Pflichtgerichte-Lebensmittelbezugsliste PA Köchin/Koch

Kandidatin / Kandidat: .....

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 Arbeitsposten**
  Weissmehl, Salz, Pfeffer, Muskatreibe mit Nüssen, Kräuter-Weissweinessig, Rotweinessig, Sonnenblumenöl high oleic, Olivenöl kaltgepresst, CF-Roux, Kochwein rot und weiss,…

- **LEBENSMITTEL im Arbeitsposten-Frigor**
  Butter, Milch, Rahm, Eier,.... Für das Garnieren kann ein gefüllter Rahmbläser beim Technischen Leiter bezogen werden.

- **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,…

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

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

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

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

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

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