

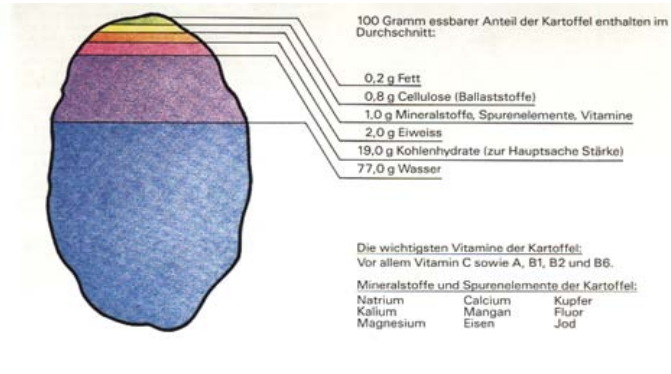
# Kartoffeln



## Sortierte Kartoffeln

Nach der Grösse  
Nach der Verwendung (Kochtypen)  
Nach der Sorte (Frühe... Späte... Lager...)

## Nährwert

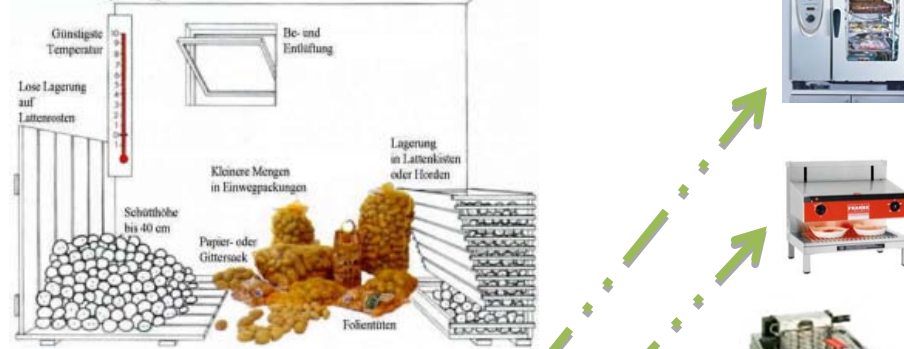


## Kochtypen und Sorten

Kochtyp	Sorten	Eigenschaften
Kochtyp A: Festkochend	Ratte, Amandine, Stella	Premium / Spezialitäten
Kochtyp B: Vorwiegend festkochend	Agata, Charlotte, Ditta, Gourmandine, Juliette, Lady Christi, Lady Felicia, Nicola	Ideal für Kartoffelsalat, Salz-, Bratkartoffeln und Geschwelle
	Maestro, Urgenta, Victoria	Ideal für Rösti, Bratkartoffeln, Geschwelle und Salat
Kochtyp C: Mehligkochend	Agria, Bintje, Derby, Désirée, Eden, Naturella	Ideal für Kartoffelstock, Rösti, Gratin, Frites und Gnocchi für Baked Potatoes eignen sich Agria und Bintje

## Lagerung

### Kartoffellagerung in Keller- und Vorratsräumen



## Qualitätsmerkmale

- Schalenfest
- Unbeschädigt
- Normal geformt
- Gesund/ohne Schädlingsbefall

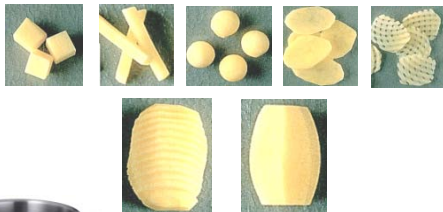


## Nährwertverluste

- ...im Wasser
- ...zerkleinern
- ...warmhalten
- ...aufwärmen



## Schnitt- Ausstech- Tournier- Arten



## Garmethoden

### Feuchthitze:

- Blanchieren
- Sieden
- Dämpfen
- schmoren



### Trockenhitze:

- Backen im Ofen
- Braten
- Sautieren
- Frittieren



## Kartoffelmassen

Duchesse: (Eigelb Butter) = Kroketten; Williams, Berny, Galetten

Dauphin: (pürierte Kartoffeln (2) Brandteig (1)) = Lorette

Gnocchi (Duchessemasse Eigelb Mehl) = mit Bärlauch, Kürbis etc.



## Kartoffelgerichte

- Bäckerin Kartoffeln
- Lyoner Kartoffeln
- Bouillon Kartoffeln
- Schlosskartoffeln
- Schmelzkartoffeln
- Strohkartoffeln
- Pariser Kartoffeln
- Anna Kartoffeln
- Kartoffelstock
- Kartoffelsalat
- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Schupfnudeln
- Schneekartoffeln
- Gratinierte Kartoffelscheiben
- Lauchkartoffeln
- Baked potato
- Rösti
- Kartoffel Timbales



## Script zum AO

**internationale  
Deklaration  
der Grössen**

**Verwendete Eier im  
Gastgewerbe CH  
Huhn, Wachtel  
Enten. Gänse  
Ev. Strauss**

**Garmethoden: pochieren, Sautieren,  
sieden, frittieren  
Verlorenes Ei, Omelette, Spiegelei,  
Sabayon, gefülltes Ei.....**

**(LMV)  
Erste 20 Tage  
Embrioschutz  
Kühlen  
Fremdgeruch  
Bruch**

**LMV  
Das Ei ist das  
unbefruchtete  
Ei des  
Haushuhns**

**Hygiene wegen  
Salmonellen.  
Nicht gekocht  
sollte Past-Ei  
verwenden**

**Inhalt:  
Wasser Protein, Fett, Vitamine,  
Kohlenhydrate, Mineralstoffe,  
Lecithin, Cholesterin,  
Eigelb enthält mehr Proteine als  
Eiweiss**

**Frische Merkmale  
Wasserprobe 100g/L  
Durchleuchten  
Geruch  
Viskosalität  
Luftkammergrösse  
LMV:  
Schale sauber, normal,  
unverletzt.  
Durchsichtig, frei von  
Einlagerungen**

Gerichte  
Berechnung

**Deklarationspflicht nur :  
CH oder Import  
Kann Batterie Ei sein  
Stempel gibt Angaben über  
Legedatum, Haltungsart,  
Hof**

**Ei und Gesundheit:  
Der Cholesteringehalt  
eines Eies deckt den  
Tagesbedarf.  
Erhöhter  
Cholesteringehalt führt  
zu Herzinsuffizienz**

**Pasteurisierte: Vollei, Eiweiss, Eigelb.  
Pulver Ei, Gefrier Ei  
1L Vollei = 24Eier  
1L Eiweiss = 34 Eiweiss  
1L Eigelb = 44 Eigelb**

**Bodenhaltung  
Auslaufhaltung  
Freilauhaltung  
Bio  
KAG, Label Rouge Naturafarm**