SWISS

SVG-TROPHY

105

1. Rezeptur Kalte Vorspeise

1.1 Zandertatar

1.2 Zanderroulade mit Peppadew-Füllung

1.3 Karotten-Ingwer-Suppe

1.4 Kräuterbisquit

1.5 Mangosauce mit rosa Pfeffer

1.6 Blattspinatsalat

Sämtliche Rezepturen sind für 80 Personen berechnet.

1.1 Zutaten Zandertatar

2200	g	Zander, filetiert, entgrätet, enthäutet
80	g	Sesamöl
250	g	Schalotten
30	g	Koriander
		Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
		Sojasauce, Sweet-Chilisauce

Vorbereitung
Zanderfilet mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden.
Schalotten fein hacken.
Koriander waschen, zupfen, trocken tupfen und fein hacken.

Zubereitung
Den fein geschnittenen Fisch mit Sesamöl mischen.
Gehackte Schalotten, Koriander beigeben und mit Meersalz, Pfeffer und Sojasauce und Sweet-Chilisauce abschmecken.

1.2 Zanderroulade mit Peppadew-Füllung

3000	g	Zanderfilet, filetiert, enthäutet und entgrätet
300	g	Peppadew
160	g	Ricotta
30	g	Meerrettich (Dosen)
160	g	geschlagener Rahm
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Zitronengrasöl

Vorbereitung
Die Zanderfilets plattieren.
Peppadew fein hacken.

Zubereitung
Peppadew, Ricotta, Meerrettich, geschlagener Rahm mischen.
Die plattierten Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Peppadew-Füllung aufstreichen und danach den Zander zu einer Roulade rollen.
Die Roulade in 30 g schwere Stücke schneiden und mit Zitronengrasöl bestreichen.
Backblech mit Zitronengrasöl einfetten, die Rouladenstücke darauf absetzen und im Holdomat bei 70°C ca. 40 Min. garen.

1.3 Zutaten Karotten-Ingwer-Suppe

25	g	Butter
75	g	Zwiebeln, geschält
50	g	Knollensellerie, geschält
50	g	Lauch, weiss, gerüstet
900	g	Karotten, geschält
25	g	Ingwer, geschält
150	g	Weissmehl
1500	g	Gemüsefond
200	g	Vollrahm, 35%
		Salz und Pfeffer
		Glasnudeln

Vorbereitung
Zwiebeln, Sellerie und Lauch in Matignon schneiden.
Ingwer in kleine Würfel schneiden.
Kürbis in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.
Glasnudeln in Wasser quellen lassen, danach frittieren.

Zubereitung
Butter erhitzen und Matignon andünsten,
Kürbiswürfel und Ingwer beigeben und mitdünsten.
Mit Weissmehl stäuben, mit Gemüsefond auffüllen.
Abschmecken und des Öfteren abschäumen.
Während 35 Min. leicht sieden lassen.
Mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Spitzsieb passieren.
Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.

1.4 Zutaten Kräuterbisquit

480	g	Eigelb, pasteurisiert
32	g	Zucker
320	g	Weissmehl
520	g	Eiweiss, pasteurisiert
28	g	Meersalz, gemahlen
64	g	Maizena
8	g	Italienische Gewürzmischung, getrocknet

Zubereitung
Eigelb und Zucker über dem Wasserbad schaumig schlagen.
Die Masse in der Maschine kalt schlagen und das gesiebte Weissmehl dazugeben und gut vermischen.
Das Eiweiss mit Salz steif schlagen und nach und nach das Maizena unter den Eischnee ziehen.
Den Eischnee und die italienische Kräutermischung unter die Eigelbmasse ziehen.
Die Masse, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dünn auf Silikonmatten streichen (wie für eine Roulade).
Im Ofen ca. 6 Min. bei 180°C nicht zu trocken backen.
Das Bisquit in beliebige Formen schneiden.

1.5 Zutaten Mangosauce mit rosa Pfeffer

1000	g	Mangofruchtmark
250	g	Orangensaft
375	g	Weisswein
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
75	g	Zitronensaft, frisch
25	g	rosa Pfefferkörner, getrocknet

Zubereitung
Mangomark, Orangensaft, Weisswein leicht einkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Kurz vor dem Servieren die rosa Pfefferkörner beigeben.

1.6 Zutaten Blattspinatsalat

300	g	junger Blattspinat, gerüstet, gewaschen

Sauce

170	g	Kräuteressig
65	g	Senf
35	g	Knoblauch, geschält
500	g	Sonnenblumenöl
25	g	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
15	g	Sojasauce

Zubereitung

Knoblauch fein hacken.
Danach sämtliche Zutaten miteinander vermischen.

2. Rezeptur Hauptgang

2.1 Glasierte Schweinskopfbäckchen

2.2 Lauwarmer Kalbszungensalat

2.3 Mediterrane Kartoffeltorte

2.4 Petersilienwurzelpüree, glasierte Spargeln und konfierte Cherry-Tomaten

2.5 Kartoffelspickel

Sämtliche Rezepturen sind für 80 Personen berechnet.

2.1 Zutaten Glasierte Schweinskopfbäckchen

8000	g	Schweinskopfbacken, dressiert
50	g	Gewürzsalzmischung für Fleisch
200	g	Sonnenblumenöl, high oleic
1500	g	Mirepoix, bunt
480	g	Tomatenpüree
2000	g	Rotwein
3500	g	Kalbsfond, braun
2000	g	Kalbsjus

Zubereitung

Die Schweinskopfbäckchen würzen und im heissen Sonnenblumenöl rundherum anbraten.
Anschliessend das Fleisch herausnehmen und das Mirepoix rösten.
Das restliche Öl ableeren und das Tomatenpüree dunkel mitrösten.
Mit dem Rotwein ablöschen und zur Glace einkochen.
Braunen Kalbsfond und Kalbsjus beigeben und aufkochen.
Im Ofen bei einer Temperatur von 180°C zugedeckt weich glasieren, des Öfteren wenden und mit der Glasierflüssigkeit arrosieren.
Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.
Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.
Fleisch aufschneiden und anrichten.

2.2 Zutaten Lauwarmer Kalbszungensalat

2000	g	Kalbszunge
5000	g	Bouillon
		wenig Pfefferkörner, Lorbeer und Nelken
150	g	Balsamico, weiss
300	g	Sonnenblumenöl
200	g	grobkörniger Senf
200	g	Kapern
		Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung
Bouillon mit den Gewürzen aufkochen
Kalbszunge beigeben und kurz aufkochen.
In geeignetes Geschirr abfüllen.
Im Drucksteamer bei 116°C 40 Min. weich sieden.
Wenn die Zunge an der Zungenspitze weich ist, die Haut entfernen, in Julienne schneiden.
Mit dem Balsamico, Senf, Öl und Kapern mischen.
Mit den Gewürzen abschmecken.
Den Salat lauwarm stellen.

2.3 Zutaten Mediterrane Kartoffeltorte

3500	g	Kartoffeln, Typ C, geschält
450	g	Eigelb, pasteurisiert
450	g	Antipastigemüse, abgetropft (Peperoni, rot, gelb, grüne Oliven)
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Vorbereitung
Kartoffeln in Würfel schneiden.
Antipastigemüse fein schneiden.
Ringform ausbuttern und auf einem mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen.

Zubereitung
Kartoffelwürfel im Drucksteamer garen.
Kartoffeln ausdampfen lassen und pürieren.
Eigelb unter die Masse rühren und abschmecken.
1/3 der Kartoffelmasse sorgfältig mit dem Antipastigemüse mischen und in die vorbereitete Ringform streichen.
Die restlichen 2/3 der Kartoffelmasse vorsichtig auf die erste Schicht geben und glattstreichen.
Kartoffeltorte mit Ei bepinseln und bei einer Temperatur von 200°C backen.
Kurze Zeit stehen lassen und in Portionen schneiden.

2.4 Zutaten Petersilienwurzelpüree

1500	g	Petersilienwurzeln, geschält
2400	g	Gemüsefond
360	g	Vollrahm (35%)
240	g	Schalotten
60	g	Olivenöl
60	g	Petersilie
		Salz, Pfeffer

Vorbereitung
Petersilienwurzeln in gleichmässige Würfel schneiden
Petersilie waschen, zupfen und fein hacken.
Schalotten hacken.

Zubereitung
Petersilienwurzeln und Schalotten in Olivenöl dünsten.
Gemüsefond beigeben und weich garen.
Im Cutter fein pürieren, mit Rahm verfeinern
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zuletzt Petersilie daruntermischen.

2.4 Zutaten Glasierter Spargel

150	g	Butter
3000	g	grüner Spargel geschält
30	g	Zucker
		Salz
300	g	Gemüsefond

Vorbereitung
Den geschälten Spargel in gleichmässige Stücke schneiden

Zubereitung
Butter in einer Sauteuse schmelzen, Karotten beigeben und dünsten.
Mit Zucker und Salz würzen.
Mit einem hellen Gemüsefond aufgiessen und zugedeckt knapp weich dünsten.
Deckel entfernen und den Spargel durch Schwenken fertig dünsten und glasieren.

2.4 Zutaten Konfierte Cherry-Tomaten

800	g	rote Cherry-Tomaten
		Zucker
		Meersalz
		Olivenöl

Zubereitung
Tomaten mit Zucker, Meersalz und Olivenöl mischen.
Bei 140°C im Ofen konfieren.

2.5 Zutaten Kartoffelspickel

800	g	Kartoffelwürfel, Typ C
4	El	Pommery-Senf
		Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung
Kartoffeln in Drucksteamer weich garen.
Ausdampfen lassen und pürieren.
Pommery-Senf daruntermischen.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Masse auf Silipat dünn ausstreichen.
Im Ofen trocknen.

3. Rezeptur Süssspeise

3.1 Vanilleparfait mit Dörrfrüchtekern

3.2 Lauwarmes Schokoladenküchlein im Glas

3.3 Marinierte Dörrpflaumen

3.4 Weisse Kaffeesauce

3.5 Garnitur

Sämtliche Rezepturen sind für 80 Personen berechnet.

3.1 Zutaten Vanilleparfait

585	g	Vollei, pasteurisiert
383	g	Zucker
2	g	Salz
27	g	Gelatine
2318	g	Vollrahm, 35%
2	Stk	Vanilleschoten

Vorbereitung
Terrinenformen mit Plastikfolie faltenfrei auslegen.
Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
Vollrahm zu 90% steif schlagen.
Vanilleschoten der Länge nach halbieren und auskratzen.

Zubereitung
Vollei mit Zucker und Salz und Vanille in einem Wasserbad warmschlagen.
Gelatine auspressen, im Wasserbad auflösen und zur warmen Eimasse geben.
Eimasse in der Rührmaschine kaltschlagen.
Den parfümierten geschlagenen Vollrahm sofort vorsichtig unter das kaltgeschlagene, schaumige Vollei ziehen.
Formen zur Hälfte füllen und angefrieren lassen.
Mit einem Löffel die Einbuchtung für den Kern formen und die Dörrfrüchte einfüllen.
Mit der restlichen Masse zudecken und gefrieren.

3.1 Zutaten Dörrfrüchtefüllung

120	g	Dörraprikosen über Nacht im Amaretto eingelegt.
120	g	Dörräpfel
120	g	getrocknete Feigen
120	g	getrocknete Cranberries
100	g	Zucker
500	g	Wasser
60	g	Amaretto
1	Stk	Vanilleschote, ausgekratzt

Vorbereitung
Cranberries im Wasser einweichen.
Dörraprikosen, Àpfel und Feigen in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung
Zucker karamellisieren
Mit Wasser ablöschen.
Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, die Dörrfrüchte dazugeben und weichkochen.
Amaretto am Schluss beigeben und die Füllung kaltstellen.

3.2 Zutaten Lauwarmes Schokoladenküchlein im Glas

750	g	Couverture Vanille
675	g	Butter
600	g	Vollei
450	g	Eigelb
120	g	Mehl
120	g	Maizena
1125	g	Zucker

Vorbereitung
Mehl und Maizena sieben

Zubereitung
Butter schmelzen und die Couverture darin auflösen.
Vollei, Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
Beides zusammen sorgfältig und vorsichtig mischen.
Mehl und Maizena melieren.
Masse in die vorbereiteten Gläser abfüllen.
Bei ca. 160°C, ca. 10 – 12 Min. backen.

3.3 Zutaten Marinierte Dörrpflaumen

1000	g	Dörrpflaumen
900	g	Portwein
1800	g	Rotwein
360	g	Zucker
		wenig Maizena
		wenig Glühweinpulver
1	Stk.	Vanilleschote

Zubereitung
Portwein, Rotwein, Zucker und Gewürze aufkochen.
Dörrpflaumen dazugeben, aufkochen.
Mit Maizena abbinden.

3.4 Zutaten Weisse Kaffeesauce

936	g	Vollmilch
50	g	Kaffeebohnen
1.5	Stk	Vanilleschoten
40	g	Cremepulver
130	g	Zucker
1	g	Salz

Vorbereitung
Milch aufkochen und mit den Kaffeebohnen ziehen lassen, danach absieben.
Vanilleschoten längs halbieren und das Vanillemark auskratzen.
Cremepulver mit wenig Milch anrühren.

Zubereitung
Vanilleschote und Vanillemark zur Vollmilch geben und aufkochen.
Vanilleschoten aus der Vollmilch entfernen.
Cremepulver dazugeben und aufkochen.
Die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

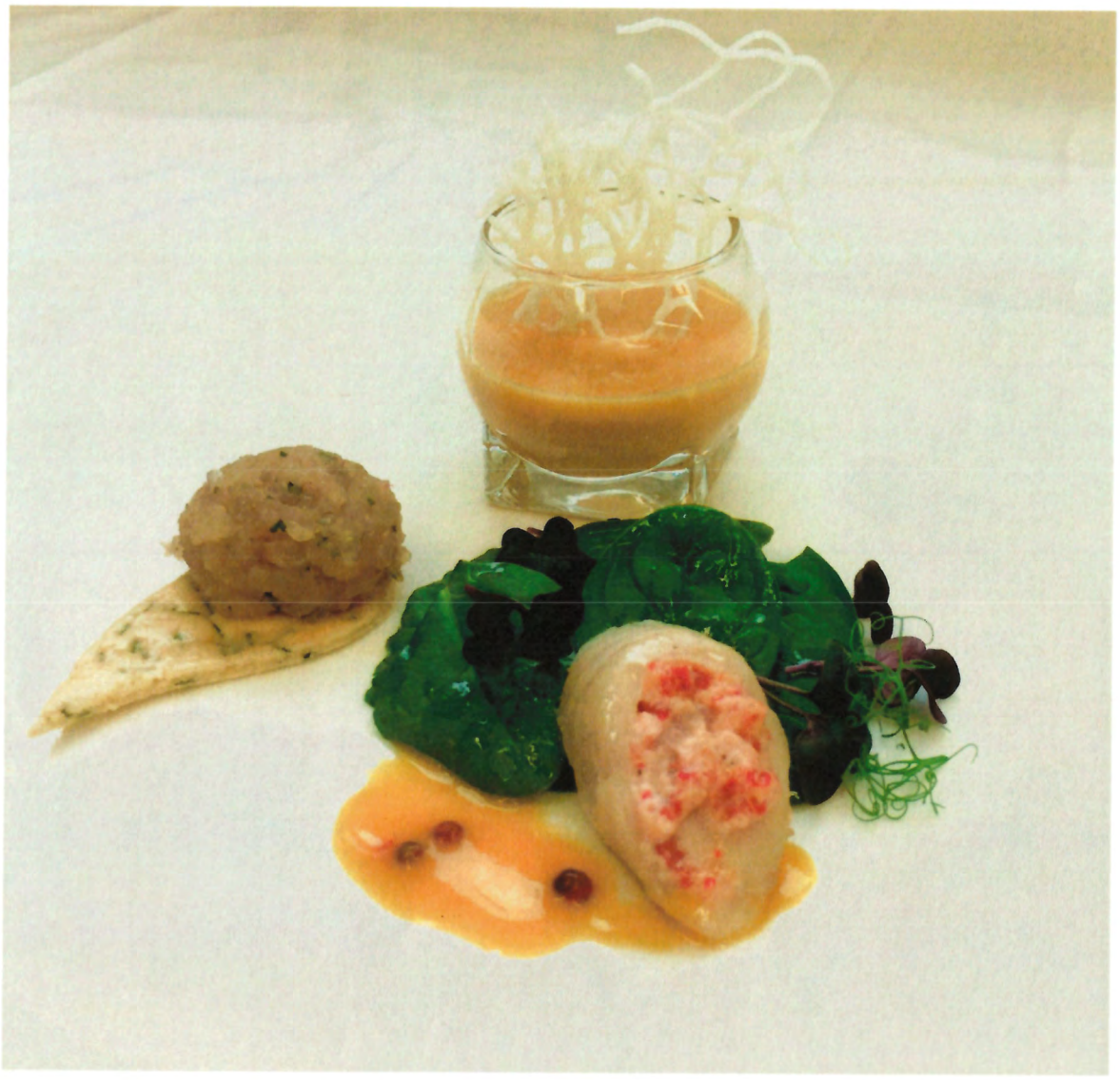
3.5 Zutaten Garnitur

215	g	Mandelmasse 1:1
110	g	Zucker
110	g	Eiweiss, pasteurisiert
110	g	Vollmilch
132	g	Weissmehl
30	g	Kakaopulver

Zubereitung
Mandelmasse, Eiweiss und Zucker glattrühren.
Milch beigeben und gut vermischen.
Weissmehl und Kakaopulver beigeben und gut verrühren.
Masse mit Schablone aufstreichen.
Bei 180°C, 3 Minuten backen.

Johannisbeeren und Pfefferminze

Variation vom Zander mit Zandertatar auf Kräuterbisquit Zanderroulade mit Peppadew-Füllung an Mangosauce mit Blattspinatsalat, Karottensuppe mit Ingwer und frittierten Glasnudeln



Glasierte Schweinskopfbacken mit Kalbszungensalat
Mediterrane Kartoffeltorte
Petersilienwurzelpüree mit glasiertem grünem Spargel
und konfierte Tomaten

Vanilleparfait mit Dörrfrüchtekern
an weisser Kaffeesauce
Lauwarmes Schokoladenküchlein im Glas
Marinierte Dörrpflaumen

union | skv SVG pistor SWISS SVG-TROPHY

Kalkulation Vorspeise

Zutaten	Menge		Preis/kg/l/St	Total in CHF
Zanderfilet	5.2	kg	32.00	166.40
Sesamöl	0.08	kg	22.00	1.76
Schalotten	0.325	kg	1.45	0.47
Peppedew	0.3	kg	15.00	4.50
Salz/Pfeffer	3	St	0.20	0.60
Ricotta	0.16	kg	7.25	1.16
Meerrettich (Dosen)	0.03	kg	12.00	0.36
Vollrahm	0.36	kg	7.40	2.66
Knollensellerie	0.05	kg	3.00	0.15
Lauch	0.05	kg	3.00	0.15
Karotten	0.9	kg	3.00	2.70
Ingwer	0.025	kg	9.50	0.24
Gemüsefond	1.5	kg	1.00	1.50
Eigelb, past.	0.48	kg	10.30	4.94
Zucker	0.032	kg	1.40	0.04
Weissmehl	0.47	kg	1.20	0.56
Maisstärke	0.064	kg	5.30	0.34
Petersilie	0.02	kg	5.45	0.11
Mangomark Boiron	1	kg	14.20	14.20
Orangensaft	0.25	kg	1.85	0.46
Weisswein	0.375	lt	6.50	2.44
Zitrone	0.075	kg	2.10	0.16
Rosa Pfeffer	0.025	kg	138.45	3.46
Blattspinat frisch	0.3	kg	9.45	2.84
Kräuteressig	0.17	kg	2.90	0.49
Senf	0.065	kg	5.50	0.36
Sonnenblumenöl	0.5	kg	9.20	4.60
Sojasauce	0.06	kg	13.45	0.81
Olivenöl	0.1	kg	9.60	0.96
Koriander, Bund	1	St	1.65	1.65

CHF 221.08

Kalkulation Hauptgang

Zutaten	Menge		Preis/kg/l/St.	Total in CHF
Schweinskopfbacken	8	kg	18.00	144.00
Gewürzsalzmischung für Fleisch	0.05	kg	2.00	0.10
Sonnenblumenöl	0.2	kg	9.20	1.84
Mire poix, bunt	1.5	kg	2.00	3.00
Tomatenpüree	0.48	kg	29.00	13.92
Rotwein	2	l	7.50	15.00
Kalbsjus, gebunden	2	l	3.50	7.00
Brauner Kalbsfonds	3.5	l	2.00	7.00
Kalbszunge	2	kg	15.00	30.00
Bouillon	5	l	3.00	15.00
Balsamico, weiss	0.15	kg	5.00	0.75
Sonnenblumenöl	0.3	kg	9.20	2.76
Pommery Senf	0.24	kg	20.30	4.87
Kapern	0.2	kg	21.00	4.20
Salz/Pfeffer	1	St	0.20	0.20
Kartoffeln, Typ C	4.3	kg	1.45	6.24
Eigelb, past.	0.45	kg	10.30	4.64
Antipastigemüse	0.45	kg	15.00	0.20
Petersilienwurzel	1.5	kg	6.75	10.13
Gemüsefond	3	kg	2.00	6.00
Vollrahm	0.36	kg	7.40	2.66
Schalotten	0.24	kg	1.45	0.35
Olivenöl	0.15	kg	9.60	1.44
Petersilie	0.06	kg	5.45	0.33
Butter	0.15	kg	11.80	1.77
Grüner Spargel	3	kg	10.50	31.50
Zucker	0.05	kg	1.40	0.07
Cherry-Tomaten	3	kg	6.75	20.25

CHF 335.21

Kalkulation Süssspeise

Zutaten	Menge		Preis/kg/l/St.	Total in CHF
Kakaopulver	0.03	kg	22.00	0.66
Weissmehl	0.132	kg	1.20	0.1584
Vollei, past.	1.185	l	6.80	8.06
Zucker	2.208	kg	1.40	3.09
Gelatine	0.027	kg	32.60	0.88
Vollrahm	2.318	kg	7.40	17.15
Eiweiss, past.	0.11	l	5.60	0.62
Vanilleschoten	6	St.	1.00	6.00
Dörraprikosen	0.12	kg	14.85	1.78
Dörrapfel	0.12	kg	11.40	1.37
Getrocknete Feigen	0.12	kg	13.65	1.64
Getrocknete Cranberrys	0.12	kg	16.45	1.97
Amaretto	0.06	kg	18.70	1.12
Couverture Vanille	0.75	kg	12.55	9.41
Butter	0.675	kg	11.80	7.97
Eigelb, past.	0.45	kg	10.30	4.64
Maisstärke	0.12	kg	5.30	0.64
Dörrpflaumen	1	kg	10.55	10.55
Portwein	0.9	kg	12.45	11.21
Rotwein	1.8	kg	7.50	13.50
Vollmilch	1.046	kg	1.55	1.62
Kaffebohnen	0.05	kg	19.00	0.95
Vanille- Cremepulver	0.04	kg	4.75	0.19
Mandelmasse 1:1	0.215	kg	14.00	3.01
				CHF 108.18

Gesamttotal 80 Personen	**CHF**	**664.46**
Total 1 Person	**CHF**	**8.31**

Hygiene- Konzept

Sinn und Zweck des Lebensmittelgesetzes

- Die Konsumenten vor Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände schützen, welche die Gesundheit gefährden könnten.
- Den hygienischen Umgang mit Lebensmittel sicherstellen.
- Die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmittel schützen.

Leitbilder

- Die Hygienestandards erfüllen jederzeit die gesetzlichen Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung und entsprechen auch der Lebensmittelverordnung.
- Hygiene ist ein integraler Bestandteil unserer Qualität.
- Wir kennen die wichtigsten Punkte der Hygiene- Selbstkontrolle.
- Die kritischen Kontrollpunkte oder die gute Herstellungspraxis sind keine Fremdwörter im Küchenalltag.
- Ein jederzeit optimales beachten der Arbeitssicherheit ist selbstverständlich.

Fachausdrücke

HACCP	**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints Das systematische Verfahren zur Erkennung, Beurteilung und Verhinderung von Risiken und Gefahren.
CCP	**C**ritical **C**ontrol **P**oints Kritische Kontrollpunkte sind zu beachten bei Arbeitsvorgängen, Produktionsabschnitten oder bei Techniken bei der Lebensmittelherstellung, bei denen Gesundheitsrisiken entstehen können um diese zu verhindern.
GHP	**G**ute **H**erstellungs **P**raxis Fachtechnisch, mikrobiologisch und hydienisch einwandfreie Handhabung im Umgang mit Lebensmittel. Eine Wertverminderung der Lebensmittel kann somit ausgeschlossen werden.

Qualität und Einkauf

- Die gesamten Zutaten des Gerichtes sind Qualitativ beste Wahl.
- Bewusste Vergleiche von Produkten, Einkauf und Entsorgung unter ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten sind für uns eine Selbstverständlichkeit.
- Beim Einkauf berücksichtige ich nur hochwertige Produkte mit sehr guter Qualität zu fairen Preisen.
- Eine faire Partnerschaft mit den Lieferanten, Händlern von welcher beide profitieren können ist jederzeit anzustreben.
- Wareneingangskontrollen anhand festgelegter Regeln werden durchgeführt.

Lagerung

Bei der Lagerung von Lebensmitteln beachte ich folgende Punkte um die Produkte optimal zu lagern, um deren Qualitätsverlust oder Verderb zu vermeiden.

Temperatur / Feuchtigkeit

- Produkte vor Temperaturschwankungen schützen.
- Temperaturkontrolle durchführen.
- Die Raumfeuchtigkeit ist je nach Produkt zu berücksichtigen.

Verpackung

- Keine beschädigten Verpackungen
- Alle Produkte in geeigneten und verschlossenen Verpackungen oder Behältern lagern.

Datierung

- Datierung und Ablaufdaten beachten.

Ordnung / Sortentrennung

- Sortengetrennte und übersichtliche Lagerung sicherstellen.
- FIFO- **F**irst **I**n **F**irst **O**ut

Händekontakt

- Übermässiger Händekontakt mit den Produkten vermeiden (Handschuhe tragen)

Reinigung

- Regale, Wände, Arbeitsflächen und Böden regelmässig reinigen und deren Reinigung im dazu vorhandenen Reinigungsplan unterzeichnen.

Grundsatzentscheide

-Gründliches Händewaschen ist erste Pflicht.

- Vor Wettbewerbsbeginn.
- Nach jedem Arbeitsunterbruch.
- Nach jedem Toilettenbesuch.
- Nach Berührung von unsauberen Gegenständen (Gebinde, Kehricht)
- Nach der Verarbeitung von rohen Lebensmitteln.

-Zum Waschen desinfizierende Seife und Einweghandtücher verwenden.

-Das Tragen von Einweghandschuhen ist bei direkter Berührung beim Anrichten der Speisen Pflicht.

-Meldepflicht bei Krankheit oder Infektion.

- Bei Erkrankung der Mund- und Rachenwege.
- Bei eiternden Wunden an Händen, Armen und im Gesicht.
- Bei länger andauerndem Durchfall, so wie Magenbeschwerden.
- Bei Virenerkrankungen wie z.B. bei einer Grippe.

Umgang mit Schneidebrettern

Während allen Trainings und Probeläufen wurden mit diesen Bretterfarben gearbeitet um jegliche Kontamination zu vermeiden und um sicher zu stellen, keine Risikoprodukte vermengen und allenfalls mit negativen Auswirkung konfrontiert zu werden.

Alle Schneidebretter sind vor dem Gebrauch stets auf Gummidichtungen zu legen um Unfallrisiken zu vermeiden und ein effizientes, hygienisches Arbeiten auf stabilem Untergrund zu ermöglichen.

Schneidebretter sind keine Abstellflächen für Geschirr oder Pfannen. Sie dienen nur als Schneideunterlage.

Für was ich welche Farbe benutze:

	Rot	Rohes und gegartes Fleisch, gegartes Geflügel
	Blau	Rohes Geflügel
	Grün	Gemüse, Kräuter
	Gelb	Früchte, Patisserie
	Weiss	Fisch

Reinigung der Schneidebretter

- Entfernen von sichtbarem Schmutz mit Papiertüchern.
- Vorwaschen mit Schwamm und entsprechendem Reinigungsmittel.
- Reinigung mit Abwaschmaschine bei max. 65°C (bei zu hoher Temp. Werde Proteine eingebrannt)
- Gut trocknen lassen (nicht stapeln), evtl. desinfizieren.

HOTEL & GASTRO union | skv SCHWEIZER KOCHVERBAND | SVG Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie | pistor | SWISS SVG-TROPHY

Zwingende Wettbewerbsbeilagen

Wettbewerbseingabe Seite 6

Detaillierter Menüvorschlag	☑	Als Beilage Nummer 1
Rezeptur | Zubereitung der Speisen	☑	Als Beilage Nummer 2
Fotos der Menüs	☑	Als Beilage Nummer 3
Kalkulation (Max. Warenaufwand CHF 10.–)	☑	Als Beilage Nummer 4

Alle Beilagen beigelegt, bestätigt

Unterschrift Teamchef

Datum 13. November 2014

Bemerkungen:

Schweizer Kochverband | SWISS SVG-TROPHY
Postfach | CH – 6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 | Fax 041 412 03 72
E-Mail: andreas.fleischlin@hotelgastrounion.ch