# 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 kgFänkål 1,5 kgFärsk spenat 0,500 kg |  |   |  |  |
| Huvudrätt |  |  |  |  |
| Nötlever, helTrattkantarell (konserv) 0,360 kgMandelpotatis 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. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |