

nicht gewählte Themen

Wettbewerb – Hilfskoch/Hilfsköchin Concorso aiuto cuochi/aiuto cuoche

1

Cucini a regola d'arte le sotto indicate pietanze per quattro persone. Prepari quattro porzioni impiattate.

Risotto alle verdure
Scaloppina al vino bianco
Verdure al vapore condite

I seguenti generi alimentari sono a sua disposizione.

	riso
	zucchine
	cipolla
	carota
	sedano
	patate
	fagiolini
	pomodorini
	prezzemolo
	grana
4	scaloppine
	vino bianco
	sale, olio, burro, pepe

Bereiten Sie die unten angeführten Speisen für vier Personen fachgerecht zu. Richten Sie vier Portionen auf Tellern an.

Gemüserisotto
Naturschnitzel mit
Weißweinsauce
Gedämpftes Gemüse

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen zur Verfügung.

	Reis
	Zucchini
	Zwiebel
	Karotte
	Sellerie
	Kartoffel
	Grüne Bohnen
	Cocktailtomaten
	Petersilie
	Parmesan
4	Schnitzel
	Weißwein
	Salz, Öl, Butter, Pfeffer

Becherbauer
Walter Giehl
Hauer

Wettbewerb – Hilfskoch/Hilfsköchin
Concorso aiuto cuochi/aiuto cuoche

2

Cucini a regola d'arte le sotto indicate pietanze per quattro persone. Prepari quattro porzioni impiattate.

Pasta alle verdure
Fettina alla milanese
Verdure al vapore condite

I seguenti generi alimentari sono a sua disposizione.

	pasta
	zucchine
	cipolla
	carota
	sedano
	pomodori
	peperoni
	patate
	fagiolini
	grana
	basilico
	aglio
4	scaloppine
	farina
	uova
	pane grattugiato
	olio, burro
	sale, pepe

Bereiten Sie die unten angeführten Speisen für vier Personen fachgerecht zu. Richten Sie vier Portionen auf Tellern an.

Nudeln mit Gemüse
Paniertes Schnitzel
Gedämpftes Gemüse

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen zur Verfügung.

	Nudeln
	Zucchini
	Zwiebel
	Karotte
	Sellerie
	Cocktailtomaten
	Peperoni
	Kartoffel
	Grüne Bohnen
	Parmesan
	Basilikum
	Knoblauch
4	Schnitzel
	Mehl
	Eier
	Brotbrösel
	Öl, Butter
	Salz, Pfeffer

Rambow...
Costa Gialli
Amor