# PÄRMBLAD

# GREN 502, Kock

**502 Semifinaluppgift för kock**

Tävlingsparets förhandsuppgift

Tävlingsparets namn (bådas):

Läroanstalt:

1. **MENYKORT**

**Skriv menykort för maträtterna som serveras på fat på finska eller svenska samt engelska, där maträtternas namn med sidorätter tydligt framkommer.**

1. **Arbetsplan som tydligt visar tävlingsparets arbetsfördelning.**

Tävlande 1, namn:

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

Tävlande 2, namn:

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

1. **Recept med tillredningsmetoder och allergiframkallande råvaror (allergener) ska anges i recepten**

(kopiera eget receptunderlag för varje komponent)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tävlingsparets namn (bådas)** | **Datum** | **Komponentnamn** |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Inköpsvikt** |  | **Viktsvinn %** | **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 |  |  |  |  |  |
| Viktsvinn % = hur många procent viktsvinnet är av inköpsvikten |  |  |  |  |  |
| Bruksvikt = råvarans vikt som putsad |  |  |  |  |  |

1. **Beställningslista för råvaror**

Tävlingsparets namn (bådas):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obligatoriska råvaror**  | **kg** |   | **Mjölkprodukter** | **kg** |
| Broiler hel  |  |  |  |  |
| Vitvin  |  |   |  |  |
| Mustaleima emmentalost |  |   |  |  |
| Kärnmjölk |  |  |  |  |
| Svarta vinbär |  |   |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
| **Rotsaker / Grönsaker** | **kg** |   | **Torrsubstanser** | **kg** |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |  |  |  |  |
|   |   |  |  |  |
| **Frukter** | **kg** |   | **Övriga** | **kg** |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
| **Örter** |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
|  |   |  | **Alkohol** | l |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |

1. **Portionsinnehåll (komponenternas vikter)**

|  |  |
| --- | --- |
| Huvudrättsfatet | Komponent |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|   |   |
|   |   |
| Efterrättsfatet |    |
|  |   Komponent |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|   |   |
|  |  |
|  |  |
| Tot. |  |