

Pflichtgerichte-Lebensmittelbezugsliste

Praktische Arbeiten Köchin/Koch

Kandidat*in: Vorname:

Name:

Datum:

Nachstehende Lebensmittel stehen während der ganzen Qualifikationsdauer an den bezeichneten Stellen frei zur Verfügung und müssen in den nachstehenden Listen nicht speziell bestellt werden. Auf menüspezifische Ergänzungen wird während dem Küchenrundgang aufmerksam gemacht.

- LEBENSMITTEL auf dem Arbeitsplatz

Salz, Pfeffer, Muskatreibe mit Nüssen, Kräuter-Weissweinessig, Rotweinessig, Rapsoel, Olivenöl kaltgepresst, Kochwein rot und weiss,...

- LEBENSMITTEL im Arbeitsplatz-Frigor

Butter, Milch, Rahm.

- LEBENSMITTEL in der Küche im Arbeitsplatz-Frigor Nr. 4 / 7

Eigelb past., Eiweiss past., Vollei past.

- LEBENSMITTEL auf der Aromaten-Station

Spezialöle und -essige, gemahlene Gewürze, div. Würzsaucen, Tomatenpüree, Senfsorten, div. Alkoholika, ...

- LEBENSMITTEL auf der Trockenprodukte-Station

Zuckersorten, Cremepulver, Stärkeprodukte, Mehle, Cerealien, Hülsenfrüchte, Mandel- und Nussprodukte, Gelatineblätter, Tee, Kaffee-, Schokoladenprodukte, Vanillestengel, Fondant, Apricoture, Weissmehl, CF-Roux, ...

Schlachtfleisch, Geflügel & Fleischwaren	Grobmenge
.....
.....
.....
.....
.....

Grundbrühen	Grobmenge
.....
.....
.....
.....
.....

Gemüse / Kartoffeln	Grobmenge
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Kräuter / Pilze	Grobmenge
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Früchte	Grobmenge
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Diverses	Grobmenge
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....