Prüfling **«AZUB_Vorname» «AZUB_Nachname»** Prüf.-Nr**.** **«AZUB_Prueflingsnummer»**

ZWISCHENPRÜFUNG – FACHKRAFT KÜCHE (VO 2022)

– PLANEN VON ARBEITSSCHRITTEN –

Für die Zubereitung der Speisen nach Rezeptur sind die Arbeitsschritte zu planen.

- ➔ Bitte nutzen Sie die untenstehende Tabelle.
- ➔ Tragen Sie die Zutat und die damit verbundene Tätigkeit in der richtigen Reihenfolge ein

Schritt	Zutat	Tätigkeit
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

ZWISCHENPRÜFUNG – FACHKRAFT KÜCHE (VO 2022)

– PLANEN VON ARBEITSSCHRITTEN –

Schritt	Zutat	Tätigkeit
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

B e w e r t u n g s b o g e n

Zwischenprüfung – Fachkraft Küche (VO 2022)

Prüfling **«AZUB_Vorname» «AZUB_Nachname»** Prüf.-Nr**.** **«AZUB_Prueflingsnummer»**

	mögliche Punkte	Erreichte Punkte	Faktor	Punkte	Bemerkungen
1.1 Planen der Arbeitsschritte					
	10		x 10		
1.2 Arbeitsplatz einrichten					
	10		x 10		
1.3 Anwenden von Arbeitstechniken (Schneidetechnik)					
	10		x 20		
1.4 Zubereitung der Speisen					
	10		x 25		
1.5 Geschmack, Anrichteweise					
	10		x 25		
1.6 Hygiene / Arbeitssicherheit					
	10		x 10		
Punkte				**: 10 =**	
Sonstige Anmerkungen: _____ _____					
Gesamtergebnis	**Punkte**			**Note**	

Datum Unterschrift Prüfer

OMLETTE MIT GEMÜSESTREIFEN

Vorbereitung:

- Hände waschen und desinfizieren
- Arbeitsplatz aufbauen (Abfallbehälter, Schneidebrett, Messer)

Grundrezept Zutaten:

4 Eier
50 ml Sahne
2 EL Öl
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
1 Möhre
1 Prise Paprikapulver
1 Prise Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen, halbieren und fein hacken.
- Die Möhre waschen, schälen und in feine Streifen schneiden.
- Den Lauch gründlich waschen und in feine Streifen schneiden.
- Die Eier werden in einer Schüssel aufgeschlagen und mit einer Gabel verquirlt, dazu die Sahne unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Das Öl in die Pfanne geben und dann bei mittlerer Hitze das Gemüse dünsten.
- Dann das Ei-Sahnegemisch über das Gemüse gießen und stocken lassen.
- Das gestockte Ei halbmondförmig zusammen schlagen.
- Anrichten und gegebenenfalls garnieren.

RÜHREI MIT GEMÜSESTREIFEN

Vorbereitung:

- Hände waschen und desinfizieren
- Arbeitsplatz aufbauen (Abfallbehälter, Schneidebrett, Messer)

Grundrezept Zutaten:

4 Eier
50 ml Sahne
2 EL Öl
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
1 Möhre
1 Prise Paprikapulver
1 Prise Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen, halbieren und fein hacken.
- Die Möhre waschen, schälen und in feine Streifen schneiden.
- Den Lauch gründlich waschen und in feine Streifen schneiden.
- Die Eier werden in einer Schüssel aufgeschlagen und mit einer Gabel verquirlt, dazu die Sahne unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Das Öl in die Pfanne geben und dann bei mittlerer Hitze das Gemüse dünsten.
- Dann das Ei-Sahnegemisch über das Gemüse gießen und während des stocken lassen verrühren.
- Anrichten und gegebenenfalls garnieren.

APFELPFANNKUCHEN

Vorbereitung:

- Hände waschen und desinfizieren
- Arbeitsplatz aufbauen (Abfallbehälter, Schneidebrett, Messer)

Grundrezept Zutaten:

70 g Mehl
180 ml Milch
20 g Butter
Eier
1 El. Zucker
1 Pr. Salz
1 Apfel

Zubereitung

- Die Eier und das Mehl gut verrühren.
- Die Milch hinzugeben und alles zu einer glatten Masse schlagen.
- Den Apfel waschen, die Kerne entfernen und den Apfel anschließend in kleine Stücke oder Ringe schneiden.
- Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Pfannkuchen-Masse durch eine rotierende Bewegung gleichmäßig dünn in der Pfanne verteilen.
- Die Apfelstücke zügig auf der Masse verteilen und mit Zucker bestäuben.
- Farbe nehmen lassen, wenden und fertig backen.

GEMÜSE
Rezepturen ZP – FK Küche

Bohnengemüse

Zutaten
150g Grünen Bohnen/Prinzessbohnen
20g Speck oder Bacon
20 g Zwiebeln
½ Teel. Butter
Bohnenkraut
Salz Pfeffer

Zubereitung
- Die Bohnen waschen und putzen
- In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abkühlen
- Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden
- Speck und Zwiebeln in der Butter anschwitzen
- Mit etwas Wasser oder Bouillon (wenn vorhanden) angießen
- Die Bohnen dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken
- Bei geschlossenem Deckel erwärmen

Kohlrabi Gemüse

Zutaten
1 Kohlrabi (ca. 200g)
10g Butter
10g Mehl
150 ml Milch
Etwas Petersilie
Salz Pfeffer Muskat

Zubereitung

- Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden
- In Salzwasser ca. 5-7 Minuten kochen und anschließend in Eiswasser abkühlen
- 50 ml Koch Fond abmessen und Kohlrabi abgießen
- Butter in einen Topf zerlassen und das Mehl einrühren
- Dann erst die Milch und dann den Kohlrabi Fond dazu geben und unter rühren aufkochen lassen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Kohlrabi dazu geben und erwärmen
- In der Zwischenzeit die Petersilie hacken und unter die Kohlrabi geben

Ratatouille

Zutaten
¼ St. Aubergine
½ St Zucchini
½ Paprika Rot
½ Paprika Gelb
¼ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
80 g Geschälte Tomaten (Dose)
¼ TL. Zucker
½ TL. Tomatenmark
Rosmarin
Thymian
25 g Olivenöl
Salz Pfeffer

Zubereitung
Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gemüsezwiebel grob würfeln, den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter waschen und hacken. Die Auberginenstücke einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen und dann gründlich abtupfen.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika zugeben und als letztes die Aubergine zufügen. Etwa 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren, salzen und pfeffern. Knoblauch und Kräuter sowie die geschälten Tomaten und den Zucker dazugeben. Den Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig etwas Wasser zufügen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben.

GEMÜSE
Rezepturen ZP – FK Küche

Wirsinggemüse

Zutaten
4-5 Portionen
1 kg Wirsing
0,2 kg Rauchfleisch
1 kleine Zwiebel
30g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Wirsing in feine Streifen schneiden und in reichlich Salzwasser kochen, anschließend in kaltem Wasser abkühlen. Das Rauchfleisch in feine Streifen und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Das Rauchfleisch in einem Topf anbraten, die Butter dazu geben und die Zwiebel mit anschwitzen. Den Wirsing nun dazu geben und erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wok Gemüse

Zutaten (10 Personen):

500	g	Brechbohnen (frisch)
3	Stk	Gemüsezwiebel
700	g	Broccoli (Kopf)
2	Stk	Chilischote
2,5	EL	Sesam
2,5	TL	Speisestärke
ca. 100	ml	Sojasauce
500	ml	Gemüsefond
Ca 70	ml	Sesamöl zum anbraten
500	g	Paprika (rot)
nach Bedarf		Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Bohnen waschen und putzen. In Salzwasser blanchieren. Danach abgießen und in Eiswasser abschrecken. Bohnen kühl stellen. Zwiebel schälen und halbieren. Aus der Zwiebel Julien schneiden. Chilischote entkernen und fein hacken. Paprikaschote waschen, putzen und in Julien schneiden. Broccoli waschen und feine Röschen schneiden. Alle Lebensmittel nach der Verarbeitung abgedeckt und kühl lagern.
Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen. Gemüse und Chili zugeben und anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und 3-4 Min. köcheln lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen. Speisestärke anrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren, aufkochen lassen. Sesam in einer zweiten Pfanne anrösten und Gemüse damit bestreuen. Danach anrichten.

Grillgemüse mit Kartoffeln

Zutaten:

1.500 g	Drillinge
2,5 Stk	rote Zwiebeln
2,5 Stk	weiße Zwiebeln
650g	Zucchini
650g	Auberginen
500g	rote Paprikaschoten
500g	gelbe Paprikaschoten
625 g	braune Champignons
500 g	bunte Kirschtomaten
5	Knoblauchzehen

frische Petersilie
Olivenöl
Rosmarin
Thymian
Pfeffer
Salz

Zubereitung:
Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 20 Minuten ohne Salzzugabe kochen.

In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten: Zwiebeln abziehen, halbieren, in dünne Spalten schneiden. Zucchini waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Aubergine waschen, putzen, ebenfalls in Scheiben (ca. 0,5 cm Dicke) schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Champignons putzen, halbieren bzw. große Exemplare vierteln. Kirschtomaten waschen.

Knoblauchzehen abziehen, fein hacken. Petersilie waschen, trocken und fein hacken. Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie, Rosmarin und Thymian mischen, mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Das gemischte Gemüse (außer Tomaten) in eine große Schüssel geben, die Kräuter-Marinade darüber geben und gut durchmischen.

Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen. Zusammen mit dem Gemüse ca. 10 Minuten grillen, bis das Gemüse bissfest ist und eine schöne Röstfarbe angenommen hat. Kirschtomaten unter das fertige Grillgemüse heben und kurz mit garen.

Im Convectomat:
Wer das Grillgemüse lieber im Convectomat zubereiten möchte, kann wie im Rezept beschrieben mit der Zubereitung beginnen und es anschließend im Rational SCC unter Menü „Beilagen“ dann unter „grillen“ garen. Dabei mindestens einmal wenden