

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer 3403**

Angeboten von: **Michael Mittelberger**

Titel: **Regionale Küche**

Inhalte und Ziele	<p><u>Lehrinhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Umgang und Verarbeitung von Lebensmittel.• Erlernen von Grundzubereitungsverfahren.• Erkennen und beurteilen der Rohstoffe.• Sicherer Umgang mit Gargeräten.• Verkosten und bewerten.• Schreiben von Arbeitsablaufplänen. <p style="text-align: center;"><u>Regionale Norddeutsche Gerichte</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>Hamburger Pannfisch</i>➤ <i>Rinderroulade</i>➤ <i>Kohlroulade</i>➤ <i>Rundstück warm</i>➤ <i>Labskaus</i>➤ <i>Hasenkeule / Entenkeule</i>➤ <i>Vierländer Ente mit Rotkohl, Salzkartoffeln</i>➤ <i>Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln</i>➤ <i>Birnen, Bohnen und Speck</i>➤ <i>Matjesvariationen</i>➤ <i>Hamburger Aalsuppe</i>
Voraussetzungen	Köche 3. Bis 5. Block
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none">• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit• kollektive Beurteilung: Arbeitsergebnis am Prüfungstag (Sensorik, Präsentation)

