

concours de la cuisine



Menü	Nudeln Rindsrahmgeschnetztes TT. 132 gedämpftes Gemüse Erdbeertraum - Eigencreation
Bewertung Jury	Arbeitsplatz; Ordnung & Sauberkeit Menü; Zeit – Aussehen – Originalität - Geschmack
Bewertung Lehrpersonen	Teamarbeit – Kochvorgänge – Umgang mit NM

Verlauf

09.20 Kochbeginn

grosse Pausen sind obligatorisch

10.35 Inspektion Küche durch Jury

10.50 Hauptgang & Dessert fertig

10.55 Hauptgang wird in C004 serviert – Beurteilung von Jury

11.00 Essen

11.10 Dessert wird in C004 serviert – Beurteilung von Jury

11.20 Abwasch

zu Verfügung

1 Kiwi	100 g Schokolade	Fleisch wird verteilt
1 Zitrone	3 dl Rahm	80 g / Person Nudeln
250 g Erdbeeren	3 dl Milch	Mehl aus Kombination
Petterli, Schnittlauch	Butter	
1 Ruebli / Person	½ Blätterteig	Rahmbläser
Champignons	1 Ei	Guetzliförmlü
Gewürze, Bouillon		Trinkhalme
1 Pk Vanillezucker		