

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Lebensmittel	Zutaten Kategorien	Lebensmittel	
Milchprodukte	Kochbutter / Bratbutter	Gewürze	Curry Madras mild	
	UHT Vollrahm 35 %		Currypaste (rot und grün)	
	Sauerrahm		Gewürznelken	
	Nature Joghurt		Ingwer, frisch	
	Ricotta		Kapernäpfel	
	Magerquark / Mascarpone		Kapern	
	Past. / UHT Milch		Kümmel	
	Geriebener Sbrinz / Parmesan am Stück		Muskatnuss	
Eierprodukte	Ganze Eier roh		Paprika mild	
	Past. Vollei		Pfefferkörner (weiss und schwarz)	
	Past. Eiweiss		Peperoncino / Chili (frisch)	
	Past. Eigelb		Grüne Pfefferkörner (eingelegt)	
Getreideprodukte	Weissmehl		Safranfäden	
	Maisstärke / Maizena		Safranpulver	
	Hartweizen Dunst		Sternanis	
Zucker / Süssmittel / Honig	Rohrzucker		Vanillestängel	
	Kristallzucker		Wacholderbeeren	
	Puderzucker		Zimtstangen	
	Vanillezucker		Zitronengras	
	Honig			
Öl / Essig	Erdnussöl		Salz / Würzmittel	Fleur de sel
	Sesamöl			Grobkörniger Senf
	Olivenöl			Ketchup
	Rapsöl			Kochsalz
	Sonnenblumenöl			Kokosmilch
	Apfelessig			Senf mild
	Balsamico-Essig (dunkler und weisser)			Sojasauce
	Himbeeressig			Tabasco
	Kräuteressig			Tomatenmark
	Rot- und Weissweinessig			Wasabi (Paste)
	Sherryessig			Worcestershire Sauce
Kräuter (frisch)	Basilikum		Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)
	Dill			Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Estragon			Kokosnuss (geraspelt)
	Kerbel			Kürbiskerne
	Koriander			Mandeln (ganz, Splitter, gehobelt, gemahlen)
	Lorbeer (getrocknet)			Pinienkerne
	Majoran	Pistazien		
	Oregano	Sesam (weiss, schwarz)		
	Petersilie glatt	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier hell	
	Petersilie gekraust		Brandy / Cognac	
	Pfefferminze		Grand Marnier	
	Rosmarin		Kochwein (rot, weiss)	
	Salbei		Madère	
	Schnittlauch		Noilly Prat	
	Thymian		Pernod	
Micro Leaves (gemischt)	Portwein (rot, weiss)			
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni	Reiswein		
	Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten	Sherry		
	Zitronen, Limetten, Orangen dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden	Bouillon		
	Blätterteig (Leisi Quick)	Fischfond		
Teige	Frühlingsrollenteig	Gelatineblätter		
	Strudelteig	Gemüsefond		
Diverses	Lecithin / Gellan	Hefe (frische)		
	Basic-Textur (Texturgeber)	Heller und brauner Kalbsfond		
		Heller und brauner Geflügelfond		
		Paniermehl		
		Roux (weiss, braun)		
		Toastbrot		