

**Eksempel på den praktiske del af svendepøven
for
elever på specialet smørrebrød og catering**

Den praktiske del af svendepøven for elever på specialet smørrebrød og catering består af to opgaver. En bunden opgave og en delvis fri opgave. Til brug for begge opgaver stilles en råvarekurv til rådighed.

En opgave kunne se således ud:

Opgave 1 - bunden opgave

Du skal fremstille én hovedret til 2 couverter. Der skal indgå **braiseret svinekæber (½ kg)**. Du skal bruge mindst én andre grundtilberedningsmetoder eller køkkentekniske egenskaber. Nedenfor står de øvrige råvarer, som du må bruge.

Opgave 2 - delvis fri opgave

Du skal fremstille én ret til kold køkken til 2 couverter. Der skal indgå **vesterhavsost (100 gr.), flødeost naturel (100 gr.), marguit (100 gr.), dansk landbrie (100 gr.) og sankt clements blue (100 gr.)**. Nedenfor står de øvrige råvarer, som du må bruge.

Øvrige råvarer til rådighed for opgave 1 og 2

Gulerødder (½ kg)
Jordskokker (½ kg)
Kartofler (½ kg)
Knoldselleri (½ kg)
Løg (½ kg)
Pastinak (200 gr.)
Porre (2 stk.)
Rødbeder (300 gr.)
Æbler (3 stk.)