis	<i>Kräuter-Pilaw, Pilaw-Reis mit Gemüsestreifen,...</i>
Risotto	<i>Risotto,</i>

Gemüse:

Beispiel eines Hinweises siehe Stärkegerichte

Gemüsegerichte	Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sieden	<i>(z.B.: Spargeln Mailänder Art, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce,...)</i>
... Dämpfen	<i>(z.B.: Brüsseler Endivien "vakuumgegart", gedämpfter Broccoli,...)</i>
... Dünsten	<i>(z.B.: Ratatouille, gedünstete Kefen,...)</i>
... Glasieren	<i>(z.B.: glasierte Karotten, glasierte Gurken,...)</i>
... Schmoren	<i>(z.B.: geschmorter Lattich, geschmorter Fenchel,...)</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sautieren	<i>(z.B.: sautierte, panierte Zucchetti, sautierter Rosenkohl,...)</i>
... Grillieren	<i>(z.B.: grillierte Steinpilze,...)</i>
... Gratiniieren	<i>(z.B.: gratinierter Blumenkohl, gratinierter Lauch,...)</i>
... Frittieren	<i>(z.B.: im Backteig frittierte Champignons, frittierte Schwarzwurzeln,...)</i>

Süssspeisen:

Kalte oder gefrorene Süssspeisen:

Aufgabenstellung:

Es muss ein Panna Cotta mit Fruchtsauce und ein Kleingebäck für vier Personen hergestellt werden (die Süssspeise muss gestürzt auf einem Teller serviert werden. Förmchen für die Süssspeise dürfen mitgebracht werden).

- *Panna Cotta mit Fruchtsauce (es stehen frische Limetten, Vanillestengel, Zimtstangen, Vollrahm, Kristallzucker, Rohzucker, dunkle und weisse Couverture, Gelatine, Zitrone, Salz, Himbeeren und Aprikosen tiefgekühlt, Äpfel, Orangen, Erdbeeren, Mango und Passionsfrucht frisch (Früchte als Garnitur oder für die Sauce zur Verfügung).
Kleingebäck (frei wählbar)*
- *(vorhandene Lebensmittel: Rahm, Butter, Vollei past., Eigelb past., Eiweiss past., Kristallzucker, Puderzucker, Mehl, Haselnüsse gemahlen und ganz, Mandeln, gemahlen, Splitter, gehobelt und ganz, Baumnüsse halbe, Kokosflocken, dunkle und weisse Couverture, Himbeermarmelade, Aprikosenmarmelade)*