

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	Zutaten Kategorien	Lebensmittel	
Milchprodukte	Extrahartkäse (gerieben)	Gewürze	Curry Madras, Curry mild	
	Joghurt (nature)		Currypaste (rot)	
	Kochbutter, Bratbutter		Gewürznelken	
	Past. oder UHT Milch		Ingwer (frisch)	
	Ricotta		Kapern	
	Sauerrahm		Kreuzkümmel	
	Vollrahm (35 %, UHT)		Kümmel	
	Muskatnuss			
Eierprodukte	Ganze Eier (roh)		Paprika (mild)	
	Past. Eigelb		Peperoncino (frisch)	
	Past. Eiweiss		Pfefferkörner (weiss, schwarz)	
	Grüne Pfefferkörner (eingelegt)			
	Safranpulver			
Getreideprodukte	Hartweizen Dunst		Sternanis	
	Maisstärke oder Maizena		Vanillestängel	
	Weissmehl		Wacholderbeeren	
	Zimtstangen			
Zucker / Süssmittel / Honig	Honig		Zitronengras	
	Rohzucker			
	Kristallzucker			
	Puderzucker			
			Salz / Würzmittel	Fleur de sel
Öl / Essig	Baumnußöl			Grobkörniger Senf
	Erdnußöl (geröstet)			Ketchup
	Oliveöl			Kochsalz
	Rapsöl			Kokosmilch
	Sesamöl			Senf (mild)
	Sonnenblumenöl			Sojasauce
	Apfelessig			Tabasco oder Bergfeuer
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)			Tomatenmark
	Himbeeressig			Worcestershire Sauce
	Kräuteressig			
	Rot- und Weissweinessig			
	Sherryessig			
			Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)
Kräuter (frisch)	Basilikum			Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Dill			Kokosnuss (geraspelt)
	Estragon			Kürbiskerne
	Kerbel	Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)		
	Koriander	Pinienkerne		
	Lorbeer (getrocknet)	Pistazien		
	Majoran	Sesam (weiss, schwarz)		
	Oregano			
	Petersilie (glatt)	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier (hell)	
	Petersilie (gekraust)		Brandy oder Cognac	
	Pfefferminze		Grand Marnier	
	Rosmarin		Kochwein (rot, weiss)	
	Salbei		Madère	
	Schnittlauch		Noilly Prat	
	Thymian		Pernod	
	Bohnenkraut		Portwein (rot, weiss)	
			Sherry	
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)	Convenience Produkte	Bouillon	
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten		Fischfond	
	Zitronen, Limetten, Orangen		Geflügelfond (heller, brauner)	
dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden	Gemüsefond			
Teige	Blätterteig (Leisi Quick)		Kalbsfond (heller, brauner)	
	Frühlingsrollenteig		Backpulver	
			Hefe	
Diverses	Agar Agar		Gelatineblätter	
	Nori-Blätter		Paniermehl	
			Roux (weiss, braun)	
			Toastbrot	