# gren 502, Kock

**502. kock finaluppgift**

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 Mästare2021-finalen

Tävlingsparets namn (bådas namn):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obligatoriska råvaror**  **Uppgiften med representationsmat Modul B** | **kg** |  | **Mjölkprodukter** | **kg** |
| Gäddfilé |  |  |  |  |
| Morot |  |  |  |  |
| Rödlök |  |  |  |  |
| Choklad Valrhona Manjari 64% |  |  |  |  |
| Havtorn |  |  |  |  |
| Renlever |  |  |  |  |
| Renytterfilé eller |  |  |  |  |
| -rostbiff |  |  |  |  |
| * Mandelpotatis |  |  |  |  |
| Rödbeta |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Rotsaker / Grönsaker** | **kg** |  | **Torrvaror** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Frukter** | **kg** |  | **Övriga** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Örter** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Alkohol** | l |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**BESTÄLLNINGSLISTA FÖR RÅVAROR**

Beställningsbotten för råvaror till Mästare2021-finalen

Tävlingsparets namn (bådas namn):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obligatoriska råvaror**  **Uppgiften med Buffé-mat  Modul A** | **kg** |  | **Mjölkprodukter** | **kg** |
| Ägg |  |  |  |  |
| Behandlad stenmurkla (konserv eller färsk) |  |  |  |  |
| Nöttunga, färdigkokt |  |  |  |  |
| Nässelskott |  |  |  |  |
| Rabarber |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Rotsaker / Grönsaker** | **kg** |  | **Torrvaror** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Frukter** | **kg** |  | **Övriga** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Örter** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Alkohol** | l |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **Modul B: Fatets komponenter samt vikt och efterrättens och huvudrättens komponenter samt vikt**

Tävlingsparets namn (bådas namn):

|  |  |
| --- | --- |
| Fat (100g/person) | Komponent |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Tot. |  |
|  |  |
| Efterrätt (120 g) | Komponent |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Tot. |  |
|  |  |
| Huvudrätt (250g) | Komponent |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |