

Praktische Abschlussprüfung Winter 2018/ 2019 Koch / Köchin Warenkorb – Augsburg

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein Menü für 6 Personen zu erstellen. (1 Teller zum Bewerten; 1 Teller für die Präsentation, und 4 Teller für die Gäste.)
- Es dürfen nur die aufgeführten Waren verwendet werden. Das Mitbringen von Waren (wie Garnituren-Kräuter etc.) ist nicht erlaubt!!!
- Die mit * Stern gekennzeichneten Waren oder Speisen **müssen** in den vorgegebenen Gängen **deutlich als Hauptbestandteil** erkennbar sein. Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden.
- Es sind genaue Mengen anzugeben! – Nicht benötigte Waren sind zu streichen!
- Benötigte Kräuter bitte ohne Mengenangaben eintragen!!!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

Menge	Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Menge	Wahlwarenkorb
		<u>Hauptgericht</u>			<u>Dessert</u>
ca. 2 kg		* Kalbsbeinscheiben			* Strudel
		Grundfond braun			Gelatine / Vanilleschote
		Fischfond			Mango / Orange
					Zitronen / Bananen
		Tomaten / Cocktailtomaten			Apfel / Birnen
		Austernpilze / Champignons			Aprikosen (Ds) / Haselnuss gemahlen
		Karotten / Lauch			Himbeeren TK / Waldbeeren TK
		Sellerie/ Kaiserschoten			Pistazienkerne / Pinienkerne
		Paprika / Zucchini			Mandeln / Marzipan
		Bohnen / Wirsing			Kuvertüre zartbitter / Kuvertüre weiß
		Blumenkohl / Brokkoli			Kuvertüre Vollmilch / Rosinen
		Kartoffeln			Rum / Portwein
		Spinat / Mangold			Weinbrand / Cointreau
		Reis / Risottoreis			Kirschwasser / Amaretto
		Butter / Butterschmalz			Noilly Prat / Safran
		Speck (Wammerl) / Quark			Rotwein / Weißwein
		Reibkäse / Parmesan			Toastbrot / Knödelbrot
		Milch / Joghurt			Speiseöl / Olivenöl
		Sahne / Creme fraîche			Rotwein-, / Weißweinessig
		<u>Vorspeise – kalt oder warm – Suppe</u>			
2-3 St.		* Forelle (je nach Größe)			Balsamico dunkel / hell
		Kräuter frisch bitte eintragen!			Senf / Tomatenmark
					Kakao / Honig
					Mehl / Weizenstärke
					Zucker / Puderzucker
					Eier
		Mix Salat / Rucola			Maisgrieß
		Radicchio / Chicorée			Linsen rot / schwarz
		Zwiebeln / Schalotten			Hartweizengrieß / Weichweizengrieß
		Knoblauch / Meerrettich			

Warenkorb Abschlussprüfung Winter 2018/2019 Koch/Köchin Prüfbezirk Bad Wörishofen

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein Menü für 6 Personen zu erstellen.
(Vorspeise und Dessert jeweils auf Teller; Hauptgang zwei Portionen auf Teller, vier Portionen auf Platte)
- Es dürfen nur die aufgeführten Waren verwendet werden. Das Mitbringen von Waren (wie z.B. Garnituren-Kräuter etc.) ist nicht erlaubt!!!
- Die mit * Stern gekennzeichneten Waren oder Speisen müssen in den vorgegebenen Gängen deutlich als Hauptbestandteil erkennbar sein.
- Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden. Es sind genaue Mengen anzugeben!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

		Menge	Hauptkomponenten		
Vorspeise – kalt oder warm – Suppe			* Kürbis Hokkaido		
Hauptgericht			* Hirschrücken mit Knochen		
Dessert		!siehe unten!	* Kuvertüre 60/40 und Ei		
Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb
	Gemüse		Kräuter/ Gewürze		Getreide und Reis
	Karotten		Schnittlauch		Polentagrieß
	Sellerie		Petersilie		Hartweizengrieß
	Zwiebeln		Dill		
	Lauch		Thymian		
	Kartoffeln		Rosmarin		Sonstiges
	Wirsing				Kuvertüre weiß
	Rosenkohl		Knoblauch		*Kuvertüre 60/40
	Spinat		Ingwer		Kuvertüre Vollmilch 37/37
	Champignons				Gelatine
	Rote Bete gekocht		Milchprodukte / Ei		Orangensaft
	Brokkoli		Sahne		Apfelsaft
	Maronen		Milch		Mandeln, gehobelt
	Kräutersaitlinge		*Ei		Pistazien
			Butter		Kürbiskerne ganz
			Crème fraîche		Hefe
			Emmentaler		Toastbrot
	Obst		Magerquark		Schinken gekocht
	Äpfel (Stück)				Wammerl gekocht
	Birnen (Süß)				Eiweiß pasteurisiert
	Trauben blau		Alkoholikas		Eigelb pasteurisiert
	Trauben weiß		Grand Marnier		
	Orangen		Portwein		Ziehmargarine
	Mango		Madeira		
	Himbeeren TK		Weinbrand		Riesengarnelen TK mit Kopf

Es stehen immer zur Verfügung:

Dijonsenf, Tomatenmark, Weißwein, Rotwein, Pflanzenöl, Olivenöl, Weißweinessig, Rotweinessig, Balsamicoessig rot, Mehl, Zucker, Salz, Puderzucker, Semmelbrösel, getrocknete Kräuter, Kürbiskernöl, Meerrettich, Maisstärke,

Abschlussprüfung Winter 2018/19 Koch/Köchin Warenkorb – Donauwörth

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein Menü für 6 Personen zu erstellen.
(1 Teller zum Bewerten; 1 Teller für die Präsentation und 4 Teller für die Gäste.)
- Es dürfen nur die aufgeführten Waren verwendet werden. Das Mitbringen von Waren (wie Garnituren-Kräuter etc.) ist nicht erlaubt!!!
- Die mit * Stern gekennzeichneten Waren oder Speisen müssen in den vorgegebenen Gängen deutlich als Hauptbestandteil erkennbar sein. Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden.
- Es sind genaue Mengen anzugeben! – **Nicht benötigte Waren sind zu streichen!**
- Benötigte Kräuter bitte ohne Mengenangaben eintragen!!!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

Menge	Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Menge	Wahlwarenkorb
		<u>Vorspeise</u> * <u>Lachsfarbene Forelle</u>			Kräuter frisch bitte eintragen!
		<u>Hauptgang</u> * <u>Lammkeule</u>			
		<u>Dessert</u> * <u>Marzipan und Orange</u>			
		Geflügel-Grundfond			Kaki
		Grundfond braun			Kiwi
		Speck (Wammerl)			Apfel
		Schweineknochen			Birne
		Karotten			Zitrone
		Paprika gelb / rot			Vanilleschote
		Brokkoli			Gelatine
		Bohnen			Agar-Agar
		Tomaten			Kuvertüre Vollmilch / Zartbitter
		Lauch			Portwein
		Lauchzwiebel			Sherry
		Zwiebeln			Weinbrand
		Knoblauch			Rum
		Sellerie			Cointreau
		Kartoffeln			Weißwein / Rotwein
		Austernpilze			Toastbrot
		Champignon			Rotwein-, / Weißweinessig
		Eier			Tomatenmark / Senf
		Speiseöl / Kürbiskernöl			Safran
		Butter			Kakao / Honig
		Reibekäse (Parmesan)			Mehl / Weizenstärke
		Milch / Quark			Zucker / Puderzucker
		Sahne / Sauerrahm			Berglinsen
		Joghurt			Hartweizengrieß / Polenta
					Langkornreis / Risottoreis

Abschlussprüfung Winter 2018/2019 Koch/Köchin Warenkorb – Prüfbezirk Immenstadt

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist **ein Menü für 6 Personen** zu erstellen.
- Es darf **kein** Koch- oder Anrichtengeschirr mitgebracht werden.
- Es dürfen nur die aufgeführten Waren verwendet werden. Das Mitbringen von Waren (wie z.B. Garnituren-Kräuter etc.) ist nicht erlaubt!!!
- Die mit *** Stern gekennzeichneten Waren oder Speisen müssen in den vorgegebenen Gängen deutlich als Hauptbestandteil erkennbar sein.**
- Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden. Es sind genaue Mengen anzugeben! Nur bestellte Ware wird zur Verfügung gestellt!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

		Menge	Hauptkomponenten		
Vorspeise – kalt oder warm – Suppe		siehe Wahlwarenkorb	* Wildconsommè mit Einlage		
Hauptgericht			* Rehrücken, ganz		
Dessert			* Biskuit		
Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb
	Obst und Gemüse				Sonstiges
	Äpfel		Wirsing		Backpulver
	Birnen		Zitrone		Essig, verschiedene Sorten
	Brokkoli		Zwiebel		Gelatine
	Egerlinge				Gewürze allgemein
	Himbeeren TK				Grieß
	Karotten		Milchprodukte / Ei		Haselnüsse
	Kartoffeln		Butter		Honig
	Kirschtomaten		Creme fraiche		Johannisbeergelee
	Knoblauch		Eier		Kakao
	Lauch		Milch		Kuvertüre, dreierlei
	Maronen		Parmesan		Mandeln
	Orangen		Sahne		Mehl
	Petersilie				Öl/Olivenöl
	Pfefferminze				Pistazien
	Rosenkohl		Fleisch und Wurstwaren		Preiselbeeren
	Rosmarin		Schinken, gekocht		Puderzucker
	Rote Beete		Schinken, roh		Rosinen
	Rotkraut		*Wade v. Reh (f. Klärfleisch)		Schattenmorellen im Glas
	Schalotten		Wammerl. Roh geräuchert		Semmelbrösel
	Schnittlauch				Spirituosen allgemein
	Schwarzwurzel				Stärke
	Sellerie				Toast
	Thymian		Brühen und Fonds		Vanillestange
	Tomaten		*Wildbrühe		Walnüsse, geschält
	Waldbeeren TK				Wein rot/weiß
					Zucker

Abschlussprüfung Winter 2018/2019 - Koch/Köchin Warenkorb Lindau

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein **3-Gang Menü für 6 Personen zu erstellen. (2 Teller für die Präsentation, und 4 Teller für die Gäste)**
- Die angeforderten Materialien werden für die Prüflinge in der Schule bereitgestellt. Kleine Ergänzungen / Garnituren dürfen von den Prüflingen mitgebracht werden. Diese müssen aber dem Prüfungsausschuss zu Beginn der Prüfung gezeigt werden.
- Die mit * Stern gekennzeichneten Waren oder Speisen müssen in den vorgegebenen Gängen deutlich als Hauptbestandteil erkennbar sein.
- Der restliche Wahlwarenkorb darf gemischt werden.
- Es sind genaue Mengen anzugeben! – Nicht benötigte Waren sind zu streichen!
- Der Wareneinsatz darf - 50,00 EURO - insgesamt nicht überschreiten!

Menge	Pflichtwarenkorb	Menge	Wahlwarenkorb
500 g	*Hartweizengrieß		Pfefferminze
300 g	*Rote Beete, ungekocht		Pinienkerne
	(Vorspeise)		Mehl (Typ 405)
2 Stück	*Kalbvorderhaxen (mit Bein)		Olivenöl
	(Hauptspeise)		Sonnenblumenöl
1 Stück	*Ananas		Parmesan
250 g	*Kuvertüre, dunkel		Knödelbrot
150 g	*Kokosraspel		Semmelbrösel
	(Nachspeise)		Grand Marnier
			Rum
Menge	Wahlwarenkorb		Rotwein / Weißwein
	Brauner Fond		Weinbrand
	Fleischbrühe		Walnusskerne, ohne Schale
	Putenbrust		Milch
	Kalbsknochen		Sahne
	Tomatenmark		Eier
	Wammerl		Vanilleschote
	Pastinaken		Zucker
	Chicoree		Blattgelatine
	Champignons		Äpfel
	Chilischoten, rot		
	Ingwer		
	Kartoffeln, vorw. festkochend		
	Knoblauch		
	Lauch		
	Karotten		
	Sellerie		
	Blattspinat		
	Paprika, bunt		
	Blattspinat		
	Wirsing		3 Joker (sind vom Prüfling mitzubringen !)
	Orange / Zitrone / Limette	1	
	Zwiebeln	2	
	Rosmarin / Thymian	3	
	Petersilie / Schnittlauch		