

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΤΡΑΜΗΝΩΝ 20 20 - 20 21

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΛΥΣΕΙΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Παρασκευή, 28 Μαΐου 2021

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe101

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑ (10) ΣΕΛΙΔΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
2. Το δοκίμιο αποτελείται από τρία μέρη (Α', Β' και Γ').
3. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
4. 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.
5. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

Α΄ ΜΕΡΟΣ

Αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

Να επιλέξετε ΣΩΣΤΟ Η΄ ΛΑΘΟΣ.

1. α. Τα κρουτόνια "croutons" είναι παρασκεύασμα ψωμιού.
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

- β. Το Λιεζόν "Liaison" αποτελείται από κρεμμύδι, καρότο και σέλινο.
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

2. α. Ο μαγειρικός όρος "Clarified butter" αναφέρεται σε καθαρό βούτυρο ο οποίος έχει πάρει σκούρο χρώμα από το συνεχές ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά χωρίς να καεί.
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

- β. Το γάλα είναι το βασικό υλικό στην παρασκευή του Βουτύρου Μετρ ντ'οτέλ "Beurre Maître d'hotel".
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

3. α. Το Μπρεζέ "Braise" είναι ξηρή μέθοδος μαγειρέματος.
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

- β. Το Μιρπουά "Mirepoix" χρησιμοποιείται σε σούπες, σάλτσες και ως βάση για ρόστα.
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

4. α. Στην περίπτωση της μεταφοράς θερμότητας με ακτινοβολία, πετυχαίνουμε ψήσιμο μόνο όταν έχουμε την τροφή πάνω από την πηγή θερμότητας.
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

- β. Τα είδη ακτινοβολίας τα οποία χρησιμοποιούμε στη μαγειρική είναι δύο: Η υπέρυθη ακτινοβολία και τα μικροκύματα.
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

5. α. Τα ψωμιά, και οι πίτσες ψήνονται με τη μέθοδο Μπέικινγκ "Baking".
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

- β. Οι συμβατικοί φούρνοι ψήνουν τις τροφές πιο γρήγορα και πιο ομοιόμορφα από ότι οι αερόφουρνοι.
Σωστό ή Λάθος (2 μον.)

Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση.

6. Ποιο από τα παρακάτω **δεν** αποτελεί εξοπλισμό της μεθόδου ψήσιματος στο φούρνο;
(4 μον.)

- A. Ταψιά
- B. Πιάστρες
- Γ. Φούρνος
- Δ. Φριτέζα**

7. Ποιο από τα παρακάτω **δεν** μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επικάλυψη τροφής για τηγάνισμα;
(4 μον.)

- A. Αλεύρι
- B. Χυλός τηγανίσματος
- Γ. Σάλτσα Ολλανδέζ "Hollandaise"**
- Δ. Πανέ

Να συμπληρώσετε τις παρακάτω προτάσεις.

8. Δύο (2) πλεονεκτήματα της μεθόδου μαγειρέματος ψήσιμο στη σχάρα είναι:

1. **Είναι υγιεινή μέθοδος μαγειρέματος.**

Κατά το ψήσιμο το περισσότερο ζωικό λίπος λιώνει και πέφτει από την τροφή χωρίς να καταναλώνεται.

Στις περισσότερες περιπτώσεις είναι γρήγορη μέθοδος μαγειρέματος, γεγονός που ελαττώνει τις θρεπτικές απώλειες.

2. **Οι παρασκευές ετοιμάζονται γρήγορα και εξυπηρετείται έτσι γρηγορότερα ο πελάτης.**

3. **Το ψήσιμο ελέγχεται εύκολα, εφόσον ο μάγειρας παρακολουθεί την τροφή ρυθμίζοντας ανάλογα την απόσταση της τροφής από την πηγή θερμότητας**

(4 μον.)

9. Η μέθοδος μαγειρέματος Ποσέ "Poche" χωρίζεται σε δύο είδη. Αυτά είναι:

α) Ξέβαθο ποσέ και

β) Βαθή ποσέ.

(4 μον.)

10. Η σάλτσα Ναπολιτέν "Napolitaine" προκύπτει από την ανάμιξη :

α) Σάλτσα ντομάτας και β) ντομάτες κονκασέ

(4 μον.)

11. Να αναφέρετε τέσσερις (4) τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με τη μέθοδο μαγειρέματος Μπρεζέ "Braise".

(4 μον.)

Κρέατα, κυνήγια, πουλερικά, εντόσθια, γλώσσα, λαχανικά, πατάτες, ρύζι, γεμιστά λαχανικά. (Βιβλίο "Μαγειρεύω Σωστά", σελ 145)

12. Να ονομάσετε δύο (2) κοψίματα λαχανικών ή πατατών και να τα περιγράψετε εν συντομία.

(4 μον.)

Οποιαδήποτε δύο από τα παρακάτω:

Julienne: Στενόμακρες λωρίδες πάχους 2,5 mm και μήκους 3-4 cm (μοιάζουν με σπιρτόξυλα)

Brunoise: Μικροί κύβοι που κόβονται από Julienne

Macedoine: Κύβοι 0,5 cm (μοιάζουν με Ζάρια)

Jardiniere: Στενόμακρες λωρίδες πάχους 2 mm και μήκους 1,5 cm

Paysanne: Διάφορα σχήματα σε ομοιόμορφο μέγεθος

Allumettes: Στενόμακρες λωρίδες πάχους 0,5 cm και μήκους 6 cm

Pailles: Στενόμακρες λωρίδες πάχους 2,5 mm και μήκους 6 cm

Chips (Τσίπς): Λεπτές φέτες πάχους 1mm, που κόβουμε με μαντολίνο.

Gaufrettes: Λεπτές φέτες που κόβουμε δύο φορές με την κυματιστή λεπίδα του μαντολίνου. Τη δεύτερη φορά γυρίζουμε την πατάτα 90 μοίρες.

(Βιβλίο "Μαγειρεύω Σωστά", σελ 61)

Οδηγία βαθμολόγησης: 1 βαθμό για την ονομασία του κάθε κοψίματος και 1 βαθμό, για την επεξήγηση

Β΄ ΜΕΡΟΣ Αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

13. α. Να αναφέρετε δύο (2) σημεία στα οποία απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στη μέθοδο μαγειρέματος Στιού "Stew".

(2 μον.)

Οποιαδήποτε δύο από τα παρακάτω:

Τα υλικά προσθέτονται στον κατάλληλο χρόνο

Οι πηκτικές ουσίες χρησιμοποιούνται με μέτρο.

Συνεχής έλεγχος της θερμοκρασίας και των υγρών.

Αποφεύγεται το υπερβολικό ψήσιμο.

(Βιβλίο "Μαγειρεύω Σωστά", σελ 132)

β. Να αναφέρετε τέσσερις (4) κατηγορίες τροφών οι οποίες ψήνονται με την πιο πάνω μέθοδο.

(2 μον.)

Οποιαδήποτε τέσσερα από τα παρακάτω:

Κρέατα, πουλερικά, κυνήγια, θαλασσινά, ρύζι, λαχανικά, όσπρια

(Βιβλίο "Μαγειρεύω Σωστά", σελ 131)

γ. Να εξηγήσετε τη διαφορά μεταξύ Μπλανκέτ "Blanquette" και Φρικασέ "Fricassée".

(4 μον.)

Η βασική διαφορά είναι ότι στο Μπλανκέτ ξεκινούμε μπλανσάροντας το κρέας ενώ στο Φρικασέ ξεκινάμε σοτάροντας το κρέας.

(Βιβλίο "Μαγειρεύω Σωστά", σελ 131)

14. α. Να αναφέρετε τέσσερις (4) λόγους για τους οποίους μαγειρεύονται οι τροφές.

1. Οι τροφές γίνονται μαλακές και ευκολοχώνευτες.

2. Οι τροφές απαλλάσσονται από μικρόβια που περιέχουν και επομένως διατηρούνται περισσότερο.

3. Οι μαγειρεμένες τροφές ικανοποιούν τις αισθήσεις.

4. Με το μαγείρεμα αυξάνεται η ποικιλία των παρασκευών

(Βιβλίο "Μαγειρεύω Σωστά", σελ 107)

(4 μον.)

β. Να ονομάσετε τέσσερις (4) πηκτικές ουσίες.

Ρου, Μπέρ-μανιέ, Σιτάλευρο, Αραβοσιτάλευρο, Ρυζάλευρο, Πατατάλευρο

(Βιβλίο "Μαγειρεύω Σωστά", σελ 79)

(4 μον.)

15.α. Να γράψετε τον ορισμό της μεθόδου μαγειρέματος Ξέβαθο τηγάνισμα.

(2 μον.)

Είναι το ψήσιμο της τροφής σε ζεστό λάδι ή σε λίπος που δεν καλύπτει τη τροφή.

(Βιβλίο "Μαγειρεύω Σωστά", σελ 161)

β. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε με συντομία τα τέσσερα (4) διαφορετικά είδη ξέβαθου τηγανίσματος.

(4 μον.)

1. ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΤΗΓΑΝΙ

Είναι το ψήσιμο τροφής σε λίγο ζεστό λάδι ή λίπος σε τηγάνι με παχιά τοιχώματα.

Η τροφή γυρίζεται μία ή περισσότερες φορές για ομοιόμορφη εμφάνιση.

2. ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΖΕΣΤΗ ΠΛΑΚΑ (HOT PLATE OR GRIDDLE)

Είναι το ψήσιμο τροφής σε λίγο λάδι ή λίπος σε ζεστή πλάκα. Η τροφή γυρίζεται επανειλημμένα για ομοιόμορφο ψήσιμο.

3. ΣΟΤΕ/ ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ

Είναι το ψήσιμο τροφών σε ελάχιστη ποσότητα λαδιού ή λίπους. Η τροφή γυρίζεται για ομοιόμορφο ψήσιμο.

4. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΣΥΝΕΧΕΣ ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ (STIR-FRY)

Είναι το συνεχές γρήγορο ψήσιμο τροφής σε λίγο λίπος ή λάδι σε τηγάνι (ή Wok).

Το γύρισμα της τροφής γίνεται με την κατάλληλη κίνηση του χεριού από τον καρπό (Tossing)

(Βιβλίο "Μαγειρεύω Σωστά", σελ 161-162)

Οδηγία βαθμολόγησης: ½ βαθμό για το κάθε είδος τηγανίσματος και ½ βαθμό, για την επεξήγηση του κάθε είδους.

γ. Να ονομάστε τέσσερις (4) τροφές κατάλληλες για ξέβαθο τηγάνισμα.

(2 μον.)

Κρέατα καλής ποιότητας, νεαρά πουλερικά, ψάρια, εντόσθια, υποπροϊόντα κρεάτων, αυγά, χαλούμι, λαχανικά, πατάτες, κρέπες.

(Βιβλίο “Μαγειρεύω Σωστά”, σελ 161)

16. α. Να δώσετε τον ορισμό των σαλτσών.

(2.μον.)

Σάλτσα είναι παχύρευστο υγρό που συνοδεύει η καλύπτει διάφορες παρασκευές.

(Βιβλίο “Μαγειρεύω Σωστά”, σελ 77)

β. Να αναφέρετε έξι (6) χαρακτηριστικά γνωρίσματα των σαλτσών.

(6 μον.)

Οι σάλτσες πρέπει:

- να ταιριαζουν με την παρασκευη που συνοδευουν η καλυπτουν.
- να ειναι απαλες, χωρις σβολους.
- να εχουν χαρακτηριστικη γευση.
- να είναι ελαφριές
- να εχουν τη καταλληλη πυκνοτητα..
- να χρησιμοποιουνται στις καταλληλες ποσοτητες αναλογα με την παρασκευη.

(Βιβλίο “Μαγειρεύω Σωστά”, σελ 77-78)

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

17. Είστε ο Chef σε ένα ξενοδοχείο πέντε αστέρων. Έχετε λάβει οδηγίες να ετοιμάσετε ένα μενού, στο οποίο το κυρίως φαγητό θα πρέπει να είναι παρασκευασμένο με βοδινό "top side" (σκληρό κρέας).

α. Να αναφέρετε ποια μέθοδο μαγειρέματος θα επιλέγατε και να δικαιολογήσετε με συντομία την απάντησή σας.

(4 μον.)

Essay Question

Σωστή απάντηση θεωρείται οποιαδήποτε μέθοδος προσφέρεται για ψήσιμο σκληρών τροφών (πχ Stew, Braise, Boiling, Pressure cooking, Roasting, Sous-vite, En papillote) νοουμένου ότι ο μαθητής εξηγεί εν συντομία τον λόγο για τον οποίο επέλεξε την συγκεκριμένη μέθοδο.

Οδηγία βαθμολόγησης: 1 βαθμό για την ορθή μέθοδο και 3 βαθμοί, για τη δικαιολόγηση της επιλογής της μεθόδου

β. Να δώσετε τον ορισμό της μεθόδου την οποία επιλέξατε.

(2 μον.)

Σωστή απάντηση θεωρείται ο αντίστοιχος ορισμός της επιλεγμένης από τον μαθητή μεθόδου όπως εμφανίζεται στα βιβλία μας.

γ. Να αναφέρετε δύο πλεονεκτήματα της μεθόδου την οποία επιλέξατε.

(2 μον.)

Σωστή απάντηση θεωρείται, η σωστή αναφορά δύο πλεονεκτημάτων της επιλεγμένης από τον μαθητή μεθόδου.
(σύμφωνα με τα βιβλία μας)

δ. Να ονομάσετε δύο (2) είδη εξοπλισμού για τη μέθοδο την οποία επιλέξατε.

(2 μον.)

Σωστή απάντηση θεωρείται, η σωστή αναφορά τεσσάρων ειδών εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται κατά την εφαρμογή της επιλεγμένης από τον μαθητή μεθόδου. (σύμφωνα με τα βιβλία μας)

18. Να αναφέρετε τα δέκα (10) στάδια της μεθόδου Ξέβαθο Ποσέ "Shallow Poaching".

(10.μον.)

1. Προετοιμασία/Mise en Place (μεριδοποίηση, δέσιμο, δίπλωμα ή τύλιγμα της τροφής)
2. Λιώνουμε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά και προσθέτουμε ψιλοκομμένο κρεμμύδι ή άλλο λαχανικό (προαιρετικά)
3. Προσθέτουμε το κυρίως υλικό (χωρίς να το σοτάρουμε)
4. Προσθέτουμε το υγρό μαζί με τα αρωματικά μέχρι να καλύψει το κυρίως υλικό κατά τα 2/3
5. Αφήνουμε το υγρό να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία (65°C-85°C), να σιγοβράζει
6. Καλύπτουμε με βουτυρωμένο χαρτί ζαχαροπλαστικής ή με καπάκι
7. Συνεχίζουμε το ψήσιμο στο μάτι ή στο φούρνο χωρίς το υγρό μας να κοχλάζει μέχρι τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος
8. Αφαιρούμε το κυρίως υλικό και το διατηρούμε υγρό και ζεστό μέχρι να το σερβίρουμε.
9. Στραγγίζουμε το υγρό και ελαττώνουμε ή ετοιμάζουμε τη σάλτσα
10. Σερβίρουμε με τα συνοδευτικά ή/και τη σάλτσα το κυρίως υλικό.

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ