

Horst Otto

Koch Köchin

Praktische Prüfung
Menüs

Bestell-Nr. 813

U-Form Verlag · Hermann Ullrich GmbH & Co. KG

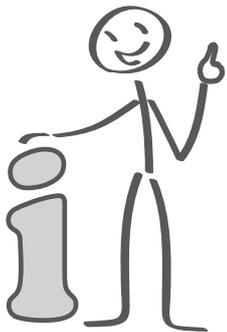
Ihre Meinung ist uns wichtig!

Sie haben Fragen, Anregungen oder Kritik zu diesem Produkt?

Das U-Form Team steht gerne Rede und Antwort.

Einfach eine kurze E-Mail an

feedback@u-form.de



ACHTUNG!

Sollte es für diese Menüsammlung Aktualisierungen oder Änderungen geben, können Sie diese unter

www.u-form.de/addons/813-1.pdf

herunterladen. Ist die Seite nicht verfügbar, so sind keine Änderungen eingestellt!

COPYRIGHT

U-Form Verlag · Hermann Ullrich GmbH & Co. KG

Cronenberger Straße 58 · 42651 Solingen

Telefon 0212 22207-0 · Telefax 0212 208963

Internet: www.u-form.de · E-Mail: uform@u-form.de

Alle Rechte liegen beim Verlag bzw. sind der Verwertungsgesellschaft Wort, Untere Weidenstraße 5, 81543 München, Telefon 089 514120, zur treuhänderischen Wahrnehmung überlassen. Damit ist jegliche Verbreitung und Vervielfältigung dieses Werkes – durch welches Medium auch immer – untersagt.

Vorwort

Mit der vorliegenden Sammlung von prüfungsgerechten Rezepten können Sie sich auf den praktischen Teil Ihrer Abschlussprüfung zum Koch/zur Köchin vorbereiten.

Bereits vier Wochen vor der Prüfung erhalten Sie einen Warenkorb mit Zutaten, die Sie nutzen sollen, um einen Menüvorschlag für ein dreigängiges Menü für sechs Personen zu erstellen. Ihren Menüvorschlag mit der Warenanforderung müssen Sie vor der Prüfung einreichen.

Am Prüfungstag müssen Sie innerhalb von 6 Stunden

1. einen Menüablaufplan erstellen,
2. das dreigängige Menü zubereiten und präsentieren und
3. ein gastorientiertes Gespräch führen.

Diese Rezeptsammlung bietet Ihnen mehrere komplette dreigängige Menüs, die Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres eigenen Prüfungsmenüs helfen können. Der Autor war selbst über 35 Jahre Mitglied in verschiedenen Prüfungsausschüssen und im Arbeitskreis für Prüfungsfragen. Er war beim Staatsinstitut für Schulpädagogik in München und als Referent an der Akademie für Lehrerfortbildung in Dillingen tätig. Nun stellt er sein gesammeltes Wissen für Ihre Prüfung zur Verfügung. Alle Arbeitsschritte zu den einzelnen Gängen sind detailliert beschrieben. Ihre Arbeit sollten Sie so bestens organisieren können.

Bitte beachten Sie bei der Nutzung dieser Inhalte die Vorgaben der für Sie zuständigen IHK. Es ist möglich, dass Ihr Warenkorb leicht von unserem Grundwarenkorb abweicht.

Viel Erfolg für Ihre Prüfung wünschen Ihnen

Autor und Verlag

Menüs für den fachpraktischen Teil der IHK-Abschlussprüfung als Koch/Köchin

Inhaltsverzeichnis:

	Seite
Vorwort	3
Prüfungsanforderungen	5
Grundwarenkorb – Hauptmenüs	6
1. Kalbsbraten auf Gärtnerinart	7
2. Kalbshaxe, gebraten, Weißbiersoße (ein Spargelzeitmenü)	13
3. Kalbsrouladen Esterhazy	20
4. Schwäbische Kalbsvögel	27
5. Lammhüfte gebraten, Thymian-Rosmarinjus, Ratatouille	34
6. Lammkrone Verdi	40
7. Lammkrone auf provenzalische Art	47
8. Maishähnchenbrust in Blätterteig	53
9. Maispoulardenbrust auf Burgunder Art	59
10. Osso buco, Gemüsebukett, Herzoginnenkartoffeln	64
11. Perlhuhnbrust in Blätterteig	69
12. Perlhuhnbrust auf Burgunder Art	74
13. Gefüllte Perlhuhnbrust auf Florentiner Art	79
14. Rehrücken mit Austernpilz-Champignonumhüllung im Wirsingblatt	86
15. Rindsroulade auf Hausfrauenart	94
16. Rostbraten Esterhazy	102
17. Schweinsfilet in der Kräuterkruste	107
18. Schweinsfilet im Wirsingmantel	114
19. Schweinsschulter – Krustenbraten von der Jungschweinsschulter	120
20. Seezunge auf Müllerinnenart	128
21. Seezungenfilets in Weißweinssoße	135
22. Spanferkelkarree mit frisch geriebenem Meerrettich und Malzbiersoße	142
23. Suprême vom Masthuhn/Hühnerbrüstchen mit Rote-Bete-Gnocchi	149
24. Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln	155
25. Truthahnrouladen/Truthahnröllchen an einer Kräutersoße	160
26. Warme Vorspeise – Dialog von Lachs und Zander – Rehrücken in einer Pilzkruste	164
Grundwarenkorb – Zusatzmenüs	173
27. Frische Artischocken, Kalbstafelspitz, Basilikumnudeln, Spargel vinaigrette	174
28. Saisonsalate mit Avocados, Schweinsfilet in Kruste von Sonnenblumenkernen	183
29. Mulligatawny, Lachsforellenfilet an Beerlauchsoße	192
30. Speckörtchen mit Ziegenfrischkäse, Oliven und Tomaten, mit einer bunten Paprikafarce gefüllte Lammkeule, Spitzkohl, Bäckerinkartoffeln	200
31. Matjesfilet auf Hausfrauenart, Poularde an Rieslingsoße, breite Nudeln	207

Prüfungsanforderungen für den fachpraktischen Teil
der
IHK-Abschlussprüfung als Koch/Köchin

Menüvorgabe für den fachpraktischen Teil der IHK-Abschlussprüfung
als Koch/Köchin

- Von den vorgegebenen Lebensmitteln ist ein 3-Gänge-Menü für 6 Personen zu erstellen.
- Erstellen Sie für Ihre Menüzusammenstellung eine Materialanforderung. Die angeforderten Materialien werden von der Berufsschule bereitgestellt.

Für alle nachfolgend aufgeführten Menüzusammenstellungen mit Warenanforderung und Arbeitsgangbeschreibung gelten folgende Kriterien:

1. Es werden für die nachstehend aufgeführten Prüfungsmenüs immer nur die zu verarbeitenden Materialien aus dem Pflichtwarenkorb genannt. Der Grundwarenkorb steht zur freien Auswahl.
Dieser Grundwarenkorb für die freie Warenauswahl wird in den folgenden Menübeschreibungen nicht mehr extra aufgeführt, weil dieser immer die gleichen Grundmaterialien enthält, die in einer Küche üblicherweise vorhanden sind. Auf den Pflichtwarenkorb mit den Hauptkomponenten und/oder auf die Saison bezogen, stehen dann auch die entsprechenden Warenergänzungen zur Verfügung.
2. Die Verarbeitung der im Pflichtwarenkorb benannten Rohstoffe kann in beliebiger Gangreihenfolge als Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgericht, Süßspeise/Dessert nach Ermessen des Prüfungskandidaten erfolgen. Die Verwendung der vorgegebenen Rohstoffe muss in den Gängen deutlich erkennbar sein.

Folgende Menüzusammenstellungsformen sind möglich:

1. Kalte Vorspeise	2. Suppe	3. Warme Vorspeise
Hauptgericht	Hauptgericht	Hauptgericht
Nachspeise/Dessert	Nachspeise/Dessert	Nachspeise/Dessert

3. Der Ergänzungswarenkorb ist vom Prüfungsausschuss so zusammengestellt, dass er im Allgemeinen alle Zutaten beinhaltet, die sowohl zu den Hauptkomponenten des Pflichtwarenkorb passen, als auch saisonbezogen sind und darüber hinaus gewisse Schwierigkeitsgrade für die Menüherstellung darstellen.
4. Die Zeitvorgabe „Timing“ für die Servierbereitstellung der Gänge ist ungefähr gleich. Sie wird vor Prüfungsantritt vom Prüfungsausschuss festgelegt. Abweichungen von den Zeitvorgaben, die aus Gründen der notwendigen Gästeorientierung erfolgen, werden immer rechtzeitig bekanntgegeben.

GRUNDWARENKORB – HAUPTMENÜS

(Dieser Grundwarenkorb ist für alle folgenden Menüs gleich)

Zur freien Auswahl stehen im Warenkorb bereit:

Wein und Spirituosen:

Rotwein, Weißwein, Marsala, Portwein, Madeira, Rum, Gin, Grand Marnier, Birnenbrand, Kirschwasser, Maraschino, Himbeergeist, Amaretto, Calvados, Crème de cacao, Weinbrand, Vanillelikör, Martini weiß und rot, Cognac, Armagnac.

Fleisch, Wild und Geflügel:

Schweinsnetz, Räucherspeck – Wammerl, Grüner Speck (Spickspeck), Klärfleisch (Rindschwade), Kalbs- oder Lammbries.

Früchte, Obst u. Gemüse:

Himbeeren, Waldfrüchte, Preiselbeeren, Schlehen, Hagebutten, Heidelbeeren, Maronen (je nach Jahreszeit frisch oder TK-Ware), Zitronen, Orangen, Melonen, Mango, Kiwis, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Pflaumen, Sauerkirschen, Marillen, Physalis, Ananas (je nach Jahreszeit frisch oder TK-Ware), Frische Blattsalate der Saison, Fest und mehlig kochende Kartoffeln, Wirsing, Fenchel, Zwiebeln, Schalotten, Lauch, Karotten, Sellerie, Pastinaken, Kohlrabi, Schoten, Spinat, Pak-Choi, Mangold, grüne

Bohnen, Rot- und Weißkohl, Champignons, Zucht- und Waldpilze, Fleisch-, Kirsch- und Cocktailtomaten, Radieschen, Tomatenmark, Knoblauch, Kräuter, frische Melisse oder Minze, Hasel- und Walnüsse, (siehe auch unter Patisseriezutaten).

Gewürzsortiment:

Übliche Auswahl vom Gewürzbord, Salz, Pfeffer, Muskat usw.

Fette:

Butter, Butterschmalz, Öl, Schweineschmalz, Bratfett, Frittierfett, Margarine.

Nährmittel:

Mehl, Reis, Wildreis, Grieß, Semmelbrösel, Speisestärke, Grütze, Graupen, Grünkern, Gemüsemais, Weißbrot, Brötchen, Brezel, Pumpernickel, Vollkornbrot.

Milch u. Milcherzeugnisse:

Milch, Joghurt, Crème fraîche, Schmand, Reibkäse, Quark, Sahne, Sauerrahm.

Weitere tierische Produkte

Hühnereier.

Diverse Kleinmaterialien:

Alufolie, Frischhaltefolie, Backpapier, Pergamentpapier, Bindfaden, Zahnstocher etc.

Patisseriebedarf:

Hefe, Trockenhefe, Backpulver, Aspikpulver, Mehl Typen 405, 550 und Dunst, Kristall-, Puder-, Hagel-, und Staubzucker, brauner Zucker, weiße, braune und bittere Schokolade, Kakao, Haselnüsse (ganz und gemahlen), Mandeln (gehobelt, Kerne, Stifte, Blättchen), Marzipan, Persipan, Gelatine Vollmilchkuvertüre, Back- und Ziehmargarine, Butter, Gelatine, Vanilleschoten, Marmelade (Himbeer-, Erdbeer-, Kirsch-, Aprikosen-, Quitten- und Orangenmarmelade), Pistazien, Mohn, Rosinen, Sultaninen, Eier, Milch, Sahne, Crème fraîche, Joghurt, Magerquark, Naturjoghurt, löslicher Kaffee, Honig, Ahornsirup.

Hinweis: Die Menüanforderungen und den Grundwarenkorb entnehmen Sie bitte den Prüfungsanforderungen!

PFLICHTWARENKORB

Der Pflichtwareneinsatz ist:

*Kalbshüfte, *Feldsalat, *Schwarzwurzeln, *Rote Bete, Hefe

- Die mit einem „*“ gezeichneten Waren **müssen** verarbeitet werden und in den drei Gängen **deutlich erkennbar** sein.
- Zum **Hauptgang** müssen **3** Gemüsebeilagen und **1** Sättigungsbeilage gefertigt werden.
- Im Menü muss **einmal Teig** verarbeitet werden.
- Zum Hauptgang muss eine **passende Soße** angesetzt werden.
- Mit den hier zusätzlich aufgeführten Materialien sollten Sie bei der Erstellung Ihres Menüs auskommen.
- Es sind **genaue Mengen** anzugeben.
- Der **Warenwert** sollte **40,00 € nicht überschreiten**.
- Kleine **Ergänzungsmaterialien** und **Garnierzutaten** dürfen vom Prüfling mitgebracht werden, müssen aber dem Prüfungsausschuss vor Beginn der Prüfung vorgezeigt und genehmigt werden. Besonders wertvolle Zutaten wie zum Beispiel Kaviar sind nicht gestattet!

M e n ü

Salat Lorette

Kalbsbraten auf Gärtnerinart

Roséweinsauce

Schwarzwurzeln mit Bröselbutter

Rosenkohl, glasierte Karotten, Grilltomate, Bohnenbündchen

Herzoginkartoffeln

Savarinringe mit Orangen und Kiwis

Warenanforderungen für 6 Personen

Zutaten für die Vorspeise Salat Lorette:

200	g	Feldsalat,
120	g	Knollensellerie,
220	g	Rote Bete,
1	TL	Dijonsenf,
1	dl	Oliven-, Lein-, oder Nussöl,
5	cl	Wein- oder Himbeeressig,
1/2		Zitrone – Saft davon,
90	g	Zwiebel- oder Schalottenbrunoise,
100	g	frisch gebutterte Röstbrotcroutons,

- 1 ganze Knoblauchzehe,
frische Salatkräuter je nach Saison, Salz und weißer gemahlener Pfeffer.

Zutaten für den Hauptgang – Kalbsbraten (von der Kalbshüfte) auf Gärtnerinart:

- 1200 g Kalbshüfte,
1/4 l Kalbsfond zum Aufgießen,
1/4 l Roséwein,
1 dl Sahne, Sauerrahm oder Crème fraîche,
150 g Mirepoix (Röstgemüse – Zwiebeln, Karotten, Sellerie),
30 g Tomatenmark oder entsprechende Menge frische, vollreife Tomaten,
Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum, Thymian, Knoblauch.

Zutaten für die Vitaminbeilagen:

- 300 g Schwarzwurzeln,
200 g Rosenkohl,
200 g grüne Bohnen (Kenia-, Prinzess-, oder Nadelbohnen),
240 g junge Karotten,
6 Stück kleinere Tomaten (für Grilltomaten),
110 g Butter oder Margarine für Gemüsezubereitungen.
50 g Butter für die Bröselbutter für die Schwarzwurzeln,
30 g Semmelbrösel,
60 g Reibkäse für die Grilltomaten,
10 Stück dünne, knorpelfreie, kleine Magerspeckstreifen für die Bohnenbündchen,
Salz, Zucker, Pfeffer, Bohnenkraut, Knoblauch.

Zutaten für die Sättigungsbeilage:

- 1 kg Kartoffeln,
2 Stück Eigelb,
5 cl Milch oder Sahne,
100 g Butter,
Salz, Muskat, Kümmel.

Zutaten für die Süßspeise – Savarinringe:

- 160 g Mehl,
16 g Hefe,
20 g Zucker,
30 g Trennfett,
60 g Butter,
2 Stück Eier (Vollei),
8 dl lauwarme Milch,
1 cl Rum,
50 g Aprikosenmarmelade zum Aprikotieren,
etwas abgeriebene Zitronenschale und Läuterzucker zum Tränken der Savarins,
3 Orangen (zum Garnieren)
2 Kiwis (zum Garnieren)
1 cl Grand Marnier.