

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

**ΕΝΙΑΙΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**

20 25 - 20 26

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Δευτέρα, 18 Μαΐου 2026

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία και Εργαστήρια Μαγειρικής Τέχνης

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe101

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑ (10) 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.
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: ΕΓΧΡΩΜΟ

ΜΕΡΟΣ Α΄: Αποτελείται από δέκα (10) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να επιλέξετε την ανάλογη απάντηση σύμφωνα με τις πιο κάτω δηλώσεις κυκλώνοντας **ΣΩΣΤΟ** εάν είναι ορθή ή **ΛΑΘΟΣ** εάν είναι λανθασμένη.

(α) Η «**θερμοκρασία ανάφλεξης**» (**flash point**) είναι η θερμοκρασία κατά την οποία το λάδι πιάνει φωτιά. **(2 μονάδες)**

ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

(β) Η τηγανιτή τροφή η οποία δεν σερβίρεται αμέσως, φυλάγεται καλυμμένη αεροστεγώς σε θερμοτράπεζα. **(2 μονάδες)**

ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

2. Να επιλέξετε την ανάλογη απάντηση σύμφωνα με τις πιο κάτω δηλώσεις κυκλώνοντας **ΣΩΣΤΟ** εάν είναι ορθή ή **ΛΑΘΟΣ** εάν είναι λανθασμένη.

(α) Όταν ψήνουμε με τη μέθοδο μαγειρέματος βράσιμο, το υγρό **ΔΕΝ** πρέπει να κοχλάζει. **(2 μονάδες)**

ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

(β) Το να αρχίζουμε το ψήσιμο σε υγρό που σιγοβράζει είναι ένα από τα δύο είδη βρασίματος. **(2 μονάδες)**

ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

3. (α) Το «**σκούρο ή καφέ βούτυρο**» (**beurre noisette/brown butter**) είναι μία απλή μορφή βουτύρου. **(2 μονάδες)**

ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

(β) Το «**σκορδοβούτυρο**» (**garlic butter**) περιλαμβάνεται στις σύνθετες μορφές βουτύρου. **(2 μονάδες)**

ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

4. (α) Η μέθοδος μαγειρέματος ρόστο στο φούρνο ανήκει στην κατηγορία συνδυασμός μεθόδων μαγειρέματος. **(2 μονάδες)**

ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

(β) Η μέθοδος μαγειρέματος με την οποία ψήνουμε μπισκότα είναι το ξηρό ψήσιμο στο φούρνο. **(2 μονάδες)**

ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

5. Να αντιστοιχίσετε στον πίνακα που ακολουθεί τα πιο κάτω βασικά παρασκευάσματα της στήλης Α με την επεξήγηση τους, της στήλης Β. **(4 μονάδες)**

ΣΤΗΛΗ Α´	ΣΤΗΛΗ Β´
Όρος	Επεξήγηση
1. Καθαρό Βούτυρο (beurre clarifié /clarified butter)	Α. Αναφέρεται στη διαδικασία για το ψιλοκόψιμο λαχανικών (κρεμμύδι, σκόρδο) ή μυρωδικών (μαϊντανό).
2. Ουανιόν Πικέ ή Κλουτέ-Καρφωμένο Κρεμμύδι (Oignon Piqué ή Clouté)	Β. Ψωμί κομμένο σε μικρά κομμάτια και τηγανισμένο ή ψημένο στο φούρνο μέχρι να γίνει τραγανιστό.
3. Ασιέ (Haché)	Γ. Βούτυρο από το οποίο έχουν αφαιρεθεί τα στερεά γάλακτος και το νερό.
4. Κρουτόνια (Croûtons)	Δ. Συνδυασμός λαχανικών, συνήθως κομμένος, ο οποίος αποτελείται από 2 μέρη κρεμμύδι, 1 μέρος καρότα και 1 μέρος σέλινο.
	Ε. Πουγκί από αρωματικά βότανα και μπαχαρικά.
	ΣΤ. Κρεμμύδι με φύλλο δάφνης και γαρύφαλλα.

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

6. Να επεξηγήσετε στον πίνακα που ακολουθεί τους πιο κάτω όρους. **(4 μονάδες)**

A/A	Όρος	Επεξήγηση
1	Deglazing	
2	Estouffade	
3	Refreshing	
4	Paupiette	

7. Να γράψετε τέσσερα (4) σημεία προσοχής της μεθόδου μαγειρέματος ξέβαθο τηγάνισμα. **(4 μονάδες)**

8. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) τροφές οι οποίες ψήνονται με την μέθοδο μαγειρέματος βράσιμο. **(4 μονάδες)**

9. Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά γνωρίσματα των σαλτσών. **(4 μονάδες)**

10. Να γράψετε τέσσερα (4) διαφορετικά χρώματα για τις σανίδες κοπής, οι οποίες χρησιμοποιούνται σε μια επαγγελματική κουζίνα. **(4 μονάδες)**

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

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

11. Να γράψετε με τη σωστή σειρά τα οκτώ (8) στάδια της μεθόδου μαγειρέματος Σου Βιντ. **(8 μονάδες)**

12. α) Να γράψετε τα υλικά και τα στάδια προετοιμασίας και εκτέλεσης της συνταγής για τη σάλτσα μπεσιαμέλ (**sauce béchamel**). **(7 μονάδες)**

- β) Να κατονομάσετε μία παράγωγη σάλτσα για τη **σάλτσα μπεσιαμέλ (sauce béchamel)**. **(1 μονάδα)**

13. α) Να γράψετε τον ορισμό για τους ζυμούς.

(2 μονάδες)

β) Να αναφέρετε τα τρία (3) είδη ζυμών και να ονομάσετε ένα (1) παράδειγμα από το κάθε είδος ζυμού.

(6 μονάδες)

Είδος ζυμού	Παράδειγμα

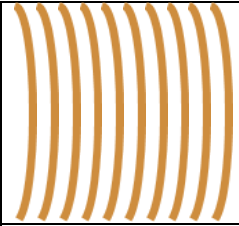
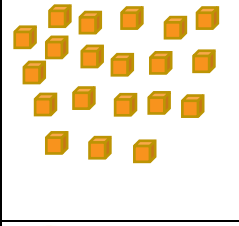

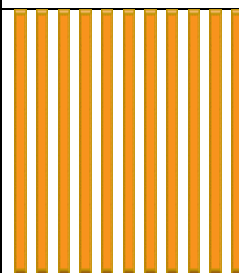
14. Πιο κάτω παρατίθενται οι θερμοκρασίες και ο βαθμός ψησίματος για φρέσκα πουλερικά και διαφορά κρέατα. Να αντιστοιχίσετε το βαθμό ψησίματος για το κάθε κρεατικό/πουλερικό με τη σωστή θερμοκρασία.

(8 μονάδες)

Βαθμός Ψησίματος	Θερμοκρασία
Φρέσκο αρνίσιο, βοδινό, μοσχарίσιο κρέας	
1. RARE	
2. MEDIUM RARE	A. 77°C
3. MEDIUM	B. 71°C
4. MEDIUM-WELL	Γ. 77°C
5. WELL-DONE	Δ. 59°C
Φρέσκο χοιρινό	E. 65°C
6. MEDIUM	Στ. 80°C
7. WELL-DONE	Z. 82°C
Φρέσκα Πουλερικά	H. 74°C
8. Πόδια, μηροί, φτερούγες πουλερικών	Θ. 71°C
	K. 63°C
	Λ. 57°C

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____ 7. _____ 8. _____

15. Να γράψετε την περιγραφή για τα παρακάτω βασικά κοψίματα λαχανικών και πατατών. **(8 μονάδες)**

(1)		ΠΑΪΓ (PAILLE)	
(2)		ΜΠΡΟΥΝΟΥΑ (BRUNOISE)	
(3)		ΠΑΡΙΣΙΕΝ (PARISIENNE)	
(4)		ΖΙΟΥΛΙΕΝ (JULIENNE)	

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

16. α) Δίνονται τρία στάδια της μεθόδου μαγειρέματος Στιου. Να γράψετε τα υπόλοιπα δέκα (10) στάδια με τη σωστή σειρά. **(5 μονάδες)**

1. Προετοιμασία/Mise en Place (μεριδοποίηση, μαρινάρισμα κ.ο.κ.).

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

11. _____

12. Διορθώνουμε τη γεύση και την πυκνότητα.

13. Σερβίρουμε το κυρίως υλικό με τη σάλτσα του.

β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία προσοχής της μεθόδου μαγειρέματος Στιου.
(2 μονάδες)

γ) Να γράψετε τρία (3) πλεονεκτήματα για τη μέθοδο μαγειρέματος Στιου.
(3 μονάδες)

17. Στον πιο κάτω πίνακα να αναγράψετε από πέντε (5) βασικές διαφορές ανάμεσα στο Μπρεζέ και στο Στιου. **(10 μονάδες)**

Μπρεζέ	Στιου

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ