

## Ételkészítés alapjai gyakorlat. (Altantárgy)

1/9. évfolyam

### Témakörök a javító és különbözeti vizsgához

A tanulási terület tartalmi összefoglalója, oktatási célja: A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összeségét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplette ételeket készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

- Zöldségfélék tisztítása, darabolása (sárgarépa, zeller, fehérgyökér) vöröshagyma, uborka, paradicsom előkészítő, elkészítő műveletei, - uborka saláta, paradicsom saláta, paprika saláta, franciás karotta. Vinaigrette öntet, fejes saláta 3 féle öntettel, görög saláta.
- A burgonya jelentősége. A burgonya előkészítő, elkészítő műveletei. A főzési, sütési módok bemutatása a burgonya segítségével. --Bő zsírban sült burgonya, sült héjában főtt burgonya, burgonya püré, petrezselymes burgonya, hagymás tört burgonya.
- A burgonya feldolgozása: Összetettebb elkészítési műveltek alkalmazása. Serpenyős burgonya kolbásszal, hercegnő burgonya, hagymás burgonya saláta, burgonya ropogós, Anna burgonya.
- A főzési folyamat, különböző fajtáinak alkalmazása. Leforrázás, forralás, kímélő főzés. Lisztszórás, a habarás alkalmazása. Egyéb kiegészítő műveletek gyakorlása levesekkel, levesbetétekkel.--- Egyszerűbb híglevések, leves betétek készítése, tálalása: Tavaszi zöldség leves, zöldség leves májgombóccal, húsleves, lebbencs leves, tarhonya leves. Leves betétek: vajas galuska, csipetke, cénametélt, fridottó betét.
- Sűrített levesek, krémlevések készítése: Zöldborsó krémleves, parajkrém leves buggyantott tojással, tejfölös gombaleves, zöldbab leves, paradicsom leves.
- Hőkezelési eljárások, (főzés és párolás, csőben sütés, pirítás) gyakorlása főzelék félék elkészítése segítségével. Magyaros burgonyafőzelék, paradicsomos káposzta főzelék, zöldborsó főzelék, párolt káposzta, lecsó, kelvirág csőben sütvé
- Köretek készítése gabona félék felhasználásával. Rizs, zöldséges rizottó, bulgur, hajdina lepény, puliszka. Tésztafélékből: galuska, zsemlegombóc, tarhonya, dödölle, tócsi.
- Mártások készítése, tálalása, tisztítása darabolása, az ételekhez. a hideg mártások elkészítő folyamatainak a bemutatása. majonéz, tartár, remoulade, koktél, vinaigrette, cumberland. Meleg mártások: tejszínes gombamártás, fokhagymamártás, tejszínes kapormártás.

### A vizsga menete:

A fenti témakörök tartalmából húzott tétel alapján 2 étel elkészítése és tálalása 3 adagban. (Az alapanyagok előkészítése, az ételek elkészítése, tálalása) Szakszerű munkavégzés a higiéniai és a munkavédelmi szempontok betartásával.

Az ételek elkészítésére biztosított idő 90 perc

### Az értékelés szempontjai:

Személyi és munkahigiénia 20 %

Az előkészítés szakszerűsége (tisztítás, darabolás) 20 %

Az elkészítő, kiegészítő műveletek szakszerű alkalmazása 20 %

A kitalált étel íze, állaga, hőfoka 40 %

### Értékelési tábla:

0-39 %-ig 1-es

40-49 %-ig 2-es

50-59 %-ig 3-as

60-79 %-ig 4-es

80-100 %-ig 5-ös

Eredményes a vizsga, ha a minimum szintet eléri a tanuló