

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

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΝΕΑ (9) ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α', Β' ΚΑΙ Γ').

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
2. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
3. Να απαντήσετε σε όλα τα θέματα μόνο με πένα χρώματος μπλε ανεξίτηλης μελάνης. Μολύβι επιτρέπεται, μόνο αν το ζητάει η εκφώνηση, και μόνο για σχήματα, πίνακες, διαγράμματα κλπ.
4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων)

1. Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ

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 τους, της στήλης Β. **(5 μον.)**

ΣΤΗΛΗ Α΄	ΣΤΗΛΗ Β΄
Όρος	Επεξήγηση
1. Batonnet	Α. Κύβοι 2cm χ 2cm χ 2cm
2. Carree	Β. Κύβοι 1 cm χ 1 cm χ 1 cm
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. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____

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

(5 μον.)

A/A	Όρος	Επεξήγηση
1	Beurre fondu	
2	Remouillage	
3	Dépouillage	
4	Matignon	
5	Sachet d'Épices	

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

(5 μον.)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

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

(5 μον.)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

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.)**

Β. Να αναφέρετε έξι (6) είδη γλάσων. **(6 μον.)**

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

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

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

Υλικά: 1. _____ 2. _____

Τρόπος παρασκευής:

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

12. Α. Να γράψετε τον ορισμό για τις πηκτικές ουσίες. (1 μον.)

B. Να αναφέρετε τρεις (3) πηκτικές ουσίες. (3 μον.)

1. _____
2. _____
3. _____

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. _____

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.)**

Υλικά	Ποσότητα/Αναλογία

Χρήσεις:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

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. _____

2. _____

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.)**

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

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. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____

Β. 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.)

Φρέσκο αρνίσιο, βοδινό, μοσχαρίσιο κρέας	
Βαθμός Ψησίματος	Θερμοκρασία
RARE	
MEDIUM RARE	
MEDIUM	
MEDIUM-WELL	
WELL-DONE	

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ