

2017. évi szintvizsga anyagigény

Szakács 25 fő részére

Termék név	Mennyiség	Mennyiségi egység
habtejszín	10	db
cukor	10	kg
szegfűszeg	4	csg
fahéj	4	csg
citrom	1	kg
főzőtejszín	10	db
liszt	15	kg
fehérbor	1	ü
mustár	2	db
zöldpaprika	7	kg
paradicsom	3	kg
szalonna	1	kg
zsír	5	kg
vöröshagyma	5	kg
fokhagyma	1	kg
fűszerpaprika	0,5	kg
paradicsompüré (0,5l)	5	db
rizs	10	kg
kacsaláb	5	kg
burgonya	10	kg
répa	3	kg
bors	5	csg
petrezselyem gyökér	3	kg
tarhonya	1	kg
tojás	50	db
túró	2	kg
saláta	4	fej
tejföl	3	vödör
petrezselyem zöld	20	csg
zeller	1	kg
lencse	3	kg
babérlevél	2	csg
zöldborsó	5	kg
alaplé	5	db
ecet	2	ü
virsli	3	kg
olaj	5	l
gomba	25	dkg
sajt	1	kg
vaj	0,5	kg
só	2	kg

kukoricadara	1	kg
margarin (0,5kg)	5	db
alma	5	kg
karfiol	1	kg
tej	10	l
fűszer kömény	1	csg
zsemle	8	db
citromlé	1,5	l
debreceni	2	kg
juh túró	1	kg
füstölt kolbász	1	kg
saláta öntet	5	csg
kenyér	3	kg
rozskenyér	2	db

Cukrász 10 fő részére

Termék név	Mennyiség	Mennyiségi egység
liszt	15	kg
margarin	3	kg
porcukor	5	kg
cukor	5	kg
élesztő	4	csg
tej	3	l
tojás	100	db
só	1	kg
vaniliás cukor	20	db
sütőpor	10	db
citrom	2	kg
fahéj	1	csg
alma	10	kg
csokoládé	2	kg
dió	0,5	kg
tejszín	2	l
sajt	1,5	kg
bors	1	csg
kakaópor	50	dkg
csipkepapír		
papírtálca		
szalvetta		

Pincér 10 fő részére

Termék név	Mennyiség	Mennyiségi egység
0,5l-es szénsavas ásványvíz	10	db
0,5l-es szénsavmentes ásványvíz	10	db
szalvéta		
asztali dísz élő virágból		
só		
bors		
fogvájó		

Asztalos 7 fő részére

Termék név	Mennyiség	Mennyiségi egység
lucfenyő fűrészáru	0,1	m ³
faragasztó	4	l
csiszolópapír	7	fm
8mm átmérőjű köldökcsap (tipli)	5	fm