

Vorbereitungsauftrag für den überbetrieblichen Kurs im Januar 2025:

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 Portionsgrösse 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: Teamsauftrag (03.01.2025)

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)			
Suppe	Vorspeise gemäss Vorgaben			
	Fleisch-, Geflügel- oder Vegi – Hauptkomponente (=kalte Vorspeise) + Nebenkomponekte (Salat oder Gemüse) + 1x Knusperbeilage + 1x passende Sauce (zusätzlich zu der Salatsauce)			
Fischgang	Trivialer Aufwand	Trivialer Aufwand	Trivialer Aufwand	Trivialer Aufwand
	Cremesuppe mit Ein- oder Beilage	Kraftbrühe oder Essenz mit Ein- oder Beilage	Kalte Suppe mit Ein- oder Beilage	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit Ein- oder Beilage
Fischgang	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	Trivialer Aufwand	Trivialer Aufwand	Trivialer Aufwand
	Feuchthitzetechnik Forelle Riesenkrevette (GM frei) Passende Sauce, Schaum oder Buttermischung Stärkebeilage	Trockenhitzetechnik Forelle Jakobsmuschel (GM frei) Passende Sauce, Schaum oder Buttermischung Stärkebeilage	Trockenhitzetechnik Wolfsbarsch Dorsch-Royalf. (GM frei) Passende Sauce, Schaum oder Buttermischung Stärkebeilage	Feuchthitzetechnik Wolfsbarsch Lachsfilet (GM frei) Passende Sauce, Schaum oder Buttermischung Stärkebeilage
Fischgang	Fisch gemäss Vorgabe			
	+ Zwei Gemüse (nicht 2 versch. Garmethoden) + Garnitur (Kräutersträusschen oder gehackte Kräuter ≠ Garnitur)			