

## **Beiblatt zur Zulassung Geprüfter Küchenmeister / Geprüfte Küchenmeisterin**

Zur Orientierung erhalten Sie den vom Prüfungsausschuss erstellten Mindestanforderungskatalog für die praktische Prüfung.

Die Zubereitung der im Katalog aufgeführten Speisen setzt voraus, dass die Grundfertigkeiten wie Abflämmen, Ausnehmen, Auslösen, das Präparieren von Geflügel und Schlachtfleisch, die Verarbeitung von Schalen- und Krustentieren, das Ansetzen von Suppen und Saucen sowie die verschiedenen Garverfahren fachlich richtig beherrscht werden.

Wichtig ist, dass das von Ihnen zu erstellende Fünf-Gänge-Menü einen einer Meisterprüfung angemessenen Schwierigkeitsgrad besitzen muss und den Richtlinien der GAD entspricht.

## Grundansätze hell oder dunkel

Brauner Kalbssaft  
(jus de veau)  
Einfacher Bratensaft  
Fischessenz  
Fischfond  
Fleischextrakt  
(glace de viande)

Gebundener Kalbssaft  
(jus de veau lié)  
Geflügelessenz  
Geflügelfond  
Gemüsefond  
Grand jus  
Kalbsfond

Lammfond  
Rinderessenz  
(beef tea)  
Rinderfond  
Wildfond

## Saucen und deren Ableitungen

Apfelsauce  
Béchamelsauce  
Braune Grundsauce  
Brotsauce  
Cumberland-Sauce  
Demiglace  
Deutsche Sauce  
Geflügelrahmsauce  
Geflügelsauce  
Mayonnaise von gekochten Eiern

Mayonnaise von rohen Eiern  
Meerrettichsauce  
Minzsauce  
Oxford-Sauce  
Preiselbeersauce  
Sauce Bèarnaise  
Sauce Hollandaise  
Sauerrahmsauce  
Senfsauce  
Tomatensauce

Vinaigrettsauce  
Weiße Grundsauce von  
- Kalb  
- Geflügel  
- Fisch  
- Gemüse  
(Velouté)  
Wildgeflügelsauce  
Wildsauce  
Zwiebelsauce

## Kalte Saucen

Basilikumschaum  
Cocktailsauce  
Cumberland-Sauce  
Dillsauce  
Dressings  
(mind. 6 verschiedene)

Gribiche-Sauce  
Grüne Sauce  
Kaviarsauce  
Kaviarschaum  
Orangensauce  
Oxford-Sauce

Quittenschaum  
Remouladensauce  
Sardellensauce  
Tiroler Sauce  
Vinaigrettsauce

## Buttermischungen

Basilikumbutter  
Café de Paris-Butter  
Colbert-Butter  
Dillbutter

Hummerbutter  
Kaviarbuter  
Knoblauchbutter  
Kräuterbutter

Krebsbutter  
Pfefferschrotbutter  
Sardellenbutter  
Senfbutter

## Salate und Beilagen

Apfelsalat	Italienischer Salat	Rindfleischsalat
Blattsalate (mind. 6 verschiedene)	Karottensalat	Selleriesalat
Eiersalat	Kartoffelsalat	Waldorfsalat
Fleischsalat	Linsensalat	Gefüllte Wachteleier
Geflügelsalat	Nizzaer Salat	Marinierte Chicorée
Gemüsesalat	Pilzsalat z. B.	Marinierte Fenchelstreifen
Heringssalat	- Champignons	Marinierte Gemüseperlen
	- Steinpilze	
	- Pfifferlinge	

## Kalte Vorspeisen: Fleisch / Geflügel / Wild und Gemüse

Cocktail von Melonen	Gemüseterrine	Terrinen von
Cocktail von Spargel	Getrüffelte Gänsestopfleber	- Kalb
Eiersalat	Kalbfleischpastete	- Reh
Entenstopfleber auf glasiertem Apfel	Kaninchengalantine	- Hasen
Fasanengalantine	Ochsenmaulsalat	Variationen von gefüllten Eiern
Geflügelgalantine	Reh- oder Kalbsleberparfait	Wildpastete
Geflügelsalat	Schaumbrot von	Wildrücken
Gefüllte Fasanenbrust	- Fleisch	(versch. Zubereitungsarten)
Gefüllte Taubenbrust	- Fisch	
Gefüllte Wachteln	- Gemüse	
Gefülltes Perlhuhn	Schinkenpastete	
	Schinkenterrine	

## Kalte Vorspeisen: Fisch und Schalentiere

Aalgalantine	Forellenfilet in Rieslinggelee	Kaviar (versch. Arten und Zubereitungen)
Artischockenböden mit Jakobsmuscheln	Gefüllte kleine Forellen	Krebsschwanztimbale
Austern	Gefüllter Hecht	Lachsroulade
Cocktail von Hummer	Gefüllter Zander	Muschelsalat
Cocktail von Krebschwänzen	Gefülltes Lachsmittelstück	Salat von Meeresfrüchten
Cocktail von Meeresfrüchten	Gefülltes Steinbuttmittelstück	Seezunggalantine
Fischterrinen in Gelee	Heringssalat	Steinbuttgalantine
	Hummergalantine	

## Suppen (allgemein)

Fischbrühe	Geflügelrahmsuppe	Kraftbrühe vom Rind
Fischkraftbrühe	Geflügelsamtsuppe	Kräutersuppe
Fischrahmsuppe	Geflügelsuppe	Pot-au-feu
Fischrahmsuppe	Gemüserahmsuppe	Suppentopf
Fleischbrühe (Bouillon)	Gemüsesamtsuppe	(Marmite)
Gebundene Ochsen- schwanzsuppe	Gemüsesuppe	Wildbrühe
Geflügelkraftbrühe	Gulaschsuppe	Wildgeflügelkraftbrühe
	Klare Kalbsschwanzsuppe	Wildkraftbrühe
	Klare Ochsenchwanzsuppe	Wildsuppe

## Klare und gebundene kalte Suppen

Kalte Kraftbrühe	Geflügelrahmsuppe	Melonenkaltschale
Kalte Geflügelkraftbrühe	Krebsrahmsuppe	Gazpacho
Kalte Wildgeflügelkraftbrühe	Taubenrahmsuppe	
Kalte Fischkraftbrühe	Tomatenrahmsuppe	

## Regionale und nationale Suppen

Austernsuppe (Oyster Chowder)	Butternockerlsuppe	Muschelsuppe (Clam Chowder)
Biskuitschöberlsuppe	Hummersuppe	Sauerampfersuppe
Bouillabaisse	Minestrone	Schneckenrahmsuppe
	Mulligatawny Soup	

## zu allen Suppen die entsprechenden Einlagen

## Zwischengerichte / ggf. warme Vorspeisen (in verschiedenen Zubereitungsarten)

Austern, warm	Kalbskopf	Pastetenhaus
Blätterteigpastetchen	Käse-Auflauf	nach Toulouser Art
Canneloni	Krebsschwänze	Ravioli
Eier im Nöpfchen	Langustenmedaillons	Schnecken
Feines Ragout	Lasagne	Seezungenröllchen
Gebackene Eier	Maultaschen	Tortellini
Hechtklößchen	Muscheln	Verlorene Eier
Kalbsbries	Quiches	

## **Süßwasserfische (in verschiedenen Zubereitungsarten)**

Aal	Hecht	Saibling
Barsch	Karpfen	Waller
Felchen	Lachs	Zander
Forelle	Lachsforelle	

## **Salzwasserfische (in verschiedenen Zubereitungsarten)**

Heilbutt	Red Snapper	Seeteufel
Hering	Rochen	Seezunge
Kabeljau	Rotbarsch	St. Pierre
Lengfisch	Rotzunge	Steinbutt
Loup de mer	Schellfisch	Thunfisch
Meeraal	Scholle	
Merlan	Schwertfisch	

## **Schalen-, Krusten- und Weichtiere (in verschiedenen Zubereitungsarten)**

Hummer	Krebs	Scampi
Jakobsmuscheln	Languste	Tintenfisch
Kaisergranat	Riesengarnele	

## **Gerichte von Innereien (in verschiedenen Zubereitungsarten)**

Entenleber	Kalbsleber	Putenleber
Hähnchenleber	Kalbsnieren	Rinderzunge
Kalbsbries	Kalbszunge	Schweinenieren

## **Hauptgerichte vom Rind**

Rinderfilet Wellington	Tafelspitz
------------------------	------------

### **in verschiedenen Zubereitungsarten:**

Filetgulasch	Rinderfilet	Rinderoberschale
Hochrippe	Rinderhesse	Rinderschwanzstück
Ochsenschwanz	Rinderhüfte	Rindsrouladen
Rinderbraten	Rindernuss	Roastbeef
Rinderbrust	(Kugel)	Zwischenrippenstück

## Hauptgerichte vom Kalb (in verschiedenen Zubereitungsarten)

Kalbsbrust	Kalbshaxe	Kalbsragout
Kalbsfilet	Kalbshüfte	Kalbsrücken
Kalbsfrikandeau	Kalbsnuss	Kalbssattel
Kalbsfrikassee (Kalbsblanquette)	(Kugel) Kalbsoberschale	Kalbsschulter Kalbsschwanz

## Gerichte vom Schwein (in verschiedenen Zubereitungsarten)

Kasseler	Schweinefilet	Schweinerücken
Schälrippchen	Schweinehaxe	Schweinesattel
Schinken, gekocht	Schweinekamm	Schweineschulter
Schinken, roh	Schweinekarree	
Schweinebauch	Schweinekeule	

## Gerichte vom Lamm und Hammel (in verschiedenen Zubereitungsarten)

Lamm-Curry	Lammkrone	Lammrücken
Lammfilet	Lamm-Ragout	Lammsattel
Lammkeule	(Navarin)	Lammschulter

## Wildgerichte (in verschiedenen Zubereitungsarten)

Hasenkeule	Hirschrücken	Wildschweinbraten
Hasenpfeffer	Rehbraten	Wildschweingulasch
Hasenrücken	Rehfilet	Wildschweinkeule
Hirschbraten	Rehkeule	Wildschweinkotelett
Hirschfilet	Rehragout	Wildschweinerücken
Hirschkalbskeule	Rehrücken	

## Geflügel und Wildgeflügel (in verschiedenen Zubereitungsarten)

Babypute	Kapaun	Taube
Ente	Perlhuhn	Truthahn
Fasan	Poularde	Wachtel
Gans	Rebhuhn	Wildente
Hähnchen	Schnepfe	
Huhn	Stubenküken	

## **Kartoffelbeilagen**

Annakartoffeln	Kartoffelschnee	Schmelzkartoffeln
Bouillonkartoffeln	Kroketten	Speckkartoffeln
Bratkartoffeln	Lyoner Kartoffeln	Spinatkartoffeln
Dauphinekartoffeln	Macairekartoffeln	Thüringer Klöße
Herzoginkartoffeln	Mandelkartoffeln	Überbackene Rahmkartoffeln (Gratin)
Kartoffelauflauf	Robertkartoffeln	Waffelkartoffeln
Kartoffelklöße	Salzkartoffeln	
Kartoffelnudeln	Savoyarder Kartoffeln	
Kartoffelroulade	Schloßkartoffeln	

## **Gemüse (in verschiedenen Zubereitungsarten)**

Artischocken	Kaiserschoten	Rote Beete
Auberginen	Karotten	Rotkohl
Blumenkohl	Keniabohnen	Schwarzwurzeln
Bobbybohnen	Kohlrabi	Sellerie
Breite Bohnen	Kohlrüben	Spargel
Broccoli	Kürbis	Speiselorcheln
Butterpilze	Lauch	Spinat
Champignons	Löwenzahn	Staudensellerie
Chicorée	Mais	Steinpilze
Chinakohl	Mangold	Stockschwämmchen
Erbsen	Maronen	Tomaten
Fenchel	Maronenpilze	Trüffeln
Gefülltes Gemüse	Meerrettich	Wachsbohnen
Gemüseaufläufe	Melonen	Weißer Rübchen (Navets)
Gemüseflan	Morcheln	Weißkohl
Gemüsepüree	Paprika	Wirsing
Grünkohl	Pfifferlinge	Zucchini
Gurken	Rettich	Zucchini Blüten
Hopfensprosse	Rosenkohl	Zwiebeln

## **Spezialgemüse**

Leipziger Allerlei	Ratatouille
--------------------	-------------

## **Hülsenfrüchte (in verschiedenen Zubereitungsarten)**

Gelbe Erbsen	Linsen	Schwarze Bohnen
Grüne Erbsen	Rote Bohnen	Weißer Bohnen

## Teigwaren und Reis

Nudeln (vier Sorten)	Semmelknödel	Creolenreis
Pariser Nocken	Serviettenknödel	Pilaw-Reis
Piemonteser Nocken	Spätzle vom Brett	Polenta
Römische Nocken		Risotto

## Pâtisserie (zu verschiedenen Verwendungszwecken)

Bierteig	Baisermasse	Glasuren
Blätterteig, deutsch	Biskuitmasse	Kuvertüre
Brandteig	Brandmasse	Läuterzucker
Hefeteig	Hippenmasse	Löffelbiskuit
Mürbeteig	Wiener Masse	Marzipan
Plunderteig		Nougat
Rührteig		
Strudelteig		
Weinteig		

## Warme Süßspeisen (in verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten)

Baba au rhum	Kaiserschmarrn	Strudel
Beignets	Knödel mit versch. Füllungen	Topfenpalatschinken
Brandteigkuchen	Palatschinken	Cremesaucen
Buchteln	Puddings	Fruchtsaucen
Crêpes	Sabayon	

## Kalte Süßspeisen (in verschiedenen Zubereitungsarten)

Biskuitrouladen	Charlotten	Mousse
Cremes	Früchtegelees	Savarin
(z. B. Bayerische Creme, Jogurtcreme, Quarkcreme)	Früchtekompott	
	Früchtesüßspeisen	

## Geeiste Desserts / Speiseeis

Creemeeis	Milchspeiseeis
Fruchteis/Sorbet	Sahneeis

## In verschiedenen Zubereitungsarten:

Sorbets  
Spezialeis