

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΤΡΑΜΗΝΩΝ 20 20 - 20 21

Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'
ΛΥΣΕΙΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 9 Ιουνίου 2021

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe 201

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

ΜΕΡΟΣ Α (Μονάδες 48)

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

1. Να απαντήσετε Σωστό εάν συμφωνείτε, ή Λάθος εάν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις: (4 μον.)

A	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Σωστό	Λάθος
1	Οι σούπες μπορούν να συνοδευτούν με «Κρουτόνια - Croutons».	Σ	
2	Οι σούπες «Velouté – Βελουτέ» παίρνουν την ονομασία τους από το είδος του ζωμού ο οποίος χρησιμοποιείται.	Σ	
3	Εθνικές σούπες ονομάζονται οι χαρακτηριστικές και αντιπροσωπευτικές παραδοσιακές σούπες χωρών ή και συγκεκριμένων τόπων.	Σ	
4	Για την ετοιμασία χοιρινού Στιού χρησιμοποιούμε τεμάχια κρέατος κατηγορίας Α.		Λ
5	Το μπούτι του χοιρινού το χρησιμοποιούμε για ψήσιμο στη σχάρα.		Λ
6	Από την κοιλιά του αρνιού παίρνουμε το μπέικον.		Λ
7	Πρόβειο λέγεται το κρέας το οποίο προέρχεται από ζώο κάτω του ενός έτους.		Λ
8	Για τη σχάρα χρησιμοποιούμε κρέατα Α κατηγορίας.	Σ	

2. Να υπογραμμίστε το σωστό.

(4 μον.)

Η εσωτερική θερμοκρασία ψησίματος για το καλοψημένο αρνί (well-done) είναι:

α. 49°C - 60°C

β. 60°C - 63°C

γ. 66°C - 68°C

δ. 68°C και υψηλότερα

3. Να υπογραμμίστε το σωστό.

Η προτεινόμενη ποσότητα στη μερίδα για το χοιρινό κρέας με κόκκαλο είναι: (4 μον.)

- α. 160 γραμμάρια
- β. 180 γραμμάρια
- γ. 200 γραμμάρια
- δ. 250 γραμμάρια

4. Να υπογραμμίστε το σωστό.

Ο χρόνος ψησίματος για το χοιρινό είναι:

(4 μον.)

- α) 35 λεπτά για κάθε ½ κιλό και 25 λεπτά επιπλέον
- β) 25 λεπτά για κάθε ½ κιλό και 35 λεπτά επιπλέον
- γ) 25 λεπτά για κάθε ½ κιλό και 25 λεπτά επιπλέον
- δ) 45 λεπτά για κάθε ½ κιλό και 155 λεπτά επιπλέον

5. Να διαγράψετε ότι δεν ισχύει σε κάθε πρόταση:

(4 μον.)

- α) Ζεστές σούπες σερβίρονται σε γεύμα κυρίως τους: καλοκαιρινούς/ χειμερινούς μήνες
- β) Συνοδευτική σάλτσα για το αρνί είναι η: σάλτσα δυόσμου/σάλτσα πέστο.
- γ) Η σούπα «Κασπάτσιο» σερβίρεται συνήθως: καλοκαίρι/ χειμώνα.
- δ) Τα ζυμαρικά τα οποία ψήνονται πιο γρήγορα συνήθως είναι τα: φρέσκα/ ξηρά.

6. Να συμπληρώσετε τις πιο κάτω προτάσεις επιλέγοντας την κατάλληλη ορολογία η οποία βρίσκεται στην παρένθεση. (4 μον.)

(Αλ ντέντε , Liaison (Λιαίζον), Κονσομέ , Μπεαρνέζ, Μπίσκ, Ρου)

- 6.1 Μπεαρνέζ, παράγωγη σάλτσα από την Ολλανδέζ με την προσθήκη tarragon (Εστραγκόν).
- 6.2 Κονσομέ, σκούρα διαυγής σούπα από κρέατα, πουλερικά ή κυνήγια.
- 6.3 Με τον όρο Αλ ντέντε εννοούμε τον βαθμό ψησίματος των ζυμαρικών. Αυτός ο όρος σημαίνει στο δόντι-δηλαδή τραγανά.

6.4 Το **Liaison (Λιαϊζόν)**, είναι μείγμα από κρέμα γάλακτος μαζί με κροκάδια αυγών.

7. Να αντιστοιχίσετε τις προτάσεις της στήλης Α' με την ορθή πρόταση η οποία τις ολοκληρώνει από τη στήλη Β'. (4 μον.)

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. Το αρνίσιο κρέας σερβίρεται 200 γρ ...	Α. ...χωρίς κόκκαλο.
2. Το αρνίσιο κρέας στο φούρνο ψήνεται για ...	Β. ...με σάλτσα
3. Το αρνίσιο μπούτι είναι κατάλληλο για ...	Γ. ...με κόκκαλο.
4. Το αρνίσιο κρέας σερβίρεται 160 γρ ...	Δ. ...20 λεπτά κάθε ½ κιλό και 20 λεπτά περισσότερο
	Ε. ...σχάρα
	ΣΤ. ...ρόστο

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β	Γ	Δ	ΣΤ	Α

8. Να συσχετίσετε τις ακόλουθες παρασκευές φαγητών της Στήλης Α' με τα τεμάχια του χοιρινού κρέατος της Στήλης Β'. (4 μον.)

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. Ζαλατίνα	Α) Σπάλα
2. Σουβλάκια	Β) Στήθος, κοιλιά και λαιμός
3. Λουκάνικα	Γ) Νεφραμιά
4. Ρόστο γεμιστό	Δ) Σβέρκο
	Ε) Κεφάλι, λαιμός και πόδια (κότσι)
	Ζ) Μπούτι

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β	Ε	Α	Β	Γ

9. Να αναφέρετε δύο (2) συνοδευτικά φρούτα και δύο (2) σάλτσες τα οποία προτείνονται για να συνοδεύσουν χοιρινό. (4 μον.)

Ενδεικτικά:

Φρούτα: Μήλα, Κυδώνια, Δαμάσκηνα, Ανανάς κ.α., Σάλτσες: Γκρέιβι, Γλυκιές σάλτσες, Σάλτσα μήλου, Μουστάρδα, Demi-Glace

10. Η εθνική σούπα της Γαλλίας είναι η: (4 μον.)

α. Κρεμμυδόσουπα

β. «Μπροθ» από κοτόπουλο

γ. «Κασπάτσιο - Caspachio»

δ. «Mulligatawny – Μαλικατάουινι»

11. Να επεξηγήσετε τι είναι τα αφέλια. (4 μον.)

Τα αφέλια είναι παραδοσιακό Κυπριακό χοιρινό πιάτο. Είναι μαριναρισμένο και μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί με θρυμματισμένους σπόρους κόλιανδρου. Το πιάτο περιέχει αλάτι πιπέρι και λάδι. Συνήθως σερβίρεται με πατάτες, πλιγούρι και γιαούρτι.

12. Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε τέσσερα (4) σημεία αναγνώρισης των φρέσκων ψαριών. (4 μον.)

- ο ΜΑΤΙΑ : Γυαλιστερά, ζωηρά, διαυγή, ανοικτά, εξογκομένα. Όχι θολά
- ο ΧΡΩΜΑ : ζωηρό
- ο ΣΑΡΚΑ : Σφικτή, κολλημένη στα οστά και ελαστική. Όταν την πιέζουμε με το δάκτυλο μας να μη σχηματίζει κοιλότητα.
- ο ΠΤΕΡΥΓΙΑ : Να είναι σκληρά και να μην μετακινούνται εύκολα.
- ο ΛΕΠΙΑ : Να είναι σκληρά και να μην μετακινούνται εύκολα.
- ο ΒΡΑΓΧΙΑ : Ρόδινο ή ερυθρό χρώμα και όχι σκοτεινό (καφέ). Να μην ανοίγουν εύκολα όταν τα αποσπούμε. Να αναδίδουν έντονη και ευχάριστη μυρωδιά.
- ο ΟΥΡΑ : Όταν κρατούμε τα ψαρια αναμεσα στα δυο μας δάκτυλα, η ουρά τους να είναι προς τα πάνω και να μην κάμπτεται το σώμα τους, αλλά να μένει σε ευθεία γραμμή.

Οδηγία βαθμολόγησης: ½ βαθμό για την αναφορά του κάθε σημείου και 1/2 βαθμό, για την επεξήγηση

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β΄ (μονάδες 32)

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

13.α) Να αναφέρετε τέσσερα είδη θαλασσινών τα οποία ανήκουν στην κατηγορία των οστρακοειδών. (4 μον.)

Ενδεικτικά:

1.Καραβίδες 2. Αστακός 3. Καβούρια 4.Γαρίδες

13.β) Να ταξινομήσετε τα πιο κάτω ψάρια στις αντίστοιχες κατηγορίες ανάλογα με το είδος τους. (4 μον.)

Μπαρμπούνι, ρέγκα, μύδια, χταπόδι, γλώσσα, σολομός, καλαμάρι, κυδώνια (αχιβάδα)

Άσπρα	Λαδερά	Μαλάκια	Κεφαλόποδα
Ενδεικτικά: Μπαρμπούνι Γλώσσα	Ενδεικτικά: Σολομός Ρέγγα	Ενδεικτικά: Μύδια Κυδώνια	Ενδεικτικά: Χταπόδι Καλαμάρι

14.α) Να γράψετε τον ορισμό των σουπών. (4 μον.)

Οι σούπες είναι υγρά παρασκευάσματα από ζυμό, και άλλα συστατικά όπως κρέατα, πουλερικά, κυνήγια, ψάρια, αβγά, γάλα, ζυμαρικά, λαχανικά, δημητριακά, όσπρια. Είναι θρεπτικά και υγιεινά φαγητά και πρέπει να κατέχουν την πρώτη θέση στα γεύματα μας.

14.β) Να γράψετε τη χώρα προέλευσης των παρακάτω εθνικών σουπών. (4 μον.)

A/A	Σούπες	Χώρα προέλευσης
1	Μινεστρόνε-Minestrone	Ιταλία
2	Αυγολέμονο-Avgolemono	Ελλάδα
3	Τραχανάς	Κύπρος
4	Οξτέιλ,-Oxtail	Αγγλία

15. Να επεξηγήστε τους πιο κάτω γαστρονομικούς όρους: (8 μον.)

3.1. **Parmesan-Παρμεζάνα** Σκληρό Ιταλικό τυρί που είναι ένα από τα πιο διαδεδομένα σε όλο τον κόσμο και συνοδεύει ζυμαρικά και σούπες

3.2 **Κρεμμυδόσουπα**- Εθνική σούπα της Γαλλίας

3.3 **Roux- Ρου** Πηκτική ουσία που αποτελείται από λίπος και αλεύρι, ψημένα μαζί σε ίσες ποσότητες

Τρία είδη (άσπρο, ξανθό, σκούρο)

3.4 **Béchamel - Μπεςαμέλ** Μητρική σάλτσα που αποτελείται από άσπρο ρου και γάλα (αρωματισμένο με κρεμμύδι, γαρίφαλο και φύλλο δάφνης)

16. Να αναφέρετε όλα τα στάδια μαγειρέματος αρνίσιου κρέατος για τη μέθοδο μαγειρέματος Στιου. (8 μον.)

1. Προετοιμασία/ *Mise en Place* (μεριδοποίηση, μαρινάρισμα κ.ο.κ.).
2. Σοτάρουμε το κυρίως υλικό μέχρι να ροδοκοκκινίσει ομοιόμορφα (για σκούρα στιου).
- I. Σοτάρουμε το κυρίως υλικό χωρίς να πάρει χρώμα (για άσπρα στιου) (όπου εφαρμόζεται).
- II. Μπλαντσιάρουμε, Ζεματίζουμε (*Blanching*) ή Ξεπλένουμε (*Refreshing*) το κυρίως υλικό (για άσπρα στιου) (όπου εφαρμόζεται).
3. Αφαιρούμε το κυρίως υλικό και στραγγίζουμε το περιττό λίπος.
4. Προσθέτουμε το *mirepoix* ή τα λαχανικά και σοτάρουμε αναλόγως (ροδοκοκκινίζουμε για σκούρα στιου, μαλακώνουμε/*sweating* για άσπρα στιου).
5. Κάνουμε *deglaze* με κρασί, ζωμό ή άλλο υγρό.
6. Προσθέτουμε το κυρίως υλικό στη στρώση των λαχανικών/*mirepoix*.
7. Προσθέτουμε το υγρό ή τη σάλτσα μέχρι να καλύψει το κυρίως υλικό.
8. Αφήνουμε το υγρό να σιγοβράσει.
9. Ξαφρίζουμε εάν χρειάζεται (*Skimming*).
10. Προσθέτουμε τα αρωματικά.
11. Καλύπτουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο στο μάτι ή στο φούρνο με το υγρό να σιγοβράζει.
12. Διορθώνουμε τη γεύση και την πυκνότητα.
13. Σερβίρουμε το κυρίως υλικό με τη σάλτσα του.

Ερωτ. 16 Οδηγία βαθμολόγησης: 0,6 για το κάθε στάδιο.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

ΜΕΡΟΣ Γ΄ (μονάδες 20)

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

17. α) Να γράψετε τον ορισμό για το αρνί. (2 μον.)

Αρνίσιο λέγεται το κρέας που προέρχεται από το ζώο κάτω του ενός έτους (δηλ το ζώο που τρέφεται με γάλα).

17. β) Να επεξηγήσετε πως τα πιο κάτω σημεία καθορίζουν το καλής ποιότητας αρνίσιο κρέας. (8 μον.)

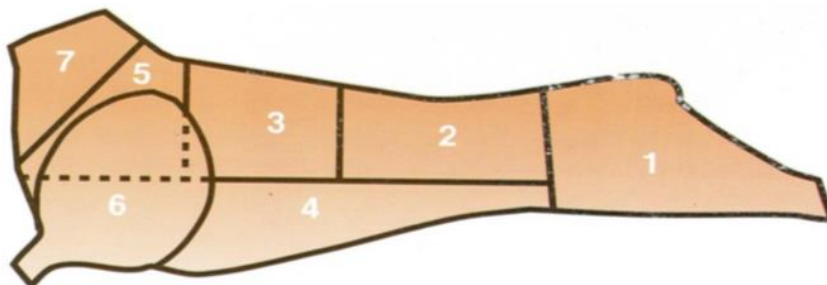
ΨΑΧΝΟ: Συμμαζεμένο όχι χαλαρό.

ΛΙΠΟΣ: Να έχει σε όλο το σώμα λίπος, το οποίο να είναι σφικτό, με καθαρό άσπρο χρώμα.

ΚΟΚΚΑΛΑ: Στα νεαρής ηλικίας ζώα τα κόκκαλα να είναι πορώδη, λεπτά και ροδοκόκκινα.

ΧΡΩΜΑ: Απαλό κόκκινο

18. α) Στην πιο κάτω εικόνα σας δίνονται 7 (επτά) τεμάχια του αρνιού. Να αντιστοιχίσετε μόνο τα 6 (έξι) τεμάχια του αρνιού με το ανάλογο όνομα. (6 μον.)



(Μπούτι, Σπάλα, Σβέρκο, Στήθος, Νεφραμιά, Καρέ, Λαιμός)

1. Μπούτι 2. Νεφραμιά 3. Καρέ 4. Στήθος 5. Σβέρκο
6. Σπάλα

18. β) Να ονομάσετε τέσσερις (4) παρασκευές αρνίσιου κρέατος. (4 μον.)

Ενδεικτικά:

Αρνί μπούτι ρόστο, Αρνί καρέ με μαιντανό, Αρνί μπούτι μπουλαντζέρ, Αρνί μπούτι βραστό με σάλτσα κάπαρης, Αρνίσιο ραγού, Σπάλα γεμιστή μπρεζέ, Ιρλανδέζικο στιού, Αρνίσιο στιού ανοιξιάτικο, Αρνί με φασολάκι, Ταβάς, Καπάμας, Παγιδάκια πανέ, Παγιδάκια σχάρας, Νουαζέτ αρνιού, Κλέφτικο, Σουβλάκια, Σουτζουκάκια

ΤΕΛΟΣ ΔΟΚΙΜΙΟΥ