

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **1205**

Angeboten von: **Frank Kapfermann**

Titel: **Vorspeisen und kleine Gerichte**

Inhalte und Ziele	<p><u>Lehrinhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Erkennen und beurteilen der Rohstoffe• Umgang und Verarbeitung von Lebensmittel• Schneidetechnik und Gartechniken• Zubereitung von kalten und warmen Speisen für Konferenzen, Tagungen, Kongresse usw. <p><u>Kalte Speisen:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Zusammengesetzte Salat (z.B.: Shrimpscocktail, Geflügelsalat, Eiersalat)➤ Verschiedene Canapés und Variationen von Bruschetta➤ Wraps und Tortillas➤ Lachs – Tatar auf Rösti➤ Verschiedene Salate mit selbsthergestellten Saucen + Dips (z.B: Cesar's Salat) <p><u>Warme Speisen:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Mini - Pizza➤ Vegetarische Quiche und Zwiebelkuchen➤ Verschiedene Pfannkuchen (Speckpfannkuchen, Apfelpfannkuchen, Kaiserschmarren) und Crepes➤ Marinierte Geflügelteilchen (Chicken Wings) mit Kartoffelecken➤ Pastete mit Champignons in Rahm
Voraussetzungen	Keine
Beurteilung	<ul style="list-style-type: none">• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit,

