

Eksempel på den praktiske del af svendepøven for kokkeelever

Den praktiske del af svendepøven for kokkeelever 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 3 couverter. Der skal indgå **braiseret kalveskank (1 kg)**. Du skal bruge to andre grundtilberedningsmetoder eller køkkentekniske egenskaber. Nedenfor står de øvrige råvarer, som du må bruge.

Opgave 2 - delvis fri opgave

Du skal fremstille én forret/mellemret til 2 couverter. Der skal indgå **pighvar**. Nedenfor står de øvrige råvarer, som du må bruge.

Råvarer til rådighed for opgave 1 og 2

Almindelige køkkenbeholdning, som fx tomatpure, mel, sukker m.m.

Champignon

Citroner

Gulerødder

Hævestykke/fordej

Kartofler (bage og almindelige)

Løg, hvidløg og perleløg

Oksebouillon, lys kalvebouillon, brun kalvebouillon, brun kalvesky, hønsebouillon, fiskefond, espagnole

Pastinak

Persillerod

Porre

Selleri

Skorzonerrødder

Tomater

Æbler

Ærter (frost)

Et udvalg af mejeriprodukter og æggeprodukter

Et udvalg af olier, eddiker, krydderier og krydderurter

Et udvalg af øl, vin og spiritus