

Ismertesse a nyers- és feldolgozott élelmiszerek útját egy melegkonyhás vendéglátó egységben a gazdasági bejáratától az értékesítő térig! Sorolja fel a termelés és az azt kiegészítő helyiségeit, beszéljen azok funkciójáról! Határozza meg egy étterem konyhájának legfontosabb munkaköreit, körvonalazza a munkatársak feladatait!

*** Ismertesse a magyaros híg levesek, a püré- és a krémlevesek általános jellemzőit! Részletesen mondja el 2-2 különböző magyaros híg leves, püré- és krémleves készítésének technológiáját, a levesek tálalásának módjait! Térjen ki a levesekhez kínálható levesbetétek készítésének ismertetésére is!

Beszéljen a szárazáru raktár berendezéseiről és gépeiről! Mutasson be 10 olyan, különböző csoportba tartozó élelmiszert, amelyeket a szárazáru raktárból kell vételeznie! Jellemezze ezek csomagolásának, kiserelésének alapvető tulajdonságait! Csoportonként nevezzen meg 1-1 olyan ételt, amelyeket a kiválasztott élelmiszerekből lehet készíteni! Ismertesse a megnevezett ételek készítését és tálalását!

*** A magyar konyhakultúra jellegzetes ételei az összetett levesek. Sok esetben a húsos fogásokat kiváltó főétel-funkciót is betöltenek. Soroljon fel - betéteivel együtt - hat összetett levest! Ezek közül részletesen ismertesse három készítését és tálalását! Milyen módon tálaljuk ezeket, ha az említett főfogás funkciót kapják, és miként, ha egy többfogásos ételsor részeként állítjuk be az étrendbe?

Ismertesse a földesáru raktár/hűtőkamra kialakításának jellemzőit, a földesáruk tárolásának szabályait! Mutasson be legalább 6 gyökérgumós zöldségfélélt! Szakmai szempontok szerint részletezze előkészítésük folyamatát, módszereit, műveleteit! Válasszon ki közülük négyet, és nevezzen meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse azok készítését és tálalását!

*** Ismertesse a két fehér alpmártás (tejmártás, bársonyos mártás) készítését! Nevezzen meg - jelleget adó anyagaival együtt - két-két olyan mártást, amelyeket ezekből az alpmártásokból képezhetünk! Mondjon 3-3 olyan étel-elemet és/vagy ételt, amelyek a fehér mártások felhasználásával készülnek! Térjen ki arra, hogy milyen alapanyagarány-eltérések vannak a különböző felhasználások esetében!

Ismertesse a zöldség-előkészítő kialakításának jellemzőit, az ott alkalmazott gépeket, berendezési tárgyakat és felszereléseket! Soroljon fel 6 káposztafélélekhez tartozó zöldségfélélt! Mondja el előkészítésük folyamatát, módszereit, műveleteit! Válasszon ki közülük 4-et, nevezzen meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse azok készítését, tálalását!

*** Ismertesse két különböző vajmártás (felvert mártás) készítését! Nevezzen meg 3-3 olyan ételt, amelyekhez az Ön által felsorolt vajmártásokat kínálná! Hogyan történik az ételek tálalása? Ismertesse a barna alaplé készítését, és az abból készített mártások technológiáját! Nevezzen meg - jelleget adó anyagaival együtt - két olyan mártást, amelyeket az alpmártásokból készíthetünk! Mondjon négy olyan ételt, amelyet a felsorolt mártásokkal készítünk/tálalunk! Nevezzen meg kétféle pecsenyelevet! Ismertesse készítésüket és mondjon két-két olyan ételt, amelyekhez kínálhatjuk azokat!

Melyek azok a legfontosabb élelmiszerbiztonsági, gazdaságossági és szakmai szempontok, amelyeket a zöldségfélék előkészítése során be kell tartani? Hogyan és hol történhet az előkészített élelmiszerek tárolása? Soroljon fel 4 különböző hagymafélélt! Ismertesse azok előkészítését (tisztítás, darabolás)! Nevezzen meg - hagymafélénként - 3 olyan ételt, amelyek, azok felhasználásával készülnek! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását! *

**** Nevezzen meg 5 egyszerű meleg mártást és 3 különböző karakterű hideg mártást és/vagy öntetet! Ismertesse készítésüket! Minden mártáshoz mondjon példát az alkalmazásukra!**

Burgonyát kell gépi és kézi technológiával előkészítenie. Milyen sorrendben és milyen műveleteket kell elvégeznie? Soroljon fel öt különböző burgonyadarabolási módot, illetve formát! Nevezzen meg nyolc olyan, különböző ételcsoportokba tartozó ételt, vagy étel-kiegészítőt (köret, főzelék), amelyet burgonyából illetve burgonyával készítünk! Ismertesse azok készítését és tálalását!

***** Soroljon fel 4 zöldségféléből készíthető meleg előétel csoportot! Mondjon csoportonként 2-2 konkrét ételpéldát! Ismertesse a megnevezett ételek készítését, tálalását! Javasoljon az adott ételekhez kínálható étel-kiegészítőket (köret, mártás)!**

Soroljon fel legalább 5 ehető gombafélét! Milyen élelmiszerbiztonsági előírásokat kell figyelembe venni a gyűjtött (vadon termő) ehető gombák beszerzésekor? Foglalja össze, milyen szabályok vonatkoznak a friss és az előkészített gombafélék tárolására, az azokból készített ételek forgalmazására! Mondja el, hogyan történik a csiperkegomba előkészítése (tisztítása, darabolása)! Nevezzen meg öt olyan ételt, és/vagy étel-kiegészítőt (köret, mártás), amiket csiperkegomba felhasználásával készítünk! Ismertesse azok elkészítését és tálalását!

***** Ismertesse a rizottók készítésének általános technológiáját! Mondja el két konkrét rizottó-féle készítését és tálalását! Nevezzen meg két-két különböző jellegű húsos-, tészta alapú-, és tojásból készített meleg előételt! Ismertesse azok készítését, tálalását! Térjen ki az adott ételekhez kínált étel-kiegészítőkre (köret, mártás) is!**

Soroljon fel és jellemezzen a kabakosok csoportjába tartozó 5 különböző zöldségfélét! Ismertesse, hogy melyiket milyen időszakban/évszakban lehet frissen beszerezni! Mutassa be előkészítésük műveleteit, az előkészítésük során alkalmazott eszközöket, és az eszközök alkalmazása során felmerülő baleseti forrásokat! Nevezzen meg a felsorolt zöldségfélék felhasználásával készülő 2-2 ételt! Ismertesse azok készítését és tálalását!

***** Ismertesse a tyúkfélék életszakasz- és ivar szerinti megnevezéseit, a csoportba tartozó szárnyasok bontási részeit! Sorolja fel a felhasználtató belsőségeket! Mutassa be az egyes egyedek hújának tulajdonságait! Mondja el, milyen kapcsolat van a húrok szerkezete és elkészítésükhöz alkalmazott hőkezelési eljárások megválasztása között! Nevezzen meg egy-egy ételt (étel-kiegészítővel együtt), amelyeket egészben sütéssel, frissen sütéssel, párolással vagy főzéssel készíthetünk! Ismertesse készítésüket és tálalásukat!**

Soroljon fel 5 különböző száraz és/vagy friss hüvelyes élelmiszert! Ismertesse azok szezonális jellegét! Kiemelt figyelmet fordítson a választott hüvelyesek előkészítésére, az előkészítésük során mutatkozó fizikai és biológiai veszélyforrások ismertetésére! Nevezzen meg a felsorolt hüvelyesek felhasználásával készülő 2-2 ételt! Ismertesse a felsorolt ételek készítését és tálalását!

***** Jellemezze a kacsát, a libát és a gyöngyöst (gyöngytyúkot)! Mutassa be húruk tulajdonságait! Ismertesse a megnevezett szárnyasok bontási részeit, a felhasználható belsőségeit, és az előkészítésükkel kapcsolatos teendőket! Nevezzen meg 3 ételt, amelyeket a felsorolt húsrészek felhasználásával készíthetünk, ismertesse azok készítését, tálalását! Milyen étel-kiegészítőket (köretet, mártást) ajánlana az ételekhez? Külön beszéljen a libamáj tulajdonságairól, előkészítéséről, valamint annak egészben, illetve frissen sütéssel történő hőkezeléséről!**

Milyen formában (előkészítettségi fokon) szerezheti be egy vendéglátó vállalkozás a tyúktőjást? Milyen esetekben és milyen módon kell fertőtleníteni azokat? Ismertesse a fertőtlenített tojások tárolásának a módját! Milyen élelmiszerbiztonsági (HACCP) dokumentumokat kell vezetni a felhasznált tojásokkal kapcsolatban, és mit kell, hogy tartalmazzanak a dokumentumok? Soroljon fel 10 olyan ételt, amelyeket tyúktőjás felhasználásával kell készíteni! Ismertesse a nevezett ételek készítését, tálalását!

*** Ismertesse és jellemezze a pulyka bontási részeit, azok előkészítését! Nevezzen meg 2-2 sütéssel és párolással készíthető pulykahúsetelt! Mondja el azok készítését és tálalását! Soroljon fel az adott ételekhez kínált étel-kiegészítőket (köret, mártás)!

Soroljon fel 10 olyan zöldségfélét, amelyek alkalmasak főzelék készítésére! Ismertesse azok előkészítését! Mondja el öt főzelékétel készítését, tálalását! Nevezzen meg olyan feltétet, amelyeket a felsorolt főzelékekhez kínálhatunk! Ismertesse elkészítésük és tálalásuk módját!

*** Nevezzen meg két-két olyan húsetelt, amelyet sertéshúsból szeletben- és aprítottan párolással, valamint főzéssel készíthetünk! Ismertesse az adott ételek készítéséhez felhasználható húsrészeket, mondja el a nevezett fogások készítését, tálalását! Soroljon fel öt-öt füstölésre alkalmas sertéshúsrészt, és jellegzetes disznótoros ételt! Nevezzen meg egy olyan sertéshúsból készíthető ételt, amelyet sous-vide eljárással, vagy konfitálással készítené el! Ismertesse az étel készítését és tálalását!

Soroljon fel 3-3 tojással és tojás nélkül készült száraztésztá-féleséget! Ismertesse azok főzésének módját! Mit értünk 8 tojásos száraztésztán? Említsen tésztafélénként két-két olyan különböző ételcsoportba tartozó ételt, amelyek készítéséhez, tálalásához a nevezett száraz tésztát alkalmazzuk! Ismertesse ezen ételek készítését! Térjen ki arra is, hogy milyen szabályok vonatkoznak a tésztafélék készen tartására, tálalására (például a szóratok felhelyezésére), valamint az ételminták eltevésére!

*** Jellemezze a borjúhúst! Ismertesse a borjúhúsból vágható szeletfélét! Nevezzen meg egy-egy eltérő hőkezelési eljárással készített ételt, amelyeket az adott szeletféléből készíthetünk! Mondja el azok készítését és tálalását! Milyen étel-kiegészítőket (köret, mártás) kínálna az ételekhez? Hogyan kell egy (kiválasztott) egészben sütéssel készíthető borjúhúst előkészíteni, hőkezelti annak érdekében, hogy az a legmagasabb élvezeti értékkel kerülhessen tálalásra? Nevezzen meg két olyan húsrészt, amelyből az említett módon készíthet egészben sült ételt!

Nevezzen meg 5-5 szárított- és friss zöld fűszernövényt, valamint 3 ízesítőszert! Határozza meg, mit értünk fűszeren, és mit ízesítőn? Mindegyik alkalmazására mondjon 2-2 étel-példát! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását! Soroljon fel 10 olyan fontos szabályt, amelyeket a fűszerek és ízesítők alkalmazásakor indokolt betartani!

*** Mondja el, hol helyezkednek el a szarvasmarha egészében a bélszín és a hátszín! Mekkora tart a magas hátszín? Miért terjedt el a köznyelvben a bélszínre a vesepecsenye megnevezés? Jellemezze a két húsfélét részeik, rostszerkezetük, zsiradék- és folyadéktartalmuk alapján! Részletesen ismertesse előkészítésüket (tisztítás, felületi zsiradékok és kötőszövetek kezelése, pácolás, darabolás, formázás stb.)! Sorolja fel a bélszín 6 sütési fokozatát! Részletesen mondja el, miként kell végezni a húsok hőkezelését a megfelelő sütési fokozat elérése érdekében! Mondjon példákat bélszínből és hátszínből egészben sütéssel és burkolással készített ételekre! Részletezze öt különböző, szeletben sült bélszín-étel elkészítésének módozatait! Sorolja fel jellemző alapanyag-összetevőiket, azok készítési technológiáját, tálalásuk módját! Milyen étel-kiegészítőkkel (köretekkel, mártásokkal) tálalná az ételeket?

Ismertesse a bécsi bundázás szakszerű végzését! Nevezzen meg 3-3 olyan húsfélét, zöldségfélét vagy tésztafélét, amelyet a fenti eljárással készítünk! Ismertesse az adott ételek készítését és tálalását! Sorolja fel azokat a gépeket, berendezéseket és eszközöket, amelyek szükségesek a műveletek elvégzéséhez! Nevezze meg azokat az étel-kiegészítőket (köretet, mártások, saláták), amelyeket az adott étel-elemek mellé kínálna! Milyen egyéb bundázási eljárásokat ismer, és milyen ételféleségek készítéséhez alkalmazzuk azokat?

*** Ismertesse a szarvasmarha húsanak általános jellemzőit! Sorolja fel a marhacomb bontási részeit! Nevezzen meg három olyan húsfélét, amelyeket a felsorolt húsrészekből készítünk! Milyen ételeket készítenek az alábbi szarvasmarha húsrészekből: pofa, stefánia (vastag lapocka), szeggy, marhalábszár, nyak? Az említett ételek közül válasszon ki kettőt! Mondja el készítésüket és tálalásukat, a hozzájuk illő köretekkel együtt!

Soroljon fel legalább 5 olyan élelmiszert és/vagy technológiai eljárást, amelyeket az ételek készítése során folyadékot sűrítésére használunk! Nevezzen meg két-két olyan különböző készítménycsoportba tartozó ételt, vagy étel-kiegészítőt (mártás, köret), amelyeket az adott alapanyag, vagy technológia alkalmazásával sűrít! Ismertesse ezek elkészítési technológiáját és tálalását!

*** Ismertesse a juhfélék életszakasz- és ivar szerinti megnevezéseit! Mutassa be az egyes egyedek húsanak tulajdonságait! Mondja el azt a négy eljárást, amellyel - ha szükséges -, a birkahús jellegzetes illatanyagait csökkenteni, befolyásolni tudjuk! Nevezzen meg egy-egy ételt (étel-kiegészítővel együtt), amelyet egészben sütéssel, frissen sütéssel, párolással, és vagy főzéssel készíthetünk! Ismertesse készítésüket és tálalásukat!

Soroljon fel, és jellemezzen nyolc olyan zöldségfélét, amelyből salátát lehet készíteni! Ismertesse azok jellemző szezonálisát, előkészítésüket, a saláták összeállításának folyamatát! Külön térjen ki az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos lehetséges problémákra és azok kezelésére! Nevezzen meg olyan ételeket, amelyekhez az Ön által kiválasztott salátákat ajánlaná!

*** Sorolja fel a hazai konyhai gyakorlatban felhasznált vadon élő állatokat! Ismertesse az elsődleges és a másodlagos előkészítésükkel kapcsolatos feladatokat! Részletesen beszéljen az alkalmazott érlelési, pácolási módokról és azok gyakorlati tudnivalóiról! Nevezzen meg 3-3 vadon élő emlőállatból és szárnyasból készíthető ételt! Ismertesse ezek elkészítését és tálalását! Ajánljon az ételekhez illő köreteket, mártásokat!

Soroljon fel 5-5 hazánkban és külföldön termő gyümölcsöt! Ismertesse azok szezonálisát és előkészítésük sajátosságait! Mondja el, milyen élelmiszerbiztonsági (fizikai és mikrobiológiai) kockázattal kell számolni egyes gyümölcsök (pl.: a citrusfélék) előkészítése során? Nevezzen meg valamennyi - Ön által javasolt - gyümölcsből 1-1 ételt vagy ételkiegészítőt! Ismertesse azok elkészítését és tálalását! *** Szakmai szempontok (életterük, életmódjuk, húruk színe stb.) alapján jellemezze a pontyféléket! Részletesen ismertesse a ponty előkészítésének műveleteit! Melyek a hal fejében található, az ételek készítéséhez fel nem használható részek? Mit értünk a filézés és az irdalás fogalmán? Mi a műveletek funkciója, és hogyan történik azok elvégzése? Nevezzen meg négy, különböző technológiával készülő pontyételt! Ismertesse ezek elkészítésének technológiáját! Ajánljon az ételekhez illő köreteket, ha indokolt, akkor egyéb étel-kiegészítőket! Hogyan tálalja ezeket az ételeket?

Soroljon fel 5 különböző állati és/vagy növényi eredetű zsiradékot! Ismertesse azok jellemző felhasználási módját! Nevezzen meg 3-3 olyan különböző ételcsoportba tartozó készítményt, amelyeket az adott zsiradék felhasználásával készítünk! Ismertesse a nevezett ételek készítését és

tálalását! Részletezze a veszélyes hulladéknak minősülő használt zsiradékok kezelésének módját! *** Nevezzen meg 2 hazánkban élő édesvízi halfajtát, 2 vándor-, vagy tengeri halfélét, valamint 3 egyéb hidegvérű állatot! Jellemezze azokat és ismertesse előkészítésüket! Mondjon egy-egy példát a felsorolt élelmiszerek felhasználásával készülő ételekre! Ismertesse azok elkészítésének technológiáját! Az ételek közül legalább egy készítmény előállításának folyamatát a vákuum alatti hőkezelési eljárás alkalmazásával mutassa be! Ajánljon a húsfélék mellé tálalt étel-kiegészítőket, részletezze azok elkészítését!

Nevezzen meg 6 különböző tejfélét és/vagy tejterméket, tejkészítményt! Mondja el azok tárolási szabályait! Ismertessen 2-2 olyan ételt, amelyek a felsorolt élelmiszerek felhasználásával készülnek! Számoljon be azok készítéséről és tálalásáról! Mire kell ügyelni a tejtermékekkel történő dúsítás alkalmazásakor? Mondjon példákat a dúsítási eljárás alkalmazására! *** Ismertesse a vegetáriánus étkezés különböző változatait! Mondja el egy olyan négyfogásos menü ételeinek készítését és tálalását, amely sem húst, sem tojást, sem tejfélét, sem azok származékait nem tartalmazza! Nevezzen meg három olyan élelmiszert, amelyek ételallergiát / -intoleranciát okozhatnak! Mondja el, milyen módon, milyen egyéb élelmiszerekkel lehet azokat, a problémák elkerülése érdekében, kiváltani! Ismertesse egy-egy olyan étel készítését, amelyeknél a fenti elvárásokat teljesíti!

Mutasson be 6 olyan zöldségfélét (jellemzőit, szezonitását), amelyből sűrített levest lehet készíteni! Ismertesse az adott zöldségféléből készíthető – legalább 6 - különböző leves készítésének technológiáját, tálalásának változatait! Részletesen térjen ki a lisztel való sűrítés különböző változataira és azok alkalmazásának módjára, a fűszerek és ízesítők alkalmazására! Ne feledkezzen meg a levesbetétek megnevezéséről, készítésének technológiájáról sem! Ismertesse a levesbetétek tálalásának szabályait is! *** Ismertesse a burgonya alapú gyúrt tészta, valamint a túró alapú gyúrt- és kevert tészták (túró nudlik, túrógombócok) készítését! Mutassa be azok alkalmazási lehetőségeit az éttermi tészták, a levesbetétek, a köretek és a sós tésztaételek között!

Mondjon három különböző rizsfélét! Ismertesse azok előkészítését! Részletesen számoljon be a hazai gyakorlatban hagyományos alkalmazott párolt rizs készítéséről! Soroljon fel öt párolt rizs felhasználásával készített köretváltozatot! Ismertesse ezek készítését! Nevezzen meg legalább öt olyan ételt, amelyeket az adott párolt rizs alapú köretváltozattal tálalna! Nevezzen meg három egyéb gabonaféléből készíthető köretet! *** Ismertesse a rétestészta készítésének műveleteit! Mondja el, hogy milyen módon kell felhasználni az előre csomagolt kész réteslapokat! Nevezzen meg 6 különböző jellegű töltelékfélét! Térjen ki ezek készítésének technológiájára! Részletezze a rétesek töltésének, felületkezelésének, hőkezelésének, darabolásának és tálalásának a módjait! Két példán keresztül mutasson be rétestésztából készíthető egyéb éttermi tésztakészítményeket! Ismertesse azok készítését és tálalását!

Mondja el szakszerűen, miként kell galuskát készíteni! Nevezzen meg öt olyan ételt, amelyhez/amelyben galuskát kínál a vendégnek! Soroljon fel további öt galuska-változatot, amelyeket levesbetétként, köretként vagy önálló ételként kínálna! Ismertesse azok készítését, tálalását! Mondjon három egyéb, különböző típusú tésztaköretet! Nevezze meg azokat az ételeket, amelyekhez ezeket kínálná! *** Ismertesse az élesztős tészták csoportjait! Csoportonként nevezzen meg 2-2 jellegzetes készítményt! Részletesen mutassa be a gyúrt- és kevert élesztős tészták alapanyagait, a tésztakészítés technológiáját! Válasszon ki két tésztaételt! Mondja el, hogyan végezzük azok formázását, a hőkezelésüket megelőző műveleteket, a hőkezelésüket és tálalásukat! Térjen ki a hozzájuk kínált szóratokra, vagy egyéb étel-kiegészítőkre (habok, mártások, öntetek

stb.)!

Ismertesse a hagyományos palacsinta készítésének alapanyagait! Részletesen térjen ki az alaptészta összeállításának műveleteire, a palacsinta sütésének módszereire, az alkalmazott eszközökre! Nevezzen meg 5-5 édes és sós töltelékét! Mondja el ezek készítését és ismertesse azokat az étel-kiegészítőket (szórat, öntet, mártás), amelyekkel az adott töltelékekkel gazdagított palacsintákat kínálhatjuk! Értékelje, hogy az egyes töltelékek, étel-kiegészítők megválasztása (alkalmazása) hogyan határozza meg a palacsinta-készítmények érendben (ételsorban) elfoglalt helyét! *** Válasszon ki két-két majonézzal és anélkül készíthető salátát, egy-egy töltött tojásfélét, húsból, vagy húskészítményből készített hideg előételt! Ismertesse ezek készítését, tálalását! Mondja el, miként készítünk jércéből galantint, egy Ön által választott alapanyagból terrint és pástétomot! Térjen ki a nevezett ételek tálalására is!

Sorolja fel és jellemezze az egyszerű gyúrt tészta alapanyagait! A megfelelő sorrendben ismertesse a tészta készítésének műveleteit! Soroljon fel legalább hat féle, eltérő vágással, formázással előállított készítményt! Nevezzen meg öt olyan főtt-, főtt-sült-, vagy sült ételt, amelynek készítése, vagy tálalása során egyszerű gyúrt tésztát alkalmazunk! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását! Milyen módon kell kezelni a főtt tésztákkal kapcsolatban felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázatokat? (Gondoljon a hőkezelésre, a készen tartás módjára és idejére!) *** Ismertessen 4-4 olyan praktikussági és esztétikai szempontot, amelyet egy napi és/vagy egy alkalmi hidegtál összeállításakor, készítésekor figyelembe kell venni! Állítson össze 10 konkrét, eltérő típusú elemből egy szállodai reggeli büféasztal választékot (hideg- és meleg ételek, italok, pékáruk, stb.)! Mondja el, hogy a kiválasztott ételek és italok milyen előkészítést és elkészítést igényelnek!

Soroljon fel öt olyan húsfélét, amelyből húsleves jellegű híg levest lehet készíteni! Egy kiválasztott jelleget adó alapanyag felhasználásával részletesen ismertesse egy húslevesféle készítését és tálalásának változatait! Nevezzen meg 8 különböző típusú levesbetétet, amelyeket húslevesekben kínálhatunk! Ismertesse azok készítését, tálalását! *** Ismertesse az étlap és az étrend fogalmát, típusait! Soroljon fel öt olyan szempontot, amelyet az üzleti választék összeállítása során figyelembe kell venni! Válaszát részletesen indokolja! Mutassa be egy étlap ételcsoportján, valamint egy napi- és egy alkalmi étrend kínálatában a felsorolt szempontok érvényesülését!

Részletesen ismertessen 3 különböző sütési eljárást! Mutassa be azokat a konyhai gépeket és eszközöket, amelyeket a sütések során alkalmazunk! Eljárásonként nevezzen meg 2-2 olyan ételt, étel-kiegészítővel együtt, amely a nevezett technológiával készül! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalásának változatait! *** Ismertesse a sárga omlós tészta (linzer tészta) készítésének technológiáját! Térjen ki a meghatározó alapanyagok arányaira! Külön beszéljen arról, hogy melyik művelet fogja elősegíteni a tészta sütés utáni omlósságának a kialakulását! Nevezzen meg két konkrét tésztaételt, amelyeket a nevezett alaptészta felhasználásával készítünk! Ismertesse az alaptészta készítését követő műveleteket (formázás, hőkezelés, készen tartás, tálalás)! Ismertesse a császár- és a daramorzsza tésztája közötti különbségeket, a két tésztaféle készítésének, hőkezelésének és tálalásának technológiáját!

A tanult csoportosítás szerint nevezze meg a házi szárnyasokat! Ismertesse a jérce bontási részeit, belsőégeit, válaszában térjen ki azok felhasználási lehetőségeire! Milyen élelmiszerbiztonsági kockázattal kell számolnunk a házi szárnyasok felhasználása esetében? Nevezzen meg négy különböző technológiával készülő jércehús ételt! Ismerje a megnevezett ételek készítését, a hozzá

kínált étel-kiegészítőket (köret, mártás) és tálalását! *** Ismertesse az égetett (forrázott) tészta készítésének általános technológiáját! Térjen ki a meghatározó alapanyagok arányaira! Példákon keresztül mondja el a lehetséges hőkezelési eljárásokat! Beszéljen a megnevezett tésztaételek tálalásáról, beleértve a hozzá-, vagy mellé kínált étel-kiegészítőket! Ismertesse a hideg úton készített felvert tészták készítésének általános technológiáját! Mondjon 2 példát a hideg úton készített felvert tésztákból készíthető ételekre! Mutassa be azok készítését, tálalását!

Önnek sertéshús különböző részeinek a feldolgozásában kell részt vennie! Soroljon fel legalább öt olyan gépet és/vagy berendezési tárgyat, amelyeket a húselőkészítőben alkalmazunk! Ismertesse a húselőkészítőben használt legfontosabb eszközöket, kéziszerszámokat, az alkalmazásuk során felmerülő baleseti forrásokat, élelmiszerbiztonsági szabályokat! Foglalja össze a húsok tárolására, előkészítésére vonatkozó legfontosabb szakmai és élelmiszerbiztonsági előírásokat! Soroljon fel öt sertéshúsrészt! Ismertessen egy-egy olyan ételt, amelyek különböző technológiákkal a nevezett húsrészből készülnek (elkészítés és tálalás)! *** Ismertesse a pudingok és a felfújtak készítésének általános technológiáját! Nevezzen meg 2-2 konkrét tésztaételt! Mutassa be azok készítését és tálalását! Válaszában térjen ki a hozzájuk kínált szóratokra, vagy egyéb étel-kiegészítőkre és azok készítésére is! Nevezzen meg két gyümölcskészítményt! Ismertesse készítésük és tálalásuk technológiáját! Részletezze, hogy mely évszakban milyen gyümölcsöket kínálna, és hogyan végzi azok előkészítését!