# gren 502, Kock

**502. kock semifinaluppgift**

Tävlingsparets förhandsuppgift

Tävlingsparets namn (bådas namn):

Läroanstalt:

1. **MENYKORT**

Skriv ett menykort för maträtterna till fatet och för efterrätten som serveras på tallrik på finska/svenska och engelska, där maträtternas namn med sidorätter tydligt framkommer.

1. **ARBETSPLAN**

I dessa tabeller skriver ni arbetsuppgifternas timing och vem som gör vad

Tävlande 1, namn:

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

Tävlande 2, namn:

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

1. **RECEPT SAMT TILLREDNINGSMETODER**

(kopiera en egen receptbotten för varje komponent)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tävlingsparets namn (bådas namn)** | **Datum** | **Komponentens namn** |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Inköpsvikt** |  | **SP %** | **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 inköpsögonblicket |  |  |  |  |  |
| SP % = hur många procent viktsvinn av inköpsvikten |  |  |  |  |  |
| Bruksvikt = den rengjorda råvarans vikt |  |  |  |  |  |

**BESTÄLLNINGSLISTA FÖR RÅVAROR**

Beställningsbotten för råvaror till Mästare-2021-semifinalen

Tävlingsparets namn (bådas namn):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obligatoriska råvaror** | **kg** |   | **Mjölkprodukter** | **kg** |
| Gäddfilé |  |  |  |  |
| Morot |  |   |  |  |
| Rödlök |  |   |  |  |
| Choklad Valrhona Manjari 64% |  |  |  |  |
| Havtorn |  |   |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
| **Rotsaker / Grönsaker** | **kg** |   | **Torrvaror** | **kg** |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |  |  |  |  |
|   |   |  |  |  |
| **Frukter** | **kg** |   | **Övriga** | **kg** |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
| **Örter** |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
|  |   |  | **Alkohol** | l |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |

1. **Fatets komponenter och efterrättens komponenter samt vikt**

Tävlingsparets namn (bådas namn):

|  |  |
| --- | --- |
| Fat (ca. 100 g) | Komponent |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|   |   |
|   |   |
| Efterrätt (120 g) |    |
| Portionsstorlek (kg) |   Komponent |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|   |   |
|  |  |
|  |  |
| tot. |  |