

Gældende fra 1. august 2023

Basisvareliste – i skolens køkken

Til svendeprøve på ernæringsassistentuddannelsen

Mejeriprodukter* og æg	
*Mejeriprodukter kan vælges laktosefri	
Mælk	Sødmælk, letmælk, minimælk, kærnemælk, havredrik
Surmælksprodukter	Ymer, ylette, A-38, skyr, cremefraiche, græsk yoghurt
Fløde	Piskefløde
Smør	Saltet/usaltet smør
Ost	Mozzarella, parmesan, fetaost, hytteost, rygeost, flødeost naturel
Æg	Æg med skal - helæg, pasteuriseret - æggeblommer, pasteuriseret - æggehvinder, pasteuriseret
Kolonial	
Olier	Olivenolie, rapsolie
Eddiker	Alm. lagereddike, mørk/lys balsamico, æbleeddike, hvidvinseddike
Mel	Hvedemel, majsstivelse, grahamsmel, fuldkornshvedemel, fuldkornshvidhvede, durummel, havregryn, hele hvedekerner, rugmel, majsmel, kartoffelmel, tipo 00, linsemel, kikærtemel, quinoamel
Ris o.l.	Hvide ris, risottoris, brune ris, grødris, bulgur, perlebyg, quinoa, cous-cous
Sukker	Rørsukker, melis, flormelis, brun farin, flydende/fast honing, lys/mørk sirup, glucose, stevia

Bælgfrugter	Kikærter, butterbeans, kidneybønner, puy/gule/røde linser, hvide/sorte/brune bønner, belugalinser, flækærter, tofu, tempeh
Krydderier - tørrede - stødte, hele	Det, der findes i skolens køkken Vaniljesukker – kakao
Smagsforstærker	Soyasauce, oystersauce, dijonsennep, grov/fin sennep, gærflager Hjemmelavede fond: gris, okse/kalv, fisk, fjerkræ, grøntsag, soyapasta, miso, gastrik
Nødder o.l.	Hasselnødder, mandler, valnødder, solsikkekerner, græskarkerner, hørfrø, sesamfrø, birkes, kokosmel, mørk/hvid chokolade
Frugt - tørret	Rosiner, tranebær, dadler, abrikoser, kokosflager
Hel-, halv-konserves	Flåede/hakkede tomater, tomatkoncentrat, kokosmælk, kapers, ansjoser
Halvfabrikata	Filodej, rasp, panko
Hævemidler	Gær, bagepulver, natron, hjortetaksalt
Geleringsmiddel	Husblas, agar agar, pectin
Diverse	Atpro 200, Atpro valle, Protura sweet (valle), Evidan eller Adosan
Grøntsager	
Basisgrøntsager	Løg, kartofler, hvidløg