# Gren 502, Kock

**502. Kock, semifinaluppgift**

Tävlingsparets förhandsuppgift

Tävlingsparets namn:

Läroanstalt:

1. **MENYKORT**

Skriv ett menykort på finska/svenska och på engelska över de maträtter som serveras på förrättsfat och som serveras som huvudrätter på tallrik. Maträtternas namn och tillbehör ska framgå tydligt.

1. **ARBETSPLAN**

Skriv i tabellerna nedan in tiden för arbetsuppgifterna samt vem som har utfört arbetsuppgifterna.

Den tävlandes namn:

|  |  |
| --- | --- |
| Tid | Arbetsuppgift |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Den tävlandes namn:

|  |  |
| --- | --- |
| Tid | Arbetsuppgift |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. **RECEPT PÅ HUVUDRÄTTEN INKLUSIVE TILLREDNINGSMETODER**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tävlingsparets namn:** | | | | | **Datum** | | | **Komponentens namn** | | |
|  | | | | |  | | |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Inköpsvikt** |  | **pH %** | **Bruksvikt** |  | **RÅVAROR** | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  | kg |  |  | kg |  | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tillredningsanvisning:** | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Inköpsvikt = råvarans vikt vid inköpstillfället | | | | | |  |  |  |  |  |
| pH % = hur många procent av inköpsvikten som viktsvinnet utgör | | | | | |  |  |  |  |  |
| Bruksvikt = råvarans vikt efter att den har blivit rengjord | | | | | |  |  |  |  |  |

**BESTÄLLNINGSLISTA FÖR RÅVARORNA**

Råvarornas beställningsbotten inför semifinalen i Mästare2020

Tävlingsparets namn:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obligatoriska råvaror** | **kg** |  | **Mjölkprodukter** | **kg** |
| Förrättsfat |  |  |  |  |
| Strömmingsfilé 2 kg  Fänkål 1,5 kg  Färsk spenat 0,500 kg |  |  |  |  |
| Huvudrätt |  |  |  |  |
| Nötlever, hel  Trattkantarell (konserv) 0,360 kg  Mandelpotatis 0,500 kg |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Rotfrukter/Grönsaker** | **kg** |  | **Torrvaror** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Frukter** | **kg** |  | **Övriga** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Örter** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Alkohol** | l. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **Huvudrättens komponenter och vikter**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  | Tävlingsparets namn: |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | |  |
|  |  |  |  |
|  | Huvudrätt (280 g) +/-20 g: |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Portionsstorlek.(kg) | Komponent |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Tot. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |