

**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'**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Παρασκευή, 28 Μαΐου 2021**

**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**

**ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe 101**

**ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά**

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΝΕΑ ( 9 ) 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 ψησίματος 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:  
\_\_\_\_\_ και  
\_\_\_\_\_.  
(4 μον.)

9. Η μέθοδος μαγειρέματος Ποσέ "Poche" χωρίζεται σε δύο είδη. Αυτά είναι:  
α) \_\_\_\_\_ και  
β) \_\_\_\_\_.  
(4 μον.)

10. Η σάλτσα Ναπολιτέν "Napolitaine" προκύπτει από την ανάμιξη:  
α) \_\_\_\_\_ και β) \_\_\_\_\_  
(4 μον.)

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

(4 μον.)

---

---

---

---

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

(4 μον.)

---

---

---

---

**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.)

---

---

---

---

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

(2 μον.)

---

---

---

---

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

(4 μον.)

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

(4 μον.)

β. Να ονομάσετε τέσσερις (4) πηκτικές ουσίες.

---

---

(4 μον.)

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

(2 μον.)

---

---

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

(4 μον.)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

(2 μον.)

---

---

16. α. Να δώσετε τον ορισμό των σαλτσών.

(2.μον.)

---

---

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

(6 μον.)

---

---

---

---

---

---

**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.)

---

---

---

---

---

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

(2 μον.)

---

---

---

---

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

(2 μον.)

---

---

---

---



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

(2 μον.)

---

---

---

---

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

(10.μον.)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**