

## 1. Aufgabe

Auf der Speisekarte Ihres Restaurants bieten Sie „Rote Grütze“ an. Sie verarbeiten für die Herstellung der „Roten Grütze“ ausschließlich tiefgekühlte Früchte.

### 1.1

Nennen Sie die Zutaten, die Sie für die Herstellung der „Roten Grütze“ benötigen.

---

---

### 1.2

Nennen Sie vier weitere Früchte, die sich für die Herstellung der „Roten Grütze“ eignen.

---

---

---

### 1.3

Beschreiben Sie die Herstellung der „Roten Grütze“

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 1.4

Aus einem Liter „Roter Grütze“ erhalten Sie 8 Portionen.

#### 1.4.1

Ermitteln Sie, wie viele Liter eine Portion enthält. Der Rechenweg ist nachvollziehbar anzugeben.

**1.4.2**

Ermitteln Sie, wie viele Liter „Rote Grütze“ Sie für 120 Personen insgesamt mindestens kochen müssen. Der Rechenweg ist nachvollziehbar anzugeben.

**1.5**

Bei 1.1 und 1.3 haben Sie berücksichtigt, dass die „Rote Grütze“ gebunden werden muss und dafür ein Bindemittel verwendet wurde. Nennen Sie zwei weitere geeignete Bindemittel, um die „Rote Grütze“ herzustellen.

---

---

**1.6**

Die Vanillesoße wird von Ihnen selbst hergestellt. Beschreiben Sie die Verarbeitung der Vanilleschote. Geben Sie die einzelnen Arbeitsschritte an.

---

---

---

---

---

---

---

**1.7**

Nach dem Dessert sollen Digestifs gereicht werden. Stellen Sie ein abwechslungsreiches Angebot aus 3 Digestifs zusammen.

---

---

---

## 2. Aufgabe

Zur Herstellung eines Fischhauptgerichtes werden Ihnen am Vortag frische Lachsforellen geliefert.

### 2.1

Erläutern Sie 3 Gründe, warum Sie sich für die Fische aus heimischer Zucht entscheiden.

---

---

---

---

### 2.2

Nennen Sie 3 Bedingungen, wie der Fisch unter Beachtung der Hygieneregeln bis zur Verarbeitung gelagert werden muss.

---

---

---

### 2.3

Für die Füllung von pochierten gefüllten Lachsrollchen verwenden Sie Zanderfilets. Beschreiben Sie die Herstellung und nennen Sie die Zutaten für die Farce.

Zutaten für die Farce (keine Mengenangaben)

---

---

---

Herstellung der Farce

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**2.4**

Als Sättigungsbeilage für die Lachsrollchen bieten Sie selbst hergestellte grüne Bandnudeln an. Beschreiben Sie deren Vor- und Zubereitung.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**2.5**

Sie stellen eine Portionsprobe der gefüllten Lachsforellenröllchen her und stellen fest, dass die Füllung ausgetreten und das Lachsforellenröllchen gerissen ist. Geben Sie 2 Ursachen für diese Fehler an.

---

---

---

### 3. Aufgabe

Kalb- und Rindfleisch erfreut sich großer Beliebtheit bei den Gästen Ihres Restaurants. Besonders häufig werden von Ihren Gästen die von Ihnen selber zubereiteten Kalbsröllchen nachgefragt.

#### 3.1

Geben Sie die Nummern der 2 Fleischteile an, die für die Herstellung von Kalbsröllchen geeignet sind.




#### 3.2

Ein Gast erkundigt sich bei Ihnen, welche wesentlichen Unterschiede zwischen Kalb- und Rindfleisch bestehen. Vervollständigen Sie zur Beantwortung der Frage die nachstehende Tabelle.

Eigenschaften	Kalbfleisch	Rindfleisch
Alter	jünger	älter
Bindegewebsanteil		
Verdaulichkeit		
Farbe		
Garzeit		



## Herstellung der Sherryrahmsauce

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3.5

Beim Anrichten der Hauptspeise ist es Ihnen nicht möglich die selbst hergestellten Spätzle locker zu portionieren. Diese kleben klumpig zusammen.

Ergänzen Sie die folgende Fehlerliste, um 3 weitere Fehlerquellen:

→ *Die Zutaten wurden falsch abgewogen*

→ *Die Rezeptur ist fehlerhaft*

→

→

→

---

---

---

### 3.6

Sie verwenden für die Herstellung einer Gemüsebeilage tiefgekühlten Rosenkohl. Nennen Sie Vorteile gegenüber frischem Rosenkohl.

---

---

---

---