

Vorbereitungsauftrag für den überbetrieblichen Kurs im Januar 2023:

Erstellen Sie je Warenkorb ein Dreigangmenü mit einer kalten Vorspeise, einer Suppe und einem Fischgericht.

- Die 4 x 3 Gerichte müssen nach Vorgabe (**grosser Arbeitsaufwand**) auf AVOR Blätter rezeptiert werden.
- AVOR Blätter müssen mindestens den Richtlinien (original AVOR-Blatt ÜK 5) entsprechen.
- Pflichtkomponenten sind im AVOR-Blatt speziell **gelb** zu markieren.
- Die Abwechslung in Bezug auf Farben, Formen, Aromen, sind innerhalb der Dreigangmenüs zu berücksichtigen.
- Die Portionengrösse ist darauf abgestimmt, dass die 3 Gerichte (Vorspeise, Suppe, Fischgang) die Gänge 1-3 innerhalb eines 5 Gang Menüs darstellen
- Warenbezugsliste + AVOR – Blätter aller Gerichte (WK1-4) an: lukas.pem@gmail.com (02.01.2023)

Gang	Warenkorb 1	Warenkorb 2	Warenkorb 3	Warenkorb 4
Vorspeise	Trivialer Aufwand Salat (kein Blattgemüse) als Hauptkomponente + Nebenkomponekte (Croutons und Speckstreifen und Ähnliches gelten nicht als Nebenkomponekten)			
	Vorspeise gemäss Vorgaben Fleisch-, Geflügel- oder Vegi – Hauptkomponente (=kalte Vorspeise) + Nebenkomponekte (Salat oder Gemüse) + 1x Knusperbeilage + 1x passende Sauce (zusätzlich zu der Salatsauce)			
Suppe	Trivialer Aufwand Cremesuppe mit Ein- oder Beilage	Trivialer Aufwand Kraftbrühe oder Essenz mit Ein- oder Beilage	Trivialer Aufwand Kalte Suppe mit Ein- oder Beilage	Trivialer Aufwand Suppe aus Getreid oder Hülsenfrüchten mit Ein- oder Beilage
	Suppe gemäss Vorgabe (inkl. Ein- oder Beilage - gehackte Kräuter ≠ Einlage) + eine zweite Komponente Eine dieser zwei Komponenten (Einlage oder zweite Komponente) ist gefüllt und/oder besteht aus einer gegarten Masse (Backerbsen, kleine Windbeutel gefüllt, Petersilie royal, Blätterteiggebäck à part, Chips vom entsprechenden Gemüse, Croutons, Quarkklösschen, Knödel usw.)			
Fischgang	Trivialer Aufwand Feuchthitzetechnik Forelle Dorsch (GM frei) Passende Sauce, Schaum oder Buttermischung Stärkebeilage	Trivialer Aufwand Trockenhitzetechnik Forelle Welsfilet (GM frei) Passende Sauce, Schaum oder Buttermischung Stärkebeilage	Trivialer Aufwand Trockenhitzetechnik Wolfsbarsch Saiblingfilet (GM frei) Passende Sauce, Schaum oder Buttermischung Stärkebeilage	Trivialer Aufwand Feuchthitzetechnik Wolfsbarsch Riesenkrevette (GM frei) Passende Sauce, Schaum oder Buttermischung Stärkebeilage
	Fisch gemäss Vorgabe + Zwei Gemüse (nicht 2 versch. Garmethoden) + Garnitur (Kräuterstrüsschen oder gehackte Kräuter ≠ Garnitur)			