

Matseðill fyrir loka- og sveinspróf, haustönn 2006

Matseðill Menu

Villibráðarseyði Consommé de giber

Þennan rétt útfæra nemendur með kexi eða vatnsdeigsbollum, innan þeirra marka sem hráefnalisti og réttarheiti segir til um.

Klausturbleikja að hætti nemans Omble de Klaustur à l'apprenti cuisinier

Þennan rétt útfæra nemendur eftir sínu eigin höfði innan þeirra marka sem hráefnalisti og réttarheiti segir til um.

Lambalæri eldað á tvo vegu að hætti nemans Gigot d'agneau à deux façons à l'apprenti cuisinier¹

- Þennan rétt útfæra nemendur eftir sínu eigin höfði innan þeirra marka sem hráefnalisti og réttarheiti segir til um. Próftaki **velur** viðeigandi matreiðsluaðferðir og útfærslur. Ein af þessum matreiðsluaðferðum skal innihalda steikingarstigið „rosé“*

Diplomatabúðingur með savarin Pudding à la diplomate et petit savarin

Þennan rétt útfæra nemendur eftir sínu eigin höfði innan þeirra marka sem hráefnalisti og réttarheiti segir til um.

Kaffi eða te Café ou thé

¹à deux façons de l'apprenti cuisinier, hér er átt við að próftaki útfæri réttin eftir eigin höfði.

1. Seyði í súpuskál (tarínu)
2. Fiskréttur framreiddur á fati
3. Aðalréttur er framreiddur á fati
4. Eftirréttur er framreiddur á disk
 - a. Seyði á að afgreiða til prófdómara kl. 17:00
 - b. Eftirrétt á að afgreiða til dómara kl. 17:30
 - c. Öll önnur afgreiðsla fer fram samkvæmt tímaáætlunum í eldhúsi.

Ragnar Wessman, fagstjóri
Friðrik Sigurðsson, formaður sveinsprófsnefndar