

# 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
<b>Milchprodukte</b>	Extrahartkäse (gerieben)	<b>Gewürze</b>	Currypulver
	Joghurt (nature)		Currypaste (rot)
	Kochbutter		Gewürznelken
	Past. oder UHT Milch		Ingwer (frisch)
	Sauerrahm		Kreuzkümmel
	Vollrahm (35 %, UHT)		Kümmel
<b>Eierprodukte</b>	Ganze Eier (roh)		Meerrettich im Glas
	Past. Eigelb		Muskatnuss
	Past. Eiweiss		Paprika (mild)
	Past. Vollei		Peperoncino (frisch)
<b>Getreideprodukte</b>	Hartweizen Dunst		Pfefferkörner (weiss, schwarz)
	Maisstärke		Safranpulver
	Weissmehl		Vanillestängel
<b>Zucker / Süssmittel / Honig</b>	Honig		Wacholderbeeren
	Rohzucker		Zimtstangen
	Kristallzucker	Zitronengras	
	Puderzucker		
<b>Öl / Essig</b>	Baumnußöl	<b>Salz / Würzmittel</b>	Fleur de sel
	Olivenöl		Grobkörniger Senf
	Rapsöl		Ketchup
	Sesamöl		Kochsalz
	Apfelessig		Kokosmilch
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)		Senf (mild)
	Himbeeressig		Sojasauce
Rot- und Weissweinessig	Tabasco oder Bergfeuer		
<b>Kräuter (frisch)</b>	Basilikum	Tomatenmark	
	Dill	Worcestershire Sauce	
	Estragon		
	Kerbel	<b>Hartschalenobst / Kernen</b>	Baumnüsse (ganz)
	Koriander		Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Lorbeer (getrocknet)		Kokosnuss (geraspelt)
	Petersilie (gekraust)		Kürbiskerne
	Petersilie (glatt)		Mandeln (gehobelt, gemahlen)
	Pfefferminze		Pinienkerne
	Rosmarin	Sesam (weiss)	
	Salbei	Erdnüsse (geschält und gesalzen)	
	Schnittlauch	<b>Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte</b>	Bier (hell)
	Thymian		Brandy oder Cognac
			Grand Marnier
	Kochwein (rot, weiss)		
	Madère		
	Noilly Prat		
	Pernod		
	Portwein (rot, weiss)		
	Sherry		
<b>Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)</b>	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)	<b>Convenience Produkte</b>	Bouillon
	Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln		Fischfond
	Limetten, Orangen, Zitronen		Geflügelfond (heller)
dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden	Gemüsefond		
	Kalbsfond (heller, brauner)		
	Roux (weiss, braun)		
	Backpulver		
	Hefe		
	Gelatineblätter		
	Paniermehl		
	Toastbrot		
<b>Teige</b>	Blätterteig (z.B. Leisi Quick)		
	Frühlingsrollenteig		
	Reispapier		
<b>Diverses</b>	Agar Agar		
	Nori-Blätter		