

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

ΕΝΙΑΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ 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

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 μην 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.
5. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

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΄ (Μονάδες 48)

Αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις.

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.

1. Να σημειώσετε με (✓) το "Σωστό" εάν συμφωνείτε ή το "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.		
2.	Εάν ένα μενού περιλαμβάνει κρύο ορεκτικό πιάτο και σούπα, τότε η σούπα σερβίρεται πριν από το κρύο ορεκτικό.		
3.	Ο χρόνος ψησίματος των ζυμαρικών διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του αλευριού που παρασκευάστηκαν, το σχήμα και το πάχος τους.		
4.	Κατά το φιλετάρισμα του στρογγυλού ψαριού αφαιρούνται 4 φιλέτα, ενώ κατά το φιλετάρισμα του επίπεδου ψαριού αφαιρούνται 2 φιλέτα.		

(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.

- _____
- _____
- _____
- _____

(4 μονάδες)

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

Κατηγορίες Θαλασσινών	Αντιπροσωπευτικά Παραδείγματα

(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 _____ και τα _____.
- (β) Τα _____ είναι τα βρώσιμα σπόρια φυτών που ανήκουν στην ευρύτερη οικογένεια των φασολίων.
- (γ) Τα _____ είναι οι σπόροι των σιτηρών.
- (δ) Τα αβοκάντο, οι ντομάτες, τα αγγουράκια, οι πιπεριές, τα κολοκύθια, οι μελιτζάνες ανήκουν στην κατηγορία των _____ λαχανικών.

(4 μονάδες)

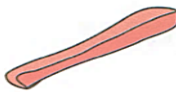
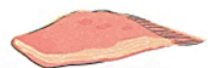


10. Να συμπληρώσετε τα κενά των παρακάτω δηλώσεων, επιλέγοντας την κατάλληλη ορθή απάντηση, αξιοποιώντας τον πιο κάτω πίνακα που σας δίνεται.

Άσπρα	Κυλινδρικά	Ασπόνδυλοι
Γλυκού	Ψάρια	Λιπαρά
Σπονδυλωτοί	Αλμυρού	Επίπεδα

- (α) Τα _____ είναι οι υδρόβιοι, _____ ζωικοί οργανισμοί, οι οποίοι βρίσκονται σχεδόν σε κάθε υδάτινο οικοσύστημα.
- (β) Τα ψάρια διαχωρίζονται ανάλογα με την προέλευσή τους σε ψάρια του _____ νερού (θάλασσες, ωκεανούς) και σε ψάρια του _____ νερού (ποταμοί, λίμνες).
- (γ) Τα ψάρια χωρίζονται σε δυο κύριες κατηγορίες (ομάδες) σε σχέση με το σχήμα τους σε _____ και σε _____.
- (δ) Τα ψάρια χωρίζονται σε δυο άλλες κατηγορίες (ομάδες) σε σχέση με το ποσοστό λίπους τους σε _____ και σε _____.

(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	Τρονζόν (Le tronçon)	Γ	
4	Ποπιέτ (Paupiette)	Δ	

Στήλη Α	1	2		3	4
Στήλη Β					

(4 μονάδες)

12. Να γράψετε τον ορισμό των πουλερικών.

(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.

(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	
ii	
iii	
iv	

(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		
ii		
iii		
iv		

(4 μονάδες)

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

(2 μονάδες)

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

i _____

ii _____

iii _____

(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	
ii	
iii	

(3 μονάδες)

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

(α) Νεαρά Πουλερικά

i _____

ii _____

iii _____

iv _____

(4 μονάδες)

(β) Ηλικιωμένα Πουλερικά

- i _____
- ii _____
- iii _____
- iv _____

(4 μονάδες)

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

- i _____
- ii _____
- iii _____
- iv _____
- v _____
- vi _____

(6 μονάδες)

(β) Να επεξηγήσετε τους παρακάτω όρους.

- i **Μπέικον / Bacon**

- ii **Ζαμπόν / Ham**

(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.

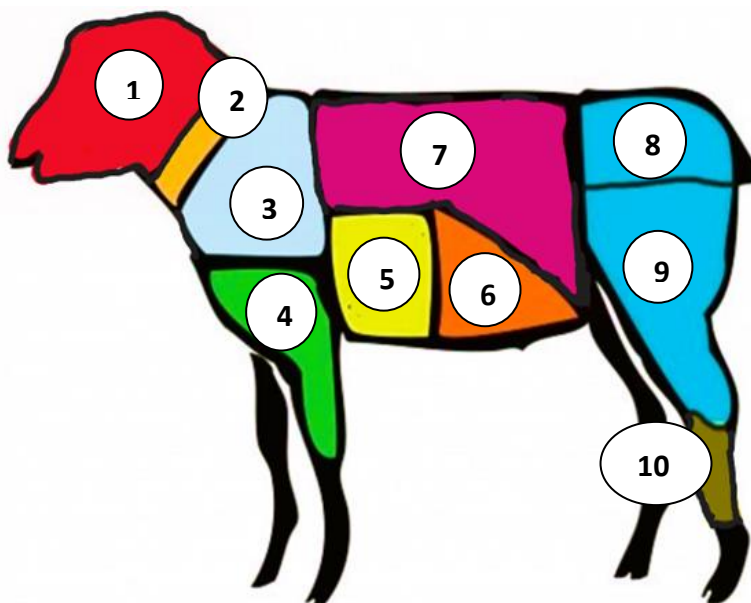
Ροζ	Νεαρά	Οκτώ (8) μηνών
Πέντε (5) εβδομάδων	Ενός (1) έτους και άνω	Λιγότερο
Περισσότερο	Κοκκινωπό	Σκληρό
Ζουμερό	Καρέ	Ηλικιωμένα

- i Το «αρνάκι γάλακτος» είναι το ζώο ηλικίας μέχρι _____, του οποίου το κρέας έχει φυσικό, _____ χρώμα.
- ii Το «πρόβατο» είναι το ζώο ηλικίας από _____, του οποίου το κρέας έχει _____ λίπος, έντονη γεύση και _____ χρώμα.
- iii Το _____ 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 _____ αρνιά έχουν πιο _____ κρέας, ενώ τα _____ αρνιά έχουν πιο _____ 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
	ΣΠΑΛΑ
	ΜΠΟΥΤΙ
	ΚΑΡΕ
	ΚΕΦΑΛΑΚΙ
	ΚΟΤΣΙ
	ΣΕΛΑ/ ΝΕΦΡΑΜΙΑ
	ΛΑΙΜΟΣ
	ΣΤΗΘΟΣ
	ΚΟΙΛΙΑ
	ΠΟΔΑΡΑΚΙΑ



(5 μονάδες)

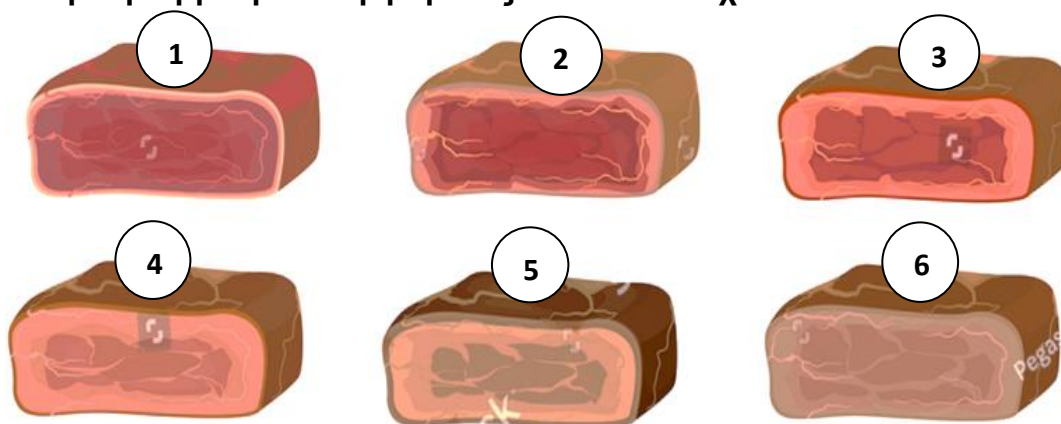
18.(α) Να συμπληρώσετε τα κενά των παρακάτω δηλώσεων, επιλέγοντας την κατάλληλη ορθή απάντηση, αξιοποιώντας τον πιο κάτω πίνακα που σας δίνεται.

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

- i Η πιο δημοφιλής φυλή βοοειδών της Σκωτίας, εν ονόματι _____ είναι ευρέως γνωστή για την ποιότητα του κρέατός της.
- ii Η ντόπια κυπριακή φυλή βοοειδών ονομάζεται στα αγγλικά _____.
- iii Το _____ κρέας προέρχεται από νεαρά βοοειδή ζώα ηλικίας _____, το οποίο έχει ανοικτό κόκκινο χρώμα κρέατος.
- iv Η διασκορπισμένη ενσωμάτωση λεπτών λιπαρών ινών μέσα στους μύες του βοδινού κρέατος αναφέρεται ως _____.
- v Το _____ και το _____, είναι από τα εκλεκτότερα και άπαχα κομμάτια του βοδινού κρέατος.
- vi Το _____ 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 διακρίνετε 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		
2		
3		
4		
5		
6		

(6 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ