



Nr.
AD:

## Anmeldeunterlagen



- Bitte füllen Sie die Anmeldeunterlagen mit nachvollziehbarer Rezeptur und Zubereitungsanleitung aus. Lehrlinge können für die Rezept-Herstellung ihre Vorgesetzten oder Lehrer beiziehen.
- Senden Sie uns bitte aussagekräftige Fotos pro Aufgabe zu.
- Die Zutatenmengen müssen richtig sein, die Zubereitungsanleitung muss funktionieren.
- Die Rezepte müssen für 10 Personen ausgerichtet sein.

### Persönliche Angaben:

**Beruf**  **Koch/Pâtissier**  **Konditor/Confiseur**

**Name** \_\_\_\_\_

**Vorname** \_\_\_\_\_

**Kategorie**  **Lehrlinge, Lehrjahr: \_\_\_\_\_**  
 **Ausgebildete**

**Adresse (Privat)** \_\_\_\_\_

**PLZ / Ort** \_\_\_\_\_

**Telefon/Natel** \_\_\_\_\_

**E-Mail** \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_ . \_\_\_\_\_

### Angaben Betrieb:

**Name Betrieb** \_\_\_\_\_

**Adresse** \_\_\_\_\_

**PLZ / Ort** \_\_\_\_\_

**Telefon** \_\_\_\_\_

**E-Mail** \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_ . \_\_\_\_\_

## Beschreibung Aufgabe 1 – Vorspeise-/Amuse-bouche-Teller

Text (.doc) und Fotos (.jpg) können auch auf einer CD eingesandt werden.

Name der Kreation \_\_\_\_\_

Statement zur Kreation \_\_\_\_\_

(fakultativ) \_\_\_\_\_

Das Rezept, Arbeitsvorgang und Zubereitungshinweis für

- HUG Mini Universal-Tartelettes rund 3.8 cm (für 10 Personen)
- HUG Mini Universal-Tartelettes carré 3.8 cm (für 10 Personen)

bitte auf einem separatem Blatt gemäss nachfolgendem Muster-Rezept erstellen.



### HUG Oliven Rosmarin Tartelettes mit Thun-Mousse

Rezept ist für 120 Stück Oliven-Rosmarin Tartelettes

#### Zutaten:

700 g	Thun, weiss gehackt
150 g	Zwiebeln in ¼ geschnitten
75 g	Kräuteressig
1 KL	Limonina Zitronensaft
280 g	Mayonnaise
70 g	Magerquark
150 g	Rahm geschlagen
Je 1 Prise	Salz und Pfeffer

Zwiebelringe



#### Zubereitung:

Thun abtropfen und hacken. Anschliessend Zwiebeln fein hacken. Limonina, Kräuteressig, Magerquark, Mayonnaise begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und begeben. Rahm halb fest schlagen und vorsichtig unter die Thunmasse ziehen. Mit Zwiebelringen ausgarnieren.



**Bitte kleben Sie die Fotos vom Dessert-Teller auf die Rückseite dieses Blattes oder schicken Sie uns eine beschriftete CD mit den Daten zu.**

## Beschreibung Aufgabe 2 - Dessert-Teller

Text (.doc) und Fotos (.jpg) können auch auf einer CD eingesandt werden.

Name der Kreation \_\_\_\_\_

Statement zur Kreation \_\_\_\_\_

(fakultativ) \_\_\_\_\_

Die Rezepte, Arbeitsvorgänge und Zubereitungshinweise für

- HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm (für 10 Personen)
- HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm (für 10 Personen)
- HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm (für 10 Personen)

bitte auf einem separatem Blatt gemäss Muster-Rezept erstellen



Bitte kleben Sie die Fotos vom Dessert-Teller auf die Rückseite dieses Blattes oder schicken Sie uns eine beschriftete CD mit den Daten zu.

## Einsendeschluss

Der Einsendeschluss für die Anmeldeunterlagen:

**14. März 2010**

Senden Sie die vollständig ausgefüllten Anmeldeunterlagen an:

HUG AG  
Roger Lütolf  
Neumühlestrasse 4  
6102 Malters  
roger.luetolf@hug-luzern.ch

# Wir wünschen Ihnen viel Glück!!!