

Konkretisierung

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Diese werden den Lernenden transparent aufgezeigt, so dass sich die Lernenden entsprechend vorbereiten können.

Am Prüfungstag werden diese Pflichtgerichte, die zu kochen sind, in dem 90-minütigen Fachgespräch während der Planung des Pflichtprogrammes abgegeben.

Die Rezepte sind aus dem Rezeptbuch Pauli. Auf Basis der Rezepte „Lehrbuch Pauli“ können Hauptkomponenten beispielsweise Fleisch- und Geflügelsorte ausgetauscht werden. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Garmethode beibehalten werden. Die Charakteristik vom Gericht darf nicht verändert werden.

Die Gerichteliste bezieht sich auf den Modelllehrgang und ist in seinen Einheiten nicht abschliessend.

Pflichtgerichte bestehen aus:

4. Gang; Hauptgang: **Schlachtfleisch/Mastgeflügel,**
Sättigungsbeilage
Zwei verschiedene Gemüse (zwei verschiedene Garmethoden)

5. Gang: **Süssspeise mit einem Kleingebäck**

Fleisch- und Mastgeflügelgerichte:

Fleischgerichte	- Korrektes, selbstständiges Herstellen von Fleischgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik</i> <i>Trockenhitzetechnik</i>	Gerichteauswahl:
... Schmoren	<i>Rindsschmorbraten Burgunder Art</i> <i>Schweinsragout mit Champignons</i> <i>Kalbsragout mit Gemüsen</i>
... Glasieren	<i>Glasierte Kalbsbrustschnitte (mit Garnitur)</i> <i>Ossobuco Cremolata</i>
... Dünsten	<i>Rindfleisch-Curry mit Kichererbsen und roten Peperoni</i> <i>Rindsdünstragout mit Champignons</i> <i>Wiener Kalbsrahmgulasch</i>
... Sieden	<i>Wiener Tafelspitz mit Apfelmeerrettich</i> <i>Kalbsblankett mit Gemüsestroh</i>
... Sautieren	<i>Saltimbocca alla romana</i> <i>Piccata alla milanese</i>
... Braten	<i>Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste</i> <i>Schweinsbraten mit Dörrfrüchten gefüllt</i>
	-
	-

Geflügelgerichte	- Korrektes, selbstständiges Herstellen von Geflügelgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Pochieren	<i>Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken</i>
... Schmoren	<i>Geschmorte Mastpoularde in Merlot-Sauce</i>
... Dünsten	<i>Geflügelfrikassee mit Estragon</i> <i>Chicken Curry</i>
... Sieden	<i>Geflügelblankett mit Pilzen</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Grillieren	<i>Grilliertes Hähnchen amerikanische Art</i>
... Braten	<i>Gebratene Mastpoularde mit Rosmarinjus</i>

Sättigungsbeilagen:

Beispiel eines Hinweises von Couscous:

Pfannenfertig: 200g / Garmethode: Dünsten

Gehackte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Couscous zugeben. Mit der doppelten Menge Gemüsefond auffüllen, durchrühren und quellen lassen. Der Couscous ist gar, wenn er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und die Körner beim lockern nicht klumpen.

Kartoffelgerichte	- Korrektes, selbstständiges Herstellen von Kartoffelgerichten mit der Garmethode...
<i>Feuchthitzetechnik Feuchte Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Sieden/Dämpfen	<i>Kartoffelpüree</i> <i>Salzkartoffeln</i>
... Schmoren	<i>Bouillonkartoffeln</i> <i>Schmelzkartoffeln</i>
<i>Trockenhitze-technik Trockene Garmethoden</i>	Gerichteauswahl:
... Backen im Ofen	<i>Kartoffelgratin</i>
... Braten	<i>Bäckerinkartoffeln</i> <i>Schlosskartoffeln</i>
... Sautieren	<i>Schupfnudeln</i> <i>Bratkartoffeln (Neue)</i> <i>Rösti aus rohen Kartoffeln</i>
<i>aus Kartoffelmasse</i>	Gerichteauswahl:
... Duchesse-Masse	<i>Duchesse-Kartoffeln und Ableitungen</i>
... Dauphine-Masse	<i>Dauphine-Masse und Ableitungen</i>
... Kartoffel-Gnocchi-Masse	<i>Kartoffel-Gnocchi und Ableitungen, Schupfnudeln</i>
Getreidegerichte	- Korrektes, selbstständiges Herstellen von Getreidegerichten...
<i>... aus Getreidemehl, Dunst oder Griess:</i>	
Teigwaren (frisch hergestellt)	<i>Hausmachernudeln, Spinatnudeln, Safrannudeln, Nudeln mit Gemüsestreifen,...</i>
Spätzli / Knöpfli	<i>Spätzli, Quarkspätzli,...</i>
Getreidegerichte	<i>Griessnocken, Polenta, Couscous mit Einlage</i>
<i>... Reisgerichte:</i>	
Trockenreis	<i>Basmatireis mit Korinthen, Trockenreis mit gerösteten Pinienkernen, Trockenreis mit Kräutern.....</i>

Pilawreis *Pilawreis, ...*

Risotto *Risotto, Safranrisotto, ...*

Gemüse:

Gemüsegerichte - Korrektes, selbstständiges Herstellen von Gemüsegerichten mit der Garmethode...

*Feuchthitzetechnik
Feuchte Garmethoden* **Gerichteauswahl:**

... Sieden *(z.B.: Spargeln Mailänder Art, ...)*

... Dämpfen *(z.B.: Brüsseler Endivien "vakuumgegart", gedämpfter Broccoli,...)*

... Dünsten *(z.B.: gedünstete Peperoni, gedünstete Kefen,...)*

... Glasieren *(z.B.: glasierte Karotten, glasierte Kohlraben,...)*

... Schmoren *(z.B.: geschmorter Lattich mit Gemüse, geschmorter Stangensellerie,...)*

*Trockenhitze
Trockene Garmethoden* **Gerichteauswahl:**

... Sautieren *(z.B.: sautierte panierte Zucchettischeiben, sautierte grüne Bohnen)*

... Grillieren *(z.B.: grillierte Zucchini, grillierte Auberginenscheiben,...)*

... Gratinieren *(z.B.: gratinierter Blumenkohl, gratinierter Lauch,...)*

... Frittieren *(z.B.: im Backteig frittierter Blumenkohl, Frittierter Blumenkohl,...)*

Süssspeisen:

Kalte, gefrorene oder warme Süssspeisen:

- *Apfel im Schlafrock (Blätterteig CF) mit Zimtglace (0,5 - 1 Liter)*
 - *Apfelstrudel mit Vanille-Rum-Sauce*
 - *Aprikosenkuchen mit Guss mit Vanilleglace (0,5 - 1 Liter)*
 - *Bayerische Haselnusscreme mit karamellisierten Apfelspalten*
 - *Bayerische Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren*
 - *Birnenjalousien (Blätterteig CF) mit Vanillesauce*
 - *Dunkle Schokoladenmousse mit sautierten Bananenhälften*
 - *Eisauflauf Grand Marnier mit Orangen-Kiwisalat*
 - *Erdbeermousse mit marinierten Erdbeeren*
 - *Erdbeer-Schaumgefrorenes mit Erdbeer-Rhabarberkompott*
 - *Flammeri mit Erdbeeren und Erdbeersauce*
 - *Gestürzte Karamellcreme mit marinierten Früchten*
 - *Gestürzte Mandelcreme mit pochierten Aprikosen*
 - *Panna cotta mit Himbeer-Gelee*
 - *Tiramisu mit Orangenfilet (Löffelbiskuit CF)*
 - *Reis Kaiserinart (ohne Weissweingelee) mit Orangensalat*
-
-

<i>Konfekt: (mind. 250 g Teig)</i>	
• <i>Brownies</i>	• <i>Ochsenaugen</i>
• <i>Butter-S</i>	• <i>Sablés</i>
• <i>Kokosmakronen</i>	• <i>Spitzbuben</i>
• <i>Mailänderli</i>	• <i>Spritzgebäck</i>
• <i>Mandel-Tuiles</i>	• <i>Schokoladenhäufchen</i>
• <i>Mandel-Zimtschnitten</i>	• <i>Vanillegipfeli</i>
•	•

Als Garnitur stehen 2 verschiedene Früchte-Pulpe, , dunkle und weisse Couverture, geschlagener Rahm im Dressiersack oder Rahmautomat und Isomalt zur Verfügung.

Früchte- und Beeren aus dem Tagesangebot

Es werden an den Prüfungen keine Rezepte mehr abgegeben. Es liegt in der Eigenverantwortung jedes einzelnen sich die Rezepte zu beschaffen und diese an die Prüfung mitzubringen!