

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**

**ΕΝΙΑΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**

20 23 - 20 24

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 15 Μαΐου 2024

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία και Εργαστήρια Μαγειρικής

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe101

ΛΥΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α΄: Αποτελείται από οκτώ (8) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με πέντε (5) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

Να υπογραμμίσετε το ΣΩΣΤΟ ή το ΛΑΘΟΣ ανάλογα με τις δηλώσεις:

1. (α) Το ψήσιμο με τη μέθοδο μαγειρέματος «**Στο χαρτί**» (**Paper-bag Cooking**) ανήκει στην κατηγορία του συνδυασμού μεθόδων μαγειρέματος. (2.5 μον.)
ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ
- (β) Το ψήσιμο με τη μέθοδο μαγειρέματος «**Στο χαρτί**» (**Paper-bag Cooking**) μπορεί να γίνει τυλίγοντας την τροφή σε φύλλα καλαμποκιού. (2.5 μον.)
ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ
2. (α) Η «**Θερμοκρασία καπνίσματος**» (**Smoking point**) είναι η θερμοκρασία που πρέπει να έχει το κάθε λάδι για ν' αρχίσει το τηγάνισμα. (2.5 μον.)
ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ
- (β) Ένα πλεονέκτημα της μεθόδου μαγειρέματος «**Βαθύ τηγάνισμα**» (**Deep Frying**) είναι ότι δεν απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά το μαγείρεμα. (2.5 μον.)
ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ
3. (α) Ο όρος «**Sweating**» στη μαγειρική, αναφέρεται στο μαλάκωμα των λαχανικών σε μικρή ποσότητα λίπους ή λαδιού χωρίς να πάρουν ροδοκόκκινο χρώμα. (2.5 μον.)
ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ
- (β) Ο όρος «**Oignon Brûlé**» στη μαγειρική, αναφέρεται σε καμένο κρεμμύδι. (2.5 μον.)
ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ
4. (α) Ο όρος «**Carryover cooking**» στη μαγειρική, αναφέρεται στη μεταφορά ψημένων κρεάτων από τον φούρνο στη θερμοτράπεζα. (2.5 μον.)
ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ
- (β) Ο όρος «**Barding**» στη μαγειρική, αναφέρεται στην επικάλυψη άπαχου κρέατος με μπέικον, λίπος ή πάννα με σκοπό να γίνει πιο ζουμερό και εύγευστο. (2.5 μον.)
ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

5. Να αντιστοιχίσετε στον πίνακα που ακολουθεί τα πιο κάτω κοψίματα της στήλης Α με την επεξήγηση του της στήλης Β. **(5 μον.)**

ΣΤΗΛΗ Α΄	ΣΤΗΛΗ Β΄
Όρος	Επεξήγηση
1. Batonnet	Α. Κύβοι 2cm χ 2cm χ 2cm
2. Carree	Β. Κύβοι 1cm χ 1cm χ 1cm
3. Fondante	Γ. Μπαλίτσες μεγέθους 1-1.5cm
4. Parmentier	Δ. Πατάτες σε σχήμα βαρελάκι, το οποίο έχει πάντα επτά πλευρές μεγέθους 7cm ή και μεγαλύτερο
5. Noisette	Ε. Πολύ λεπτές στενόμακρες λωρίδες από πατάτες, πάχους 0.2cm και μήκους 5-7cm
	Στ. Στενόμακρες λωρίδες από πατάτες, πάχους 1cm και μήκους 5-7cm
	Ζ. Στενόμακρες λωρίδες πάχους 0.5cm και μήκους 5-7cm

1. Ζ 2. Α 3. Δ 4. Β 5. Γ

6. Να επεξηγήσετε στον πίνακα που ακολουθεί τους πιο κάτω όρους.

(5 μον.)

A/A	Όρος	Επεξήγηση
1	Beurre fondu	Λιωμένο βούτυρο.
2	Remouillage	Στα γαλλικά σημαίνει ξαναβρέχω. Είναι αδύναμος, ζυμός ο οποίος παρασκευάζεται αφού σιγοβράσουμε ξανά με κρύο νερό, τα στερεά υλικά τα οποία χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή ζυμού.
3	Dépouillage	Ξάφρισμα, η διαδικασία κατά την οποία αφαιρούμε τις ακαθαρσίες από την επιφάνεια υγρού το οποίο σιγοβράζει (ζυμός, σάλτσα, σούπα)
4	Matignon	Ονομάζεται και εδώδιμο Μιρπούα, αποτελείται από ψιλοκομμένα μιρπούα λαχανικά, ζαμπόν, φύλλο δάφνης, κλωνάρι θυμαριού τα οποία σιγοψήνονται σε βούτυρο.
5	Sachet d Épices	Πουγκί από αρωματικά βότανα και μπαχαρικά

7. Να αναφέρετε πέντε (5) είδη εξοπλισμού κατάλληλα για ψήσιμο με τη μέθοδο μαγειρέματος «Ψήσιμο στη σχάρα» (Grilling).

(5 μον.)

Διάφορα είδη σχάρας (ενδεικτικά): γκρίλια (σχάρα), σαλαμάντρα, μπρόιλερς, μπριζολιέρα, μηχανήμα γύρου, φουφού, διπλές πλάκες, φρυγανιέρα. Σούβλες, σμίλες, γραδέλες, λαβίδες ή πιάστρες, σπάτουλες, πινέλα, συρμάτινη βούρτσα.

8. Να αναφέρετε πέντε (5) τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με τη μέθοδο μαγειρέματος «Σου Βιντ» (Cooking under Vacuum).

(5 μον.)

Τροφές που ψήνονται με τη μέθοδο Σου βιτ
(ΕΝΔΕΙΤΙΚΑ)

Κρέατα – τρυφερά και σκληρά κομμάτια (π.χ. αρνί, βόδι, χοιρινό, κατσίκι)
Πουλερικά – φιλέτο και μπούτι (π.χ. κοτόπουλο, γαλοπούλα, πάπια, χήνα)
Κυνήγια (π.χ. αγριόχοιρος, λαγός, πέρδικα, φασιανός, στρουθοκάμηλος)
Ψάρια (π.χ. σολομός, τόνος, λαβράκι, τσίπουρα)
Θαλασσινά – οστρακόδερμα και μαλάκια (π.χ. αστακός, χτένια, χταπόδι)
Λαχανικά (π.χ. φυλλώδη, ρίζες, κόνδυλοι, βολβοί, φρουτώδη, όσπρια)
Φρούτα (π.χ. μήλα, αχλάδια, νεκταρίνια, δαμάσκηνα, μούρα)
Αυγά και τυροκομικά (π.χ. χαλούμι)

ΜΕΡΟΣ Β΄: Αποτελείται από πέντε (5) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

9. Α. Να γράψετε τι είναι τα γλάσα και πως παρασκευάζονται.

(2 μον.)

Τα γλάσα είναι ζυμοί ή *remouillage* οι οποίοι ελαττώνονται μέχρι και στο $\frac{1}{4}$ της αρχικής ποσότητας με διαρκές βράσιμο. Το υγρό γίνεται παχύρευστο και έχει παρόμοια πυκνότητα με σιρόπι.

Β. Να αναφέρετε έξι (6) είδη γλάσων.

(6 μον.)

Glace de viande	Γλάσο από κρέας
Glace de poisson	Γλάσο ψαριού
Glace de veau	Γλάσο μοσχαρίσιο
Glace de boeuf	Γλάσο βοδινό
Glace de volaille	Γλάσο πουλερικών
Glace d' agneau	Γλάσο αρνίσιο
Glace de gibier	Γλάσο από κυνήγια

10.Α. Να περιγράψετε τα έξι (6) στάδια παρασκευής της «Ισπανικής ή Σκούρας σάλτσας» (Sauce Espagnole). (6 μον.)

1. Σε κατσαρόλα με παχιά τοιχώματα λιώνουμε το βούτυρο και προσθέτουμε το αλεύρι.
2. Το ανακατεύουμε με ξύλινο κουτάλι για να ψηθεί και να πάρει σκούρο χρώμα (σκούρο ρου). Αφήνουμε να κρυώσει λίγο. Αποφεύγουμε το κάψιμο του ρου για να μην γίνει πικρό.
3. Προσθέτουμε το ντοματοπολτό, το ζεστό σκούρο ζωμό και ανακατεύουμε για να μη σβολιάσει.
4. Πλένουμε τα λαχανικά, τα χοντροκόβουμε και τα κοκκινίζουμε σε τηγάνι με λίγο λίπος, τα στραγγίζουμε και τα προσθέτουμε στην παρασκευή.
5. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και σιγοβράζουμε για 4 περίπου ώρες. Ξαφρίζουμε κατά διαστήματα.
6. Διορθώνουμε τη γεύση και σουρώνουμε.

B. Να γράψετε τα δύο (2) υλικά που χρειάζονται για τη «σάλτσα Ντεμι Γκλας» (Sauce Demi-Glace) και τον τρόπο παρασκευής της. **(2 μον.)**

Υλικά: **1. σκούρα σάλτσα 2. σκούρο ζωμό**

Οδηγίες βαθμολόγησης: ¼ της μονάδας για κάθε υλικό

Τρόπος παρασκευής:

- 1. Βάζουμε τη σκούρα σάλτσα και το σκούρο ζωμό σε μια κατσαρόλα και τα σιγοβράζουμε, μέχρι να ελαττωθεί (reduction) η ποσότητά τους στο μισό.**
- 2. Ξαφρίζουμε όταν χρειαστεί.**
- 3. Σουρώνουμε και διορθώνουμε τη γεύση.**

Οδηγίες βαθμολόγησης: ½ της μονάδας για κάθε στάδιο παρασκευής.

11. Να περιγράψετε τα επτά (7) στάδια προετοιμασίας και εκτέλεσης της συνταγής για τον σκούρο Μοσχαρίσιο Ζωμό. **(8 μον.)**

- 1. Πλένουμε καλά τα κόκκαλα με κρύο νερό και αφαιρούμε το λίπος και το μεδούλι.**
- 2. Ροδοκοκκινίζουμε ομοιόμορφα τα κόκκαλα σε φούρνο 200°C ή σε τηγάνι με λίγο λάδι (προαιρετικά).**
- 3. Τοποθετούμε τα κόκκαλα σε κατσαρόλα και καλύπτουμε με κρύο νερό ή *remouillage* και σιγοβράζουμε (85°C-95°C) σε μέτρια φωτιά.**
- 4. Σιγοβράζουμε για περίπου 6 ώρες και ξαφρίζουμε (*depouillage*) συστηματικά. Κατά τη διάρκεια την οποία ο ζωμός σιγοβράζει, ροδοκοκκινίζουμε το μιρπούα όπως περιγράφεται στο σημείο 5.**
- 5. Αφαιρούμε το λίπος από το ταψί ή το τηγάνι και προσθέτουμε τα καρότα και το κρεμμύδι και σοτάρουμε μέχρι να αρχίσουν να ροδοκοκκινίζουν, στη συνέχεια προσθέτουμε το σέλινο και συνεχίζουμε να σοτάρουμε μέχρι να ροδοκοκκινίσει καλά το μιρπούα. Προσθέτουμε τον ντοματοπολτό (προαιρετικά) και συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να πάρει χρυσό-καφέ χρώμα. Η διαδικασία του ροδοκοκκινίσματος μπορεί να γίνει και στο φούρνο. Αφαιρούμε το μιρπούα και με λίγο νερό κάνουμε ντιγκλέιζ (*deglazing*) για να πάρουμε τα κατακάθια από το σκεύος το οποίο ροδοκοκκινίσαμε το μιρπούα και το ελαττώνουμε.**
- 6. Προσθέτουμε το μιρπούα, το ελαττωμένο υγρό και το σασιέ ντ' επίσης και συνεχίζουμε να σιγοβράζουμε για 45 λεπτά με 1 ώρα ξαφρίζοντας αν χρειάζεται.**
- 7. Σουρώνουμε το ζωμό και όταν κρυώσει το διατηρούμε σε ψυγείο ή τον χρησιμοποιούμε άμεσα.**

Οδηγίες βαθμολόγησης: 1 μονάδα για κάθε στάδιο παρασκευής για τα στάδια 1,2,3,4,6,7.

2 μονάδες αν δοθεί ολόκληρη η απάντηση για το στάδιο 5.

12. Α. Να γράψετε τον ορισμό για τις πηκτικές ουσίες.

(1 μον.)

Πηκτικές ουσίες (thickeners): Είναι αμυλούχες ουσίες, οι οποίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνες τους, όπως διάφορα αλεύρια, ή συνδυασμένες με λίπος, όπως ρου και μπερ μανιέ.

Β. Να αναφέρετε τρεις (3) πηκτικές ουσίες.

(3 μον.)

ΠΗΚΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

ρου

μπερ μανιέ

Σιτάλευρο (συνηθισμένο αλεύρι)

Αραβοσιτάλευρο (corn flour)

Ρυζάλευρο ή νησιαστό (rice flour)

Πατατάλευρο (potato flour)

Οποιοσδήποτε άλλες Αμυλούχες ουσίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν, για να δέσουν ή να πήξουν ένα υγρό.

Γ. Δίνεται το τελευταίο από τα πέντε (5) στάδια εκτέλεσης της συνταγής για τη σάλτσα Μαγιονέζα. Να γράψετε τα υπόλοιπα τέσσερα (4) στάδια εκτέλεσης της συνταγής.

(4 μον.)

1. Σε πασίνα ή λεκάνη του μίξερ τοποθετούμε τα κροκάδια, το μισό ξίδι, το αλάτι, το πιπέρι και τη μουστάρδα και χτυπούμε καλά.
2. Ενόσω το χτύπημα συνεχίζεται προσθέτουμε λίγο λίγο το λάδι.
3. Διορθώνουμε τη γεύση (με ξύδι και χυμό λεμονιού) και την πυκνότητα (με κρύο νερό).
4. Προσθέτουμε το ζεστό νερό και ανακατεύουμε για να γυαλίσει και να ασπρίσει η σάλτσα.

5. Μεταφέρουμε σε γυάλινο ή πλαστικό δοχείο και την καλύπτουμε. Διατηρούμε σε ψυγείο.

13. Να γράψετε τα υλικά και τη σωστή ποσότητα/αναλογία τους για το Βασικό Μιρπουά και να αναφέρετε πέντε χρήσεις του.

(8 μον.)

Η αναλογία είναι δύο μέρη κρεμμύδι (50%), ένα μέρος καρότο (25%) και ένα μέρος σέλινο (25%).

Υλικά για 500 gr	Ποσότητα	Μον. μέτρησης
κρεμμύδι	250	gr
καρότο	125	gr
σέλινο	125	gr

Οδηγίες βαθμολόγησης: ½ μονάδα για το κάθε υλικό και ½ μονάδα για την κάθε ορθή απάντηση για την ποσότητα.

Χρήσεις:

Χρησιμοποιείται για να αρωματίσει ζωμούς, σούπες, σάλτσες, στιού, μπρεζέ και ρόστα.

Οδηγίες βαθμολόγησης: 1 μονάδα για κάθε ορθή απάντηση.

ΜΕΡΟΣ Γ΄: Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

14. Α. Να αναφέρετε τους δύο (2) τρόπους με τους οποίους μπορεί να γίνει το ψήσιμο με τη μέθοδο μαγειρέματος «**Ψήσιμο στον Ατμό**» (Steaming). (2 μον.)

1. **Ψήσιμο με ατμό σε ατμοσφαιρική ή χαμηλή πίεση.**
2. **Ψήσιμο με ατμό σε υψηλή πίεση.**

Β. Να περιγράψετε ένα (1) από τους τρόπους με τους οποίους μπορεί να γίνει το ψήσιμο με τη μέθοδο μαγειρέματος «**Ψήσιμο στον Ατμό**» (Steaming). (3 μον.)

1. **Ψήσιμο με ατμό σε ατμοσφαιρική ή χαμηλή πίεση.**

Όταν ο ατμός που παράγεται δεν αφήνεται να διαφύγει, σε μεγάλο βαθμό, ή έχουμε μερική διαφυγή του, η θερμοκρασία του περιβάλλοντος χώρου που βρίσκεται η τροφή ανεβαίνει, με αποτέλεσμα το ψήσιμό της. Χαρακτηριστικά παραδείγματα είναι η χρησιμοποίηση φούρνων ατμού χαμηλής ή ατμοσφαιρικής πίεσής, ή τοποθετώντας το ειδικό καλαθάκι για ψήσιμο στον ατμό πάνω από μια κατσαρόλα με υγρό που κοχλάζει.

2. **Ψήσιμο με ατμό σε υψηλή πίεση.**

Ο μόνος τρόπος για να αυξήσουμε τη θερμοκρασία του ατμού και το σημείο βρασμού του νερού (πέραν των 100 βαθμών Κελσίου), είναι να αυξήσουμε την πίεση.

Με αυτό τον τρόπο, μια χύτρα ταχύτητας όπου το καπάκι της είναι ερμητικά κλειστό, δεν επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού. Έτσι, η θερμότητα που παράγεται από τη φωτιά αυξάνει την πίεση εντός της χύτρας. Με τον ίδιο τρόπο αυξάνεται και η πίεση σε έναν φούρνο ατμού υψηλής πίεσης.

Η πίεση που δημιουργείται μέσα στη χύτρα ταχύτητας είναι συνήθως 5 - 15 psi.

Η αύξηση της πίεσης μέσα στη χύτρα ταχύτητας αυξάνει τη θερμοκρασία του ατμού, με αποτέλεσμα να μεταφέρεται γρηγορότερα μεγαλύτερη ποσότητα ενέργειας, έτσι το φαγητό να ψήνεται σε συντομότερο χρόνο.

Ο ατμός που δημιουργείται μέσα στη χύτρα ταχύτητας, σε πίεση 5 psi, έχει θερμοκρασία 110 βαθμούς Κελσίου και σε πίεση 15 psi, έχει θερμοκρασία 127 βαθμούς Κελσίου και αν διαφύγει απότομα, μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Γ. Να γράψετε πέντε (5) σημεία προσοχής της μεθόδου μαγειρέματος «Ψήσιμο στον Ατμό» (Steaming). (5 μον.)

Κύρια σημεία προσοχής

1. Λόγω της αυξημένης θερμοκρασίας, όταν ψήνουμε σε υψηλή πίεση, που επιταχύνει το ψήσιμο της τροφής σε σύντομο χρονικό διάστημα, απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στον χρόνο ψήσιματος. Έστω και ελάχιστα περισσότερος χρόνος, παραψήνει και αλλοιώνει τις τροφές.
2. Στις συσκευές ατμού πρέπει να υπάρχει απαραίτητα η απαιτούμενη ποσότητα νερού που θα μετατραπεί σε ατμό. Η έλλειψη νερού καταστρέφει τις συσκευές και την τροφή.
3. Μετά το ψήσιμο, οι συσκευές ανοίγονται με την απαιτούμενη προσοχή και μόνο όταν η πίεση μειωθεί αρκετά, γιατί ο ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα στα χέρια ή και στο πρόσωπο.
4. Σε ατμοσφαιρική/χαμηλή πίεση, η τροφή τοποθετείται σε τρυπητό και στη συνέχεια πάνω από ατμό που δημιουργεί το υγρό που κοχλάζει.
5. Σε ειδικές συσκευές υψηλής πίεσης που παράγουν ατμό (high pressure steamers), η τροφή μπαίνει σε τρυπητούς δίσκους και μετά στη συσκευή. Ο ατμός που παράγεται και παγιδεύεται στη συσκευή, ανυψώνει τόσο την πίεση όσο και τη θερμοκρασία, με αποτέλεσμα η τροφή να ψήνεται σε λίγο χρόνο.
6. Σε κατσαρόλα ατμού ή πίεσης (χύτρα ταχύτητας): η τροφή τοποθετείται σε ειδικό μεταλλικό καλάθι για να μην αγγίζει στο λίγο υγρό που περιέχει η κατσαρόλα η οποία κλείνει καλά με το ειδικό πώμα και τοποθετείται σε χαμηλή φωτιά μέχρι να κοχλάσει το υγρό. Ελαττώνεται η φωτιά μέχρι να ψηθεί η τροφή. Αποφεύγεται το υπερβολικό ψήσιμο.
7. Προετοιμασία δοχείου (preparation of container): Επάλειψη του εσωτερικού του δοχείου με λάδι ή λίπος, για ν' αποτρέψει το κόλλημα της τροφής σ' αυτό.
8. Τοποθέτηση της τροφής σε φόρμες, στη συνέχεια σε δίσκους και τέλος στη συσκευή ατμού.
9. Κάλυμμα (covering of food) κάποιων παρασκευών με βουτυρόκολλα, για να μη βρέχονται από τους υδρατμούς

15. Α. Δίνεται ένα (1) από τα έντεκα (11) στάδια της μεθόδου μαγειρέματος «**Ρόστο στον Φούρνο**» (**Roasting**). Να γράψετε τα υπόλοιπα δέκα (10) στάδια της μεθόδου. **(5 μον.)**

1. Προετοιμασία/Mise en Place.

2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία.

3. Επιλέγουμε το ανάλογο σκεύος για ψήσιμο.

4. Σοτάρουμε τα υλικά μέχρι να ροδοκοκκινίσουν, ή τα ροδοκοκκινίζουμε σε πολύ ζεστό φούρνο, από όλες τις πλευρές (προαιρετικά).

5. Τοποθετούμε στο σκεύος μία στρώση από αρωματικά (mirepoix) ή σχάρα.

6. Τοποθετούμε τα υλικά μας πάνω στη στρώση αρωματικών ή στη σχάρα.

7. Ψήνουμε στον φούρνο μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.

8. Κάνουμε basting (περιχύνουμε με τα υγρά του) κατά διαστήματα αναλόγως.

9. Αφαιρούμε τα υλικά μας, τα τοποθετούμε σε σχάρα να ξεκουραστούν και τα διατηρούμε ζεστά.

10. Ετοιμάζουμε το Γκρέϊβι (Gravy), αν εφαρμόζεται.

11. Τεμαχίζουμε (αν εφαρμόζεται) και σερβίρουμε με τη σάλτσα και τα συνοδευτικά.

Οδηγίες βαθμολόγησης: ½ μονάδα για το κάθε στάδιο

B. Στον πιο κάτω πίνακα δίνεται ο βαθμός ψησίματος για διαφορά φρέσκα κρέατα.

Να γράψετε δίπλα από τον κάθε βαθμό ψησίματος την κατάλληλη θερμοκρασία.

(5 μον.)

Βαθμός Ψησίματος	Θερμοκρασία
Φρέσκο αρνίσιο, βοδινό, μοσχαρίσιο κρέας	
1. RARE	57°C
2. MEDIUM RARE	63°C
3. MEDIUM	71°C
4. MEDIUM-WELL	74°C
5. WELL-DONE	77°C

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ