

Musterwarenkorb
**Erstellen Sie aus dem vom Prüfungsausschuss erstellten Warenkorb
 ein 3-Gang Menü für 6 Personen**

Die Produkte auf der linken Seite **müssen**, die Produkte auf der rechten Seite **können** verwendet werden.

Bedenken Sie bitte, dass Ihnen für die Zubereitung des Menüs ca. 3,5 Stunden zur Verfügung stehen.

<p>Muss verwendet werden:</p> <p><u>Fleisch und Fisch:</u> 3 Stück Doraden(wie gew.) Stück je ca. 0,300 kg 1 Stück Kalbstafelspitz ca.1,2 kg</p>	<p>Kann verwendet werden:</p> <p><u>Fleisch und Fisch:</u> 0,800 kg Kalbsknochen, Dörrfleisch,</p>
<p><u>Obst und Gemüse:</u> Fingermöhrrchen Kohlrabi Breite grüne Bohnen Pfifferlinge Rhabarber Erdbeeren</p>	<p><u>Obst und Gemüse:</u> Fenchel, Zucchini, Auberginen Tomaten, Paprika, rot; Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Zitronen, rote und gelbe Kirschtomaten</p>
<p><u>Aus dem Trockenlager:</u> Polentagries Strudelteig</p>	<p><u>Aus dem Trockenlager:</u> Vanilleschote, süße Biskuitbrösel Mandelplättchen, Puderzucker, Stärke, Paniermehl, getrocknete Kräuter und Gewürze u.a. Zimt, Wasabi, Meerrettich, Parmesan, Safran, Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, Zucker, Mehl, Tomatenmark, Friteuse mit Fett</p> <p><u>Kräuter:</u> Dill, Petersilie: Blatt und Krause; Schnittlauch, Minze, Thymian, Rosmarin, Basilikum</p>
<p><u>Milch- u Molkereiprodukte</u> Crème fraîche</p>	<p><u>Milch- und Molkereiprodukte:</u> Milch, Sahnequark, Butter, Eier</p> <p><u>Wein und Spirituosen:</u> Cognac, Noilly Prat, Pernod, Grand Marnier, Amaretto, Maraschino, Kirschwasser, Rum (hell und dunkel), Portwein (hell und dunkel), Madeira, Sherry, Weißwein und Rotwein</p> <p><u>Essig und Öl</u> Rot- und Weißweinessig, Balsamicoessig, Estragonessig, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Kürbiskernöl</p>