

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)		
Getreideprodukte	Hartweizen Dunst		Safranpulver
	Maisstärke oder Maizena		Sternanis
	Weissmehl		Vanillestängel
Zucker / Süssmittel / Honig	Honig		Wacholderbeeren
	Rohzucker		Zimtstangen
	Kristallzucker	Zitronengras	
	Puderzucker		
Öl / Essig	Baumnussöl	Salz / Würzmittel	Fleur de sel
	Erdnussöl (geröstet)		Grobkörniger Senf
	Oliveöl		Ketchup
	Rapsöl		Kochsalz
	Sesamöl		Kokosmilch
	Sonnenblumenöl		Senf (mild)
	Apfelessig		Sojasauce
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)		Tabasco oder Bergfeuer
	Himbeeressig		Tomatenmark
	Kräuteressig		Worcestershire Sauce
	Rot- und Weissweinessig		
Sherryessig			
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)		
	Petersilie (gekraust)	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	Bier (hell)
	Pfefferminze		Brandy oder Cognac
	Rosmarin		Grand Marnier
	Salbei		Kochwein (rot, weiss)
	Schnittlauch		Madère
	Thymian		Noilly Prat
	Pernod		
	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		
	Kalbsfond (heller, brauner)		
	Backpulver		
	Hefe		
	Gelatineblätter		
	Paniermehl		
	Roux (weiss, braun)		
	Toastbrot		
Teige	Blätterteig (Leisi Quick)		
	Frühlingsrollenteig		
Diverses	Agar Agar		
	Nori-Blätter		