

**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'

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

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 (Λιαιζόν), Κονσομέ , Μπεαρνέζ, Μπίσκ, Ρου)

6.1-----, παράγωγη σάλτσα από την Ολλανδέζ με την προσθήκη tarragon (Εστραγκόν).

6.2 -----, σκούρα διαυγής σούπα από κρέατα, πουλερικά ή κυνήγια.

6.3 Με τον όρο ----- εννοούμε τον βαθμό ψησίματος των ζυμαρικών. Αυτός ο όρος σημαίνει στο δόντι-δηλαδή τραγανά.

6.4 Το ----- 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 πόδι 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				

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				

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

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

- α. Κρεμμυδόσουπα
- β. «Μπροθ» από κοτόπουλο
- γ. «Κασπάτσιο - Caspachio»
- δ. «Mulligatawny – Μαλικατάουνι»

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

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

(4 μον.)

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.)

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
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.

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

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

A/A	Σούπες	Χώρα προέλευσης
1	Μινεστρονε-Minestrone	
2	Αυγολέμονο-Avgolemono	
3	Τραχανάς	
4	Οξτέιλ,-Oxtail	

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

3.1. Parmesan-Παρμεζάνα-----

3.2 Κρεμμυδόσουπα-----

3.3 Roux- Ρου -----

3.4 Béchamel - Μπεσαμέλ -----

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

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.)

.....
.....

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

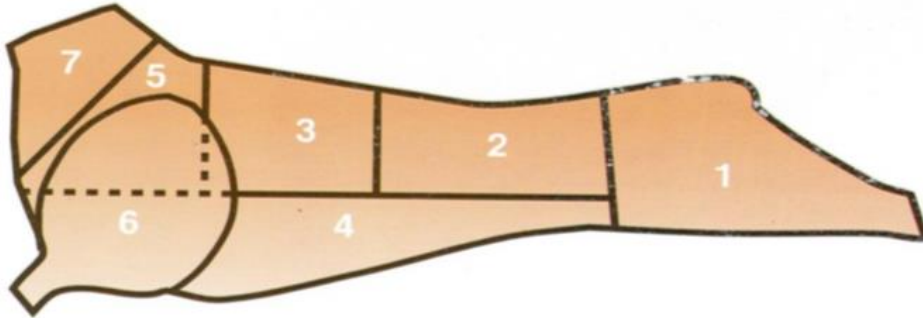
ΨΑΧΝΟ:

ΛΙΠΟΣ:

ΚΟΚΚΑΛΑ:

ΧΡΩΜΑ:

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 _____ 2 _____ 3 _____
4 _____ 5 _____ 6 _____

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

.....
.....
.....
.....
.....
.....

ΤΕΛΟΣ ΔΟΚΙΜΙΟΥ