



Abschlussprüfung IHK : Koch/Köchin

Anforderung an das Menü:

Vorspeise und Dessert müssen aus jeweils 3 Komponenten, das Hauptgericht muss aus 5 Komponenten bestehen.

Definition einer Komponente: Komponente ist ein bearbeitetes Produkt

BEISPIELE:

a) Vorspeise:

Bestehend aus 3 Komponenten, d.h. z.B.

- Blattsalate mit Dressing(1.) und gebratenen Champignons(2.) und Fisch/Fleisch(.3.)

- Terrine(1.) mit Sauce(2.) und Salatbouquet mit Dressing(3.)

Die Garnitur, z.B. eine Tomatenrose ist keine Komponente!

b) Hauptgang:

Bestehend aus 5 Komponenten, d.h. z.B.

Bestehend aus Fleischgericht(1.) mit Sauce(2.), zwei unterschiedlich zubereitete

Gemüsebeilagen (3. und 4.) und eine Sättigungsbeilage(5.)

Ergänzung bzgl. der Gemüsebeilage:

- geschmorter Lauch (3.) und gedünstete Karotten(4.)

c) Dessert:

Bestehend aus 3 Komponenten.

Z. B. Speiseeis, Parfait, Sorbet, Creme, Mousse, Gebäck, zubereitete Frucht, Sauce

Hinweis:

Sollte eine Sauce, als Bestandteil des Gerichtes, serviert werden

(Dressing, Dipp, warme Saucen, Dessertsaucen) muss dem Prüfungsausschuss

eine Sauciere von 0,1 l a part gereicht werden.