

Geprüfter Küchenmeister / Geprüfte Küchenmeisterin Anforderungskatalog für die Praktische Prüfung

Zur Orientierung erhalten Sie den vom Prüfungsausschuss erstellten Anforderungskatalog 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 und den Richtlinien der GAD entsprechen muss.

Grundansätze hell oder dunkel

Brauner Kalbssaft (jus de veau)	Gebundener Kalbssaft (jus de veau lié)	Kalbsfond
Einfacher Bratensaft	Geflügelessenz	Lammfond
Fischessenz	Geflügelfond	Rinderessenz (beef tea)
Fischfond	Gemüsefond	Rinderfond
Fleischextrakt (glace de viande)	Grand jus	Wildfond

Saucen und deren Ableitungen

Apfelsauce	Mayonnaise von gekochten Eiern	Senfsauce
Béchamelsauce	Mayonnaise von rohen Eiern	Tomatensauce
Braune Grundsauce	Meerrettichsauce	Vinaigrettsauce
Brotsauce	Minzsauce	Weißer Grundsauce/Velouté von Kalb, Geflügel, Fisch, Gemüse
Cumberland-Sauce	Oxford-Sauce	Wildgeflügelsauce
Demiglace	Preiselbeersauce	Wildsauce
Deutsche Sauce	Sauce Bèarnaise	Zwiebelsauce
Geflügelrahmsauce	Sauce Hollandaise	
Geflügelsauce	Sauerrahmsauce	

Kalte Saucen

Basilikumschaum	Grüne Sauce	Remouladensauce
Cocktailsauce	Kaviarsauce	Sardellensauce
Cumberland-Sauce	Kaviarschaum	Tiroler Sauce
Dillsauce	Orangensauce	Vinaigrettesauce
Dressings (mind. 6 verschiedene)	Oxford-Sauce	
Gribiche-Sauce	Quittenschaum	

Buttermischungen

Basilikumbutter
Café de Paris-Butter
Colbert-Butter
Dillbutter

Hummerbutter
Kaviarbuter
Knoblauchbutter
Kräuterbutter

Krebsbutter
Pfefferschrotbutter
Sardellenbutter
Senfbutter

Salate und Beilagen

Apfelsalat
Blattsalate (mind. 6 verschiedene)
Eiersalat
Fleischsalat
Geflügelsalat
Gemüsesalat
Heringssalat

Italienischer Salat
Karottensalat
Kartoffelsalat
Linsensalat
Nizzaer Salat
Pilzsalat (z. B. Champignon,
Steinpilz, Pfifferling)

Rindfleischsalat
Selleriesalat
Waldorfsalat
Gefüllte Wachteleier
Marinierte Chicorée
Marinierte Fenchelstreifen
Marinierte Gemüseperlen

Kalte Vorspeisen: Fleisch / Geflügel / Wild und Gemüse

Cocktail von Melonen
Cocktail von Spargel
Eiersalat
Entenstopfleber auf glasiertem Apfel
Fasanengalantine
Geflügelgalantine
Geflügelsalat
Gefüllte Fasanenbrust

Gefüllte Taubenbrust
Gefüllte Wachteln
Gefülltes Perlhuhn
Gemüseterrine
Getrüffelte Gänsestopfleber
Kalbfleischpastete
Kaninchengalantine
Ochsenmaulsalat

Reh- oder Kalbsleberparfait
Schaumbrot von Fleisch, Fisch, Gemüse
Schinkenpastete
Schinkenterrine
Terrinen von Kalb, Reh, Hasen
Variationen von gefüllten Eiern
Wildpastete
Wildrücken (versch. Zubereitungsarten)

Kalte Vorspeisen: Fisch und Schalentiere

Aalgalantine
Artischockenböden
mit Jakobsmuscheln
Austern
Cocktail von Hummer
Cocktail von Krebschwänzen
Cocktail von Meeresfrüchten
Fischterrinen in Gelee

Forellenfilet in Rieslinggelee
Gefüllte kleine Forellen
Gefüllter Hecht
Gefüllter Zander
Gefülltes Lachsmittelstück
Gefülltes Steinbuttmittelstück
Heringssalat
Hummergalantine

Kaviar (versch. Arten/Zubereitungen)
Krebsschwanztombale
Lachsroulade
Muschelsalat
Salat von Meeresfrüchten
Seezungengalantine
Steinbuttgalantine

Suppen (allgemein)

Fischbrühe
Fischkraftbrühe
Fischrahmsuppe
Fischrahmsuppe
Fleischbrühe (Bouillon)
Gebundene Ochsenchwanzsuppe
Geflügelkraftbrühe
Geflügelrahmsuppe

Geflügelsamtsuppe
Geflügelsuppe
Gemüserahmsuppe
Gemüsesamtsuppe
Gemüsesuppe
Gulaschsuppe
Klare Kalbsschwanzsuppe
Klare Ochsenchwanzsuppe

Kraftbrühe vom Rind
Kräutersuppe
Pot-au-feu
Suppentopf (Marmite)
Wildbrühe
Wildgeflügelkraftbrühe
Wildkraftbrühe
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)	Hummersuppe	Sauerampfersuppe
Biskuitschöbersuppe	Minestrone	Schneckenrahmsuppe
Bouillabaisse	Mulligatawny Soup	
Butternockerlsuppe	Muschelsuppe (Clam Chowder)	

zu allen Suppen die entsprechenden Einlagen

Zwischengerichte / ggf. warme Vorspeisen (in verschiedenen Zubereitungsarten)

Austern, warm	Kalbskopf	Pastetenhaus nach Toulouser Art
Blätterteigpastetchen	Käse-Auflauf	Ravioli
Canneloni	Krebsschwänze	Schnecken
Eier im Nöpfchen	Langustenmedaillons	Seezungenröllchen
Feines Ragout	Lasagne	Tortellini
Gebackene Eier	Maultaschen	Verlorene Eier
Hechtklößchen	Muscheln	
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	Rinderschwanzstück
Hochrippe	Rinderhesse	Rindsrouladen
Ochsenschwanz	Rinderhüfte	Roastbeef
Rinderbraten	Rindernuss (Kugel)	Zwischenrippenstück
Rinderbrust	Rinderoberschale	

Hauptgerichte vom Kalb (in verschiedenen Zubereitungsarten)

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

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	Lammsattel
Lammfilet	Lamm-Ragout (Navarin)	Lammschulter
Lammkeule	Lammrücken	

Wildgerichte (in verschiedenen Zubereitungsarten)

Hasenkeule	Hirschrücken	Wildschweinbraten
Hasenpfeffer	Rehbraten	Wildschweingulasch
Hasenrücken	Rehfilet	Wildschweinkeule
Hirschbraten	Rehkeule	Wildschweinkotelett
Hirschfilet	Rehragout	Wildschweintrücken
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	Kartoffelroulade	Savoyarder Kartoffeln
Bouillontkartoffeln	Kartoffelschnee	Schloßkartoffeln
Bratkartoffeln	Kroketten	Schmelzkartoffeln
Dauphinekartoffeln	Lyoner Kartoffeln	Speckkartoffeln
Herzoginkartoffeln	Macairekartoffeln	Spinatkartoffeln
Kartoffelauflauf	Mandelkartoffeln	Thüringer Klöße
Kartoffelklöße	Robertkartoffeln	Überbackene Rahmkartoffeln (Gratin)
Kartoffelnudeln	Salzkartoffeln	Waffelkartoffeln

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
Gemüsepurée	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	Knödel mit versch. Füllungen	Crèmesaucen
Beignets	Palatschinken	Fruchtsaucen
Brandteigkuchen	Puddings	
Buchteln	Sabayon	
Crêpes	Strudel	
Kaiserschmarrn	Topfenpalatschinken	

Kalte Süßspeisen (in verschiedenen Zubereitungsarten)

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

Geeiste Desserts / Speiseeis

Crèmeeis	Milchspeiseeis
Fruchteis/Sorbet	Sahneeis

In verschiedenen Zubereitungsarten:

Sorbets	Spezialeis
---------	------------