

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

ΕΝΙΑΙΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

20 25 - 20 26

Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: Παρασκευή, 15 Μαΐου 2026
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΧΕ201

ΛΥΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α΄ (Μονάδες 48)

Αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις.

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.

1. Να επιλέξετε «Σωστό» εάν συμφωνείτε ή «Λάθος» εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες δηλώσεις:

A/A	Δηλώσεις	Σωστό	Λάθος
1.	Οι εδώδιμοι βολβοί αποτελούν μέρος του ριζικού συστήματος ενός φυτού και ποικίλουν ανάλογα με το είδος του φυτού.	Σ	
2.	Εάν ένα μενού περιλαμβάνει κρύο ορεκτικό πιάτο και σούπα, τότε η σούπα σερβίρεται πριν από το κρύο ορεκτικό.		Λ
3.	Ο χρόνος ψησίματος των ζυμαρικών διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του αλευριού που παρασκευάστηκαν, το σχήμα και το πάχος τους.	Σ	
4.	Κατά το φιλετάρισμα του στρογγυλού ψαριού αφαιρούνται 4 φιλέτα, ενώ κατά το φιλετάρισμα του επίπεδου ψαριού αφαιρούνται 2 φιλέτα.		Λ

(4 μονάδες)

2. Η «πανσέτα» είναι από τα πιο λιπαρά κομμάτια που παίρνουμε από την κοιλιά των _____, όπου κόβουμε επίσης και τα «spare ribs».

- (α) Αρνιών
(β) Βοοειδών
(γ) Βουβαλιών
(δ) Χοιριδίων

(4 μονάδες)

3. Ποια από τις παρακάτω σούπες δεν ανήκει στις πυκνόρρευστες σούπες;

- (α) Βελουτέ "Velouté"
(β) Πουρέ "Purée"
(γ) Μπίσκ "Bisque"
(δ) Κονσομέ "Consommé"

(4 μονάδες)

4. Η εθνική σούπα της Ρωσίας είναι η «Μπόρτς» και έχει ως κύριο συστατικό:

- (α) Κρεμμύδια
(β) Πατάτα
(γ) Ντομάτα
(δ) Παντζάρια

(4 μονάδες)

5. Ποιο από τα παρακάτω είδη δεν ανήκει στα κυνήγια;

- (α) Ορτύκι
- (β) Φασιανός
- (γ) Πέρδικα
- (δ) Κοτόπουλο**

(4 μονάδες)

6. Τα ψάρια χωρίζονται σε κατηγορίες ανάλογα με:

- (α) Μεθόδους ιχθυοκαλλιέργειας
- (β) Προέλευση, σχήμα και ποσοστό λίπους**
- (γ) Συνομοταξία και μορφή
- (δ) Κανένα από τα παραπάνω

(4 μονάδες)

7. Να αναφέρετε τέσσερα (4) οφέλη της κατανάλωσης σουπών στη διατροφή μας.

- **Αποτελείται από αντιοξειδωτικά συστατικά**
- **Ενυδάτωση του οργανισμού**
- **Παρέχει το αίσθημα του κορεσμού**
- **Απαλλάσσει από το άγχος**
- **Μπορεί να αποτελέσει ένα πλήρες γεύμα**
- **Ιδανική για ένα υγιεινό και γρήγορο σνακ**

(4 μονάδες)

8. Να κατονομάσετε δυο (2) από τις τρεις (3) κατηγορίες στις οποίες χωρίζονται τα θαλασσινά και να δώσετε ένα (1) αντιπροσωπευτικά παραδείγματα για την κάθε κατηγορία.

Κατηγορίες Θαλασσινών	Αντιπροσωπευτικά Παραδείγματα
Οστρακοειδή	Αστακός, καραβίδες, κάβουρας, γαρίδες
Κεφαλόποδα	Χταπόδια, καλαμάρια, σουπιές
Μαλάκια	Μύδια, στρείδια, κυδώνια, γυαλιστερές, αχιβάδες,

(4 μονάδες)

9. Να συμπληρώσετε τα κενά των παρακάτω δηλώσεων, επιλέγοντας την κατάλληλη ορθή απάντηση, αξιοποιώντας τον πιο κάτω πίνακα που σας δίνεται.

Μικροσκοπικά	Λαχανικά	Φρέσκα
Βολβών	Δημητριακά	Νιόκι
Όσπρια	Ξηρά	Φρουτώδη

(α) Τα ζυμαρικά χωρίζονται σε δυο κατηγορίες τα **ξηρά** και τα **φρέσκα**.

(β) Τα **όσπρια** είναι τα βρώσιμα σπόρια φυτών που ανήκουν στην ευρύτερη οικογένεια των φασολίων.

(γ) Τα **δημητριακά** είναι οι σπόροι των σιτηρών.

(δ) Τα αβοκάντο, οι ντομάτες, τα αγγουράκια, οι πιπεριές, τα κολοκύθια, οι μελιτζάνες ανήκουν στην κατηγορία των **φρουτώδη** λαχανικών.

(4 μονάδες)

10. Να συμπληρώσετε τα κενά των παρακάτω δηλώσεων, επιλέγοντας την κατάλληλη ορθή απάντηση, αξιοποιώντας τον πιο κάτω πίνακα που σας δίνεται.

Άσπρα	Κυλινδρικά	Ασπόνδυλοι
Γλυκού	Ψάρια	Λιπαρά
Σπονδυλωτοί	Αλμυρού	Επίπεδα

(α) Τα **ψάρια** είναι οι υδρόβιοι, **σπονδυλωτοί** ζωικοί οργανισμοί, οι οποίοι βρίσκονται σχεδόν σε κάθε υδάτινο οικοσύστημα.

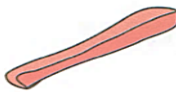
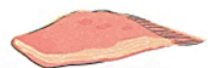


(β) Τα ψάρια διαχωρίζονται ανάλογα με την προέλευσή τους σε ψάρια του **αλμυρού** νερού (θάλασσες, ωκεανούς) και σε ψάρια του **γλυκού** νερού (ποταμοί, λίμνες).

(γ) Τα ψάρια χωρίζονται σε δυο κύριες κατηγορίες (ομάδες) σε σχέση με το σχήμα τους σε **κυλινδρικά** και σε **επίπεδα**.

(δ) Τα ψάρια χωρίζονται σε δυο άλλες κατηγορίες (ομάδες) σε σχέση με το ποσοστό λίπους τους σε **λιπαρά ή λαδερά** και σε **άσπρα**.

(4 μονάδες)

11. Να αντιστοιχίσετε τις ονομασίες των τεμαχίων στα οποία μπορούν να κοπούν τα ψάρια από τη Στήλη Α, με τα αντίστοιχα τεμάχιά τους με βάση τις παρακάτω εικονογραφήσεις από τη Στήλη Β.

Στήλη Α Ονομασίες Τεμαχιών		Στήλη Β Εικονογραφήσεις Τεμαχιών	
1	Σουπρέμ (Suprême)	Α	
2	Κουζόν (Le goujon)	Β	
3	Τρονσόν (Le tronçon)	Γ	
4	Ποπιέτ (Paupiette)	Δ	

Στήλη Α	1	2	3	4
Στήλη Β	Β	Α	Δ	Γ

(4 μονάδες)

12. Να γράψετε τον ορισμό των πουλερικών.

Τα πουλερικά είναι όλα τα πτηνά (πουλιά) τα οποία εκτρέφονται σε φάρμες ή σπίτια, με σκοπό την κατανάλωσή τους από τον άνθρωπο.

(4 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β΄ (Μονάδες 32)

Αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις.

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

13. (α) Να γράψετε τον ορισμό των ζυμαρικών.

Τα ζυμαρικά είναι τροφές που παρασκευάζονται από ζύμη, η οποία αποτελείται από αλεύρι, νερό ή και αυγά, λάδι και αλάτι.

(2 μονάδες)

(β) Να αναφέρετε τις θέσεις των ζυμαρικών στο μενού, και να αναφέρετε την αντίστοιχη ποσότητα ανά μερίδα (ψημένα) που απαιτείται κατά το σερβίρισμά τους.

Θέση των ζυμαρικών στο μενού	Ποσότητα ανά μερίδα (ψημένα ζυμαρικά)
i Ορεκτικό	210 γραμμάρια
ii Κυρίως πιάτο	300 γραμμάρια
iii Συνοδευτικό	210 γραμμάρια
iv Επιδόρπιο	150 γραμμάρια

(2 μονάδες)

(γ) Να αναφέρετε τις τέσσερις (4) ποικιλίες που χωρίζονται τα ζυμαρικά ανάλογα με το σχήμα και το μέγεθός τους. Να δώσετε δυο (2) αντιπροσωπευτικά παραδείγματα για την κάθε ποικιλία ζυμαρικών.

Ποικιλίες Ζυμαρικών	Αντιπροσωπευτικά Παραδείγματα	
i Μακρόστενα και επίπεδα	Σπαγγέτι, λαζάνια	Ταλιατέλλες, λιγκουίνι
ii Σωληνοειδή	Πέννε	Ρικατόνι
iii Στριφτά / Σχηματιστά	Φάρφαλε	Φουσίλι
iv Γεμιστά	Ραβιόλι	Τορτελίνοι, τορτελόνοι

(4 μονάδες)

14.(α) Να γράψετε τον ορισμό των λαχανικών.

Λαχανικά ονομάζονται τα φυτικά τρόφιμα που προέρχονται από τα άνθη, τους καρπούς, τα σπόρια, τα φύλλα, τα βλαστάρια, τα ριζώματα και άλλα μέρη των φυτών, και που καταναλώνονται για τις θρεπτικές τους ιδιότητες.

(2 μονάδες)

(β) Να αναφέρετε τους τρεις (3) παράγοντες που συμβάλλουν στην επιλογή των λαχανικών κατά την σύνθεση ενός μενού.

- i Το είδος του γεύματος
- ii Τον τύπο του εστιατορίου
- iii Τις προτιμήσεις των καλεσμένων (πελατών)

(3 μονάδες)

(γ) Να κατονομάσετε τρεις (3) χρήσεις των λαχανικών στη μαγειρική τέχνη και αξιοποίησής τους σε ένα μενού εστιατορίου. Να δώσετε ένα (1) αντιπροσωπευτικό παράδειγμα (ονομασία συνταγής) για την καθεμιά.

Χρήσεις Λαχανικών	Αντιπροσωπευτικά Παραδείγματα
i Ορεκτικά	Λαχανοντολμάδες, κολοκυθοκεφτέδες, κ.ά.
ii Σαλάτες	Χωριάτικη σαλάτα, σαλάτα του Καίσαρα, κ.ά.
iii Σούπες	Χορτόσουπα, Μινεστρόνε, Μπόρτζ, κ.ά.
iv Συνοδευτικά	Ψητά λαχανικά, πουρές λαχανικών, κ.ά.
v Παραδοσιακά πιάτα	Ρατατούιλ, γεμιστά λαχανικά, κ.ά.
vi Χορτοφαγικά ή Βίγκαν γεύματα	Πιλάφια με λαχανικά, χορτοφαγικά μπέργκερ, κ.ά.

(3 μονάδες)

15. Να αναφέρετε τέσσερα (4) ποιοτικά χαρακτηριστικά των πουλερικών σε σχέση με την ηλικία τους.

(α) Νεαρά Πουλερικά

- i Η σάρκα είναι τρυφερή (μαλακό κρέας)
- ii Τα κόκκαλα είναι τρυφερά και εύκαμπτα (ευλύγιστα)
- iii Το δέρμα είναι λεπτό, λείο και μαλακό
- iv Το δέρμα έχει άσπρο χρώμα
- v Έχουν λιγότερο λίπος και συνδετικούς ιστούς

(4 μονάδες)

(β) Ηλικιωμένα Πουλερικά

- i Η σάρκα είναι σκληρή (σκληρό κρέας)
- ii Το στήθος (φιλέτο) και οι φτερούγες έχουν λευκό χρώμα
- iii Η σάρκα στα μπούτια έχει σκούρο χρώμα (πόδια)
- iv Τα κόκκαλα είναι σκληρά (στέρνο)
- v Το δέρμα είναι σκληρό και τραχύ
- vi Το δέρμα έχει κιτρινωπό χρώμα
- vii Έχουν περισσότερο λίπος και συνδετικούς ιστούς (κυρίως στην κοιλιά)

(4 μονάδες)

16. (α) Να αναφέρετε έξι (6) χαρακτηριστικά καλής ποιότητας του χοιρινού κρέατος.

- i Το χρώμα του κρέατος:
Το χοιρινό κρέας πρέπει να έχει φυσικό, ροζ απόχρωση.
- ii Η υφή του κρέατος:
Το χοιρινό κρέας πρέπει να έχει καλή υφή, να είναι απαλό και ζουμερό.
- iii Το άρωμα και η γεύση του κρέατος:
Το χοιρινό κρέας πρέπει να έχει έντονο άρωμα και φυσική γεύση.
- iv Η περιεκτικότητα σε λίπος:
Το χοιρινό κρέας πρέπει να έχει ισορροπημένη περιεκτικότητα σε λίπος.
- v Η προέλευση και η εκτροφή του ζώου:
Οι χοίροι που εκτρέφονται υγιείς και υπό καλές συνθήκες παράγουν κρέας υψηλής ποιότητας.
- vi Η διατροφή του ζώου:
Οι χοίροι που τρέφονται με φυσικές και υγιεινές διατροφικές επιλογές επηρεάζουν τη γεύση και την ποιότητα του κρέατος.
- vii Η ηλικία του ζώου:
Η ηλικία του χοίρου τη στιγμή της σφαγής επηρεάζει την ποιότητα του κρέατος. Συνήθως, τα νεαρά χοιρίδια παράγουν πιο ζουμερό και απαλό κρέας.
- viii Οι συνθήκες σφαγής του ζώου:
Ο τρόπος σφαγής του χοίρου και η επεξεργασία του επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.

(6 μονάδες)

(β) Να επεξηγήσετε τους παρακάτω όρους.

i **Μπέικον / Bacon**

Χοιρινό κρέας από την κοιλιά του ζώου το οποίο έχει υποστεί αλάτισμα και κάπνισμα.

ii **Ζαμπόν / Ham**

Χοιρινό κρέας το οποίο έχει υποστεί αλάτισμα και συχνά κάπνισμα ή ωρίμανση.

(2 μονάδες)

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

ΜΕΡΟΣ Γ΄ (Μονάδες 20)

Αποτελείται από δυο (2) ερωτήσεις.

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

17. (α) Να συμπληρώσετε τα κενά των παρακάτω δηλώσεων, επιλέγοντας την κατάλληλη ορθή απάντηση, αξιοποιώντας τον πιο κάτω πίνακα που σας δίνεται.

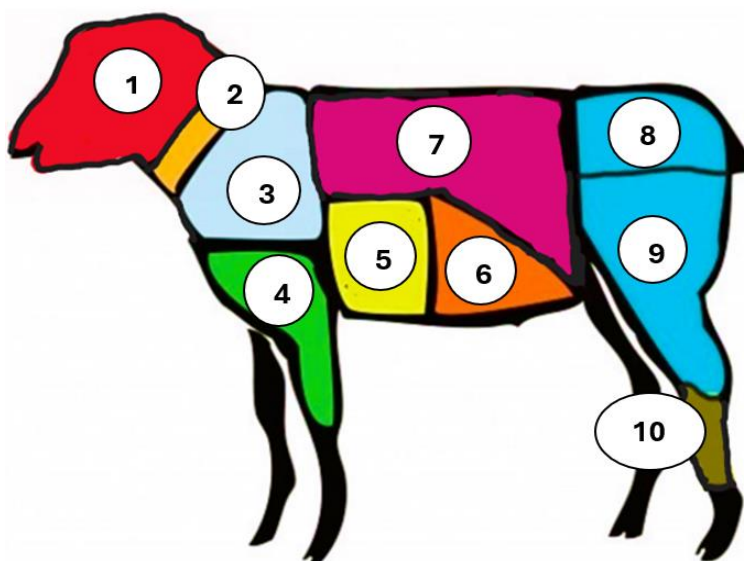
Ροζ	Νεαρά	Οκτώ (8) μηνών
Πέντε (5) εβδομάδων	Ενός (1) έτους και άνω	Λιγότερο
Περισσότερο	Κοκκινωπό	Σκληρό
Ζουμερό	Καρέ	Ηλικιωμένα

- i Το «αρνάκι γάλακτος» είναι το ζώο ηλικίας μέχρι **πέντε (5) εβδομάδων**, του οποίου το κρέας έχει φυσικό, **ροζ** χρώμα.
- ii Το «πρόβατο» είναι το ζώο ηλικίας από **ενός (1) έτους και άνω**, του οποίου το κρέας έχει **περισσότερο** λίπος, έντονη γεύση και **κοκκινωπό** χρώμα.
- iii Το **καρέ** είναι το πιο δημοφιλές κομμάτι του αρνιού, που προέρχεται από την συνέχεια της σπάλας και έχει το πιο τρυφερό κρέας και το λιγότερο λίπος.
- iv Τα **νεαρά** αρνιά έχουν πιο **ζουμερό** κρέας, ενώ τα **ηλικιωμένα** αρνιά έχουν πιο **σκληρό** κρέας.

(5 μονάδες)

(β) Να αναγνωρίσετε τις κοπές (τεμάχια) του αρνίσιου κρέατος και με βάση την πιο κάτω απεικόνιση, να συσχετίσετε τους αριθμούς των τεμαχίων του ζώου με την αντίστοιχη ονομασία τους.

Αριθμός Τεμαχίου	Ονομασίες Τεμαχίων
3	ΣΠΑΛΑ
9	ΜΠΟΥΤΙ
7	ΚΑΡΕ
1	ΚΕΦΑΛΑΚΙ
4	ΚΟΤΣΙ
8	ΣΕΛΑ/ ΝΕΦΡΑΜΙΑ
2	ΛΑΙΜΟΣ
5	ΣΤΗΘΟΣ
6	ΚΟΙΛΙΑ
10	ΠΟΔΑΡΑΚΙΑ



(5 μονάδες)

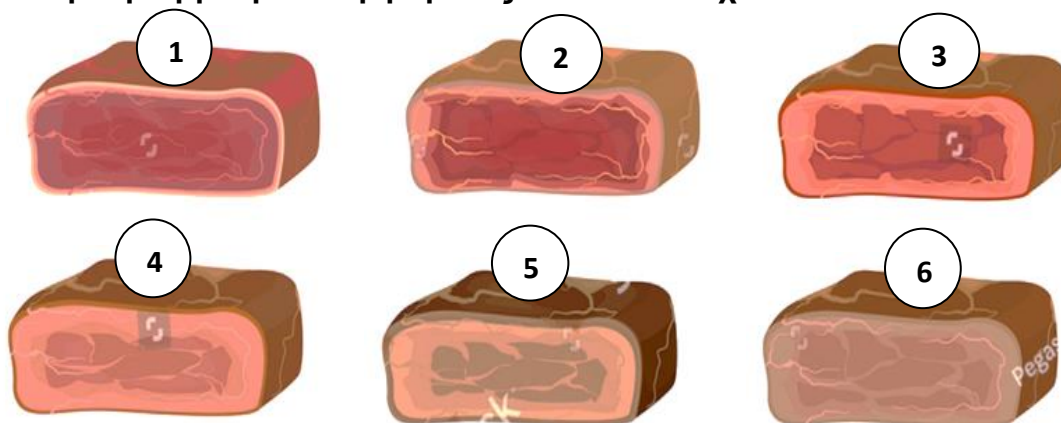
18.(α) Να συμπληρώσετε τα κενά των παρακάτω δηλώσεων, επιλέγοντας την κατάλληλη ορθή απάντηση, αξιοποιώντας τον πιο κάτω πίνακα που σας δίνεται.

Γκάλογουεϊ (Galloway)	Κόντρα (Sirloin)	Bos Indigus
Μοσχαρίσιο	Στήθος	Μπούτι
Μάρμαρο (Marbling)	Άνγκους (Angus)	Κάτω του ενός έτους
Άνω του ενός έτους	Κότσι	Φιλέτο (Tenderloin)

- i Η πιο δημοφιλής φυλή βοοειδών της Σκωτίας, εν ονόματι **Άνγκους (Angus)** είναι ευρέως γνωστή για την ποιότητα του κρέατός της.
- ii Η ντόπια κυπριακή φυλή βοοειδών ονομάζεται στα αγγλικά **Bos Indicus**.
- iii Το **μοσχαρίσιο** κρέας προέρχεται από νεαρά βοοειδή ζώα ηλικίας **κάτω του ενός έτους**, το οποίο έχει ανοικτό κόκκινο χρώμα κρέατος.
- iv Η διασκορπισμένη ενσωμάτωση λεπτών λιπαρών ινών μέσα στους μύες του βοδινού κρέατος αναφέρεται ως **μάρμαρο (Marbling)**.
- v Το **κόντρα (Sirloin)** και το **φιλέτο (Tenderloin)**, είναι από τα εκλεκτότερα και άπαχα κομμάτια του βοδινού κρέατος.
- vi Το **κότσι** είναι η άκρη από το πίσω πόδι του βοοειδούς, το οποίο είναι ιδανικό για την παρασκευή του ιταλικού φαγητού «Όσο-Μπούκο».

(4 μονάδες)

(β) Να διακρίνεται τις διαφορές που υπάρχουν στο βαθμό ψησίματος του βοδινού φιλέτου με βάση τις πιο κάτω απεικονίσεις. Να αναφέρετε την ονομασία και την εσωτερική θερμοκρασία ψησίματος που αντιστοιχεί στο καθένα.



Αριθμός φιλέτου	Ονομασία βαθμού ψησίματος βοδινού φιλέτου	Εσωτερική θερμοκρασία ψησίματος βοδινού φιλέτου
1	BLEU	30°C
2	RARE	40°C - 50°C
3	MEDIUM RARE	50°C - 55°C
4	MEDIUM	55°C - 60°C
5	MEDIUM WELL	65°C - 70°C
6	WELL DONE	70°C - 75°C

(6 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ