

# IHK-Abschlussprüfung Köchin/Koch: Sommer 2011 an der Käthe Kollwitz-Schule Wetzlar

## Warenkorb

Die Prüflinge müssen ein **Drei-Gang-Menü** für sechs Personen zusammenstellen, planen und in max. **360 Minuten** zubereiten und präsentieren.

### Saisonaler Warenkorb (obligatorisch)

(Bitte beachten Sie, dass die vorgegebenen Mengen nicht ausgeschöpft werden müssen)

- **Loup de mer** (1Stück von ca.2000 g)
- **Poularden - Doppelbrust** auf der Karkasse (3 Stück)
- **Spargel** weiß (ca. 2000 g)
- **Erdbeeren** (ca. 600 g)
- **Kaiserschoten**
- **Ziegenfrischkäse**

### Standard-Warenkorb (zur Ergänzung)

<b>Gemüse</b>	<b>Trockenlager</b>	<b>Milchprodukte</b>	<b>Spirituosen</b>	
Schalotten	Mehl	Sahne, 30%	Diverse	
Knoblauch	Tomatenmark	Milch, 3,5%	<b>Weine</b>	
Lauchzwiebel	Grieß	Butter	Rotwein	
Staudensellerie	Gewürze	Crème fraîche	Weißwein	
Möhren	Öle	Parmesan	<b>Fleisch/Fisch</b>	
Sellerie	Risotto-Reis		Bacon	
Kirschtomaten	Toastbrot	<b>Pâtisserie</b>		
Austernpilze		Vanille	<b>Eier</b>	
Kartoffeln: Mehlig-, und „neue“Kartoffeln	Diverse <b>Essige</b>	Kuvertüre, hell, dunkel	Tetra Eigelb/Eiklar/Vollei	
<b>Obst</b>		Honig	<b>Kräuter</b>	
Orangen		Gelatine	Dill / Estragon / Kerbel/ Basilikum	
Zitronen			Schnittlauch / Minze / Rosmarin/ Thymian/Blatt Petersilie/	

Weitere Lebensmittel und Zutaten sind nicht zulässig und dürfen von den Prüflingen nicht mitgebracht werden.