

Warenkörbe

Teil 2 Abschlussprüfung Köche

Sommer

Aufgabe: Erstellen Sie aus jedem Warenkorb ein Drei-Gänge- Menü für 6 Personen mit einem Arbeitsablaufplan!

Erster Gang: Eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe ist als Vorspeise zuzubereiten und anzurichten.

Zweiter Gang: Ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch, aus einer gezogenen Soße, aus **zwei** Gemüsebeilagen unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage ist zuzubereiten und anzurichten.

Dritter Gang: Ein Dessert mit einer Cremespeise und einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente ist zuzubereiten und anzurichten.

Die Verwendung der Pflichtkomponenten für den jeweiligen Warenkorb ist in Vorspeise/ Suppe, Hauptgang und Dessert zwingend zu verwenden. Die Menüregeln sind zu berücksichtigen.

Am Tag der Prüfung wir Ihnen mitgeteilt, welcher Warenkorb Ihnen zur Verfügung gestellt werden wird.

Warenkörbe

Teil 2 Abschlussprüfung Köche

wk 31ab - Miesbach – 15.07.2026 / Sommer

Warenkorb 31 a: Pflichtkomponenten

- **1. Gang:**
- Spargel, grün
- Paprika, rot und gelb
- Vollkornbrotscheiben
-
- **2. Gang:**
- 600 g Lachsfilet
- 300 g Zanderfilet
- Erbsenschoten
-
- **3. Gang:**
- Tellerpfirsiche

Warenkorb 31 b: Pflichtkomponenten

- **1. Gang:**
- 2 Stück Räucherforellen
- Saisonpilze, 3 Sorten
-
- **2. Gang:**
- 2 Stück Schweinefilets
- Cognac
- Kohlrabi
-
- **3. Gang:**
- Erdbeeren
- Naturjoghurt

Warenkörbe

Teil 2 Abschlussprüfung Köche

Sommer

Folgende Wahlkomponenten stehen für alle drei Gänge zur Verfügung:

Molkerei:	Butter, Milch, Sahne, Sauerrahm, Jogurt, Magerquark, Crème fraîche, Parmesan
Gemüse:	Lauch, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln, Fenchel, Cocktailtomaten, Brokkoli, Kartoffeln (mehlig / vorwiegend festkochend), Bleichsellerie, Babyspinat, diverse Blattsalate, Kresse
Frische Kräuter:	Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Dill, Ingwer, Kurkuma, Minze, Zitronengras, Chilischoten
Früchte:	Orangen, Zitronen, Limetten, frische Beeren,
Grundbrühen:	heller Fond, dunkler Fond, Gemüsefond
Öle / Essig:	Pflanzenöl, Olivenöl, Balsamicoessig (hell und dunkel), Butterschmalz, Himbeeressig, Walnussöl
Weine:	Weißwein, Rotwein, Pernod, Portwein weiß/rot, Madeira, Sherry, Noilly Prad
Spirituosen:	Cointreau, Weinbrand, Amaretto
Gewürze:	übliche Gewürze, Sternanis, Vanilleschote, Safran
Sonstiges:	Mehl Type 405, doppelgriffiges Mehl, Dinkelmehl, Polenta, Grieß, Weizenstärke, Kartoffelstärke, Zucker (Kristall, Puder, Vanille), Gelatine, Semmelbrösel, Preiselbeeren, Basmati- Parboiled- Risottoreis, Senf süß u. scharf, Kakaopulver, Tomatenmark, Eier, Hefe, Honig, Marzipan, Mayonnaise, Backpulver, Kuvertüre weiß, schwarz, Toastbrot, Speck
Übliche Trockengewürze:	Pfeffer, Piment, Lorbeerblätter, Nelken, Muskatnuss, Paprika edelsüß/ scharf, Oregano, Kümmel, Zimt, Wacholderbeeren, Curry, Thymian, Majoran,
Austauschkomponenten:	Haferdrink, laktosefreie Milch, laktosefreie Sahne, Maismehl, Agartine
Toppings für gesunde, moderne und zeitgemäße Gerichte:	Sesam (weiß und schwarz), Leinsamen, Quinoa, Walnüsse, Mandeln, Cranberrys, Granatapfelkerne, Chiliflocken, Kürbiskerne (grün).