# Gren 502, Kock

**502 Finaluppgift för kock**

Tävlingsparets förhandsuppgifter

Tävlingsparets namn:

Läroanstalt:

1. **MENYKORT**

Skriv ett menykort över maträtterna på finska eller svenska samt engelska, där maträtternas namn med sidorätter tydligt framkommer.

1. **ARBETSPLAN**

Anteckna tidsplan och vem av er som utför arbetsuppgifterna i följande tabeller.

Tävlande 1, namn:

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

Tävlande 2, namn:

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

1. **RECEPT MED TILLREDNINGSMETODER**

(kopiera ett eget receptunderlag för varje komponent)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tävlingsparets namn** | **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 viktsvinn av inköpsvikten |  |  |  |  |  |
| Bruksvikt = den rengjorda råvarans vikt |  |  |  |  |  |

**BESTÄLLNINGSLISTA FÖR RÅVAROR**

Underlag för beställning av råvaror i Mästare2022-finalen

Tävlingsparets namn:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obligatoriska råvaror: Tre rätters middag (Modul A)** | **kg** |   | **Mjölkprodukter** | **kg** |
| Sik, hel, öppnad |  |  |  |  |
| Gurka |  |   |  |  |
| Rädisa |  |   |  |  |
| Gräslök |  |  |  |  |
| Broiler, hel  |  |   |  |  |
| Vilho-ost (Herkkujuustola Oy) |  |  |  |  |
| Vitvin |  |  |  |  |
| Kärnmjölk |  |  |  |  |
| Svarta vinbär |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
| **Rotsaker / Grönsaker** | **kg** |   | **Torrsubstanser** | **kg** |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |  |  |  |  |
|   |   |  |  |  |
| **Frukter** | **kg** |   | **Övriga** | **kg** |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
| **Örter** |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
|  |   |  | **Alkohol** | l |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **Portionskomponenter med vikter och efterrätts- och huvudrättskomponenter med vikter**

Tävlingsparets namn:

|  |  |
| --- | --- |
| Förrätt (120g/pers) | Komponent |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|   |   |
|   |   |
| Tot. |  |
|  |  |
| Huvudrätt (220g) | Komponent |
|  |   |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|   |   |
|  |  |
|  |  |
| Tot. |  |
|  |  |
| Efterrätt (120g) | Komponent |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Tot. |  |
|  |  |