



Ergänzungskompetenz: Jung-Chef de Rang

Kür-Aufgabe: Eigenkreation- kalte Vorspeise – Getreide

Kreieren sie eine kalte Vorspeise für 2 Personen aus dem unterstehenden Warenkorb.

- **Dieser muss selbst kreiert sein (also nicht aus dem Skills-Book oder Internet)**
- **Dokumentieren sie ihre Vorgehensweise etc. im Dossier – Ergänzungskompetenz**
- **3 Zutaten, dürfen selbst zusätzlich mitgebracht und eingesetzt werden.**
- **Diese Aufgabe wird praktisch im Mittagsservice am Tisch A – weiss gedeckt aber für Businesslunch eingedeckt, umgesetzt**

Hauptbestandteil – Getreide gekocht/gequellt

- Buchweizen
- Cous Cous
- Hirse
- Quinoa Tricolore
- Zartweizen

Verschiedene Zutaten

- Granatapfelkerne
- Orangenfilets
- Apfeljuliennes
- Getrocknete Aprikosen
- Cherrytomaten
- Blattspinat (gekocht)
- Randenwürfel (gekocht)
- Geriebener Meerrettich
- Radieschen
- Frühlingszwiebeln
- Salatgurke
- Grüne Bohnen (gekocht)
- Gehackte Zwiebeln
- Wasabinüsse
- Getröstete Nüsse
- Frischkäse
- Feta
- Sauerrahm
- Nature Joghurt
- Dill
- Petersilie (glatt)
- Koriander
- Minze
- Zitronensaft
- Senf



Praktisches Qualifikationsverfahren 2024

- Apfelessig / weisser Balsamicoessig
- Olivenöl / Sonnenblumensöl / Sesamöl
- Balsamico glacé
- Salz
- Pfeffer
- Worcestersauce

3 freie Zutaten die Sie selbst mitbringen dürfen.

Teller können diejenigen, welche im ÜK-Zentrum vorhanden sind genutzt werden, falls sie andere nutzen möchten, dürfen diese mitgebracht werden.