

OSZTÁLYOZÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK

TANTÁRGY: ELŐKÉSZÍTÉS ÉS ÉLELMISZERFELDOLGOZÁS
TANÍTOTT SZAKIRÁNY: SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS 5 1013 23 06
TANÍTOTT ÉVFOLYAM: 11. ÉVFOLYAM
TANÍTOTT ÓRASZÁM: 72 / ÉV

I. félév

Előkészítés: A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával

Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés: A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés
Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek: A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznak egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél

hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítene.

Alapkészítmények: A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

– fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak

– farce-ok: máj- és húsfarce-ok

– páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz

– marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos húsk, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.

– egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez

– duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható

– muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható

II. félév

Sűrítési eljárások: A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

Bundázási eljárások: A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási

eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza

Mártások: A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése

Osztályozó vizsga	gyakorlati	szóbeli
Időtartam	60p	10p
Arány az értékelésnél	60%	40%
A vizsga értékelése		
jeles (5)	90%-tól	
Jó (4)	75%-tól	
Közepes (3)	55%-tól	
Elégséges (2)	40%-tól	
Elégtelen (1)	0-39%-ig	