

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

## Kursprofil:

## Kurs Nummer 2305

Angeboten von: **Michael Glasow**

**Titel: Speisen für warme Büfets (Schwerpunkt: Lammfleisch)**

Inhalte und Ziele	<p><b>Inhalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zerlegen des Lammes</li> <li>➤ Vor – und zubereiten der Gerichte</li> <li>➤ Anrichten und Garnieren</li> <li>➤ Verkosten und Bewerten</li> <li>➤ Warenkunde</li> <li>➤ Arbeitstechniken</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>Zerlegen ,beurteilen und Kalkulation</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Lammkeule „Bretonisch“ rote, grüne und weiße Bohnenkerne Bäckerkartoffeln</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Lammkeule für Steaks und Schnitzel Ratatouille, Kartoffelgratin</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td>(Schulter) Navarin(Lammragout) tournierte Kohlrabi, Zucchini, Kartoffeln</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.</td> <td>(Kamm, Bauch) Lammcurry gebackene Früchte (Äpfel ,Bananen) Risi Bisi</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.</td> <td>Lammrücken: Chops, Koteletts, Nüsschen (Soubise) Bohnen im Speckmantel Stroh- und Würfelfkartoffeln</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.</td> <td>Prüfung (Herstellen eines Lammgerichtes)</td> </tr> </table>	1.	Zerlegen ,beurteilen und Kalkulation	2.	Lammkeule „Bretonisch“ rote, grüne und weiße Bohnenkerne Bäckerkartoffeln	3.	Lammkeule für Steaks und Schnitzel Ratatouille, Kartoffelgratin	4.	(Schulter) Navarin(Lammragout) tournierte Kohlrabi, Zucchini, Kartoffeln	5.	(Kamm, Bauch) Lammcurry gebackene Früchte (Äpfel ,Bananen) Risi Bisi	6.	Lammrücken: Chops, Koteletts, Nüsschen (Soubise) Bohnen im Speckmantel Stroh- und Würfelfkartoffeln	7.	Prüfung (Herstellen eines Lammgerichtes)
1.	Zerlegen ,beurteilen und Kalkulation														
2.	Lammkeule „Bretonisch“ rote, grüne und weiße Bohnenkerne Bäckerkartoffeln														
3.	Lammkeule für Steaks und Schnitzel Ratatouille, Kartoffelgratin														
4.	(Schulter) Navarin(Lammragout) tournierte Kohlrabi, Zucchini, Kartoffeln														
5.	(Kamm, Bauch) Lammcurry gebackene Früchte (Äpfel ,Bananen) Risi Bisi														
6.	Lammrücken: Chops, Koteletts, Nüsschen (Soubise) Bohnen im Speckmantel Stroh- und Würfelfkartoffeln														
7.	Prüfung (Herstellen eines Lammgerichtes)														
Voraussetzungen	Köche 3. bis 5. Block														
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit</li> <li>• kollektive Beurteilung: Arbeitsergebnis am Prüfungstag (Sensorik, Präsentation)</li> </ul>														

