

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2014

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

**Μάθημα:** ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης:** Τετάρτη, 04 Ιουνίου 2014

08:00 – 10:30

ΛΥΣΕΙΣ

**ΜΕΡΟΣ Α (48 μονάδες)**

1. Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη ρυζιού που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική.

**Μερικά είδη ρυζιών που έχουμε είναι:**

- Μακρύκοκκο.
- Άγριο.
- Γλασέ.
- Τζασμίν.
- Μπασμάτι.
- Αρμπόριο.

2. Να καταγράψετε τέσσερα (4) υλικά που χρησιμοποιούμε για να δώσουμε χρώμα, γεύση και άρωμα στη φρέσκια ζύμη ζυμαρικών.

**Οι ονομασίες των υλικών είναι ενδεικτικές.**

- Σπανάκι.
- Σάφρον.
- Εσπεριδοειδή .
- Ντομάτα.
- Πιπεριές Χρωματιστές.
- Βότανα/μπαχαρικά.
- Πιπέρι μαύρο χοντροαλεσμένο .
- Μελάνι καλαμαριού ή σουπιάς.

3. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

Τα βασικά αρωματικά τα οποία χρησιμοποιούνται στην παραδοσιακή Κυπριακή κουζίνα είναι:

- α. Κανέλα, δυόσμος, κόλιανδρος, άνηθος
- β. Δυόσμος, εστραγκόν, κόλιανδρος, ρίγανη
- γ. Κόλιανδρος, δυόσμος, κανέλα, δάφνη**
- δ. Δάφνη, κάρδαμο, θυμάρι, δεντρολίβανο

4. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) σαλάτες κατάλληλες για μπουφέ και τέσσερις (4) σαλάτες κατάλληλες για πιάτο.

**Οι σαλάτες είναι ενδεικτικές.**

<b><u>ΣΑΛΑΤΕΣ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ</u></b>	<b><u>ΣΑΛΑΤΕΣ ΓΙΑ ΠΙΑΤΟ</u></b>
Πατατοσαλάτα	Σαλάτα του καίσαρα
Σαλάτα με ρύζι	Σαλάτα με ρόκα φρούτα και λιαστές ντομάτες
Ψαροσαλάτα	Ταμπούλι και λαχανικά σχάρας
Κολσλο	Σαλάτα με θαλασσινά
Σαλάτα με φασόλια	Σαλάτα με αχλάδι και τυρί ροκ φορ
Σαλάτα με ζυμαρικά	Ελληνική σαλάτα με κοτόπουλο στη σχάρα
Σαλάτα με λαχανικά σχάρας	Σαλάτα με σπανάκι

5. Ένα βασικό μέρος του σάντουιτς είναι το ψωμί.

α) Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη ψωμιού που είναι κατάλληλα για σάντουιτς.

**Οι τύποι ψωμιού είναι ενδεικτικοί.**

**Σλαΐς.**

**Κοινό ψωμί.**

**Ψωμιά ολικής αλέσεως.**

**Ψωμιά πολύσπορα.**

**Φραντζολάκι.**

**Μπαγκέτα.**

**Ιταλικού τύπου.**

**Πίττες τορτίγια.**

**Λιβανέζικες πίττες.**

β) Να αναφέρετε τις δύο (2) **βασικές** κατηγορίες που χωρίζονται τα σάντουιτς.

**Τα σάντουιτς χωρίζονται σε δύο βασικές κατηγορίες:**

- **Ζεστά Σάντουιτς**
- **Κρύα Σάντουιτς**

6. Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) χαρακτηριστικά γνωρίσματα των ζεστών ορεκτικών που σερβίρονται σε μια δεξίωση κοκτέιλ.

**Τα ζεστά ορεκτικά που επιλέγονται για να σερβιριστούν σε μια δεξίωση κοκτέιλ πρέπει να χαρακτηρίζονται:**

- **από το μικρό τους μέγεθος**
- **την ευκολία στο σερβίρισμά τους**
- **να μην περιέχουν σάλτσες**
- **να υποβοηθούν τους σκοπούς του πάρτι**

**Οι καλεσμένοι δεν πρέπει κατ' ουδένα τρόπο να λερώνονται ή να λεκιάζονται όταν τρώνε τα ζεστά ορεκτικά.**

7. Οι συνθήκες εργασίας είναι βασικός παράγοντας για τη δημιουργία κατάλληλου κλίματος σε ένα εστιατόριο.

Να γράψετε τέσσερις (4) **κανόνες υγιεινής** που πρέπει να ακολουθεί το προσωπικό του εστιατορίου για τη δημιουργία καλού κλίματος στο εστιατόριο.

- **Μην τρώτε κατά τη διάρκεια της παράθεσης.**
- **Μην καπνίζετε κατά την διάρκεια της παράθεσης.**
- **Απαγορεύεται το βήξιμο, ή φτάρνισμα πάνω από τα φαγητά**
- **Μη δοκιμάζετε τα φαγητά με τα δάκτυλα σας.**
- **Αν πέσει στο πάτωμα κάποιο μαχαιροπίρουνο από το τραπέζι των πελατών αντικαταστήσετέ αμέσως προτού μετακινήσετε το λερωμένο.**
- **Να πλένετε και αποστειρώνετε όλα τα σκεύη.**
- **Να κρατάτε τα επιτραπέζια σκεύη με τρόπο που να μην μεταδίδονται μικρόβια στο φαγητό.**
- **Οι πληγές και τα εγκαύματα πρέπει πάντοτε να καλύπτονται.**
- **Να ελέγχετε τα πιάτα και τα ποτήρια για τυχόν ραγίσματα διότι φιλοξενούνται μικρόβια.**

- **Να πλένετε καλά τα χέρια σας μετά από επίσκεψη στην τουαλέτα και προτού αγγίξετε τα τρόφιμα.**

8. Να αντιστοιχίσετε τα ειδικά φαγητά της στήλης Α' με τα συνοδευτικά υλικά τους της στήλης Β'.

α/α	Στήλη Α	α/α	Στήλη Β
1	Καπνιστή πέστροφα	α	Λεπτές φρυγανιές (melba toast) και βούτυρο.
2	Κρύος αστακός	β	Φρυγανιές από μαύρο ψωμί, βούτυρο, πιπέρι καγιέν, λεμόνι και ταπάσκο.
3	Στρείδια	γ	Φέτα λεμονιού, μαύρο ψωμί και πιπέρι.
4	Πατέ από συκώτι	δ	Σάλτσα μαγιονέζα.

1. γ 2. δ 3. β 4. α

9. Είστε ο Υπεύθυνος Αγορών σε ένα ξενοδοχείο πέντε (5) αστέρων. Να καταγράψετε τέσσερα (4) βασικά σημεία που πρέπει να λάβετε υπόψη πριν προχωρήσετε στην αγορά εξοπλισμού.

- **Η καταλληλότητα για τον σκοπό που το χρειαζόμαστε**
- **Να είναι σε μια λογική και συμφέρουσα τιμή**
- **Η ανθεκτικότητα**
- **Η εξυπηρέτηση και αξιοπιστία από τον προμηθευτή**
- **Η εύκολη αποθήκευση**
- **Ο εύκολος καθαρισμός και συντήρηση**
- **Να ταιριάζει με την διακόσμηση και την κατηγορία της επιχείρησης**
- **Το κόστος συντήρησης όπου υπάρχει**
- **Να βρίσκεται εύκολα στην αγορά μετά από λίγα χρόνια**
- **Ο εργονομικός σχεδιασμός.**

10. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες δηλώσεις.

- α) Ο καλύτερος τρόπος σερβιρίσματος κατά την διάρκεια ενός συνεδρίου είναι ο Αγγλικός (silver service). **ΛΑΘΟΣ**
- β) Η μικροφωνική εγκατάσταση είναι είδος βασικού εξοπλισμού για τη σωστή οργάνωση συνεδρίων σε ξενοδοχείο. **ΣΩΣΤΟ**
- γ) Ο φωτισμός στην αίθουσα συνεδρίων πρέπει να είναι φυσικός και όχι τεχνητός. **ΛΑΘΟΣ**
- δ) Μια αίθουσα συνεδρίων μπορεί να διαρρυθμιστεί **μόνο** σε σχολική διάταξη και κυκλική διάταξη. **ΛΑΘΟΣ**

11. Να αναφέρετε τέσσερα (4) καθήκοντα του μπάρμαν Α' που πρέπει να εκτελεί σε μια ξενοδοχειακή μονάδα.

- **Είναι υπεύθυνος για τη λειτουργία του μπαρ σε περίπτωση απουσίας του Αρχιμπαρμαν**
- **Παρουσιάζει όλα τα ποτά που θα του ζητήσουν οι πελάτες**
- **Ελέγχει την κατάσταση λειτουργίας όλων των ηλεκτρικών συσκευών**
- **Ελέγχει όλα τα όργανα και τα σκεύη**
- **Φροντίζει για την καθαριότητα όλων των χώρων του μπαρ**
- **Φροντίζει για τον έγκαιρο εφοδιασμό του μπαρ (τρόφιμα, υλικά, ποτά)**
- **Συνεργάζεται με τους ανώτερους του και με τους βοηθούς του για την καλή λειτουργία του μπαρ**

12. Να αναφέρετε τέσσερις (4) διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούνται για την πραγματοποίηση ενός **κοκτέιλ πάρτι** στο ξενοδοχείο όπου εργάζεστε.

- **Κατανομή καθηκόντων στους τραπεζοκόμους από τον υπεύθυνο του εστιατορίου.**
- **Προετοιμασία της αίθουσας δεξίωσης (στρώσιμο, εξοπλισμός)**
- **Η ετοιμασία των ποτών συνήθως γίνεται από τον μπάρμαν, λίγη ώρα πριν τη άφιξη των προσκεκλημένων.**
- **Ο αριθμός των τραπεζοκόμων είναι ανάλογος των αριθμών των πελατών.**

- Οι τραπεζοκόμοι περιφέρουν τους δίσκους και τις πιατέλες μέσα στην αίθουσα ανάμεσα στους πελάτες
- Μερικές πιατέλες τοποθετούνται στα τραπέζια
- Οι τραπεζοκόμοι φροντίζουν για την αποκόμιση τόσο χρησιμοποιημένων πιάτων όσο και των ποτηριών
- Όταν πλησιάζει μια πιατέλα με παρασκευάσματα να τελειώσει, αμέσως πρέπει να αντικαθιστάται από άλλη.

## **ΜΕΡΟΣ Β (32 μονάδες)**

13.α) Να ονομάσετε τους δύο (2) παράγοντες που διέπουν την παρουσίαση φαγητού σε πιάτο.

- **Ο χαρακτήρας και γεύση του φαγητού.**
- **Ο ισοζυγισμός του πιάτου.**

β) Να επεξηγήσετε τους δύο (2) παράγοντες που αναφέρατε πιο πάνω.

- **Ο χαρακτήρας και η γεύση**

Για να δημιουργήσουμε μια καλή παρουσίαση πρέπει να λάβουμε υπόψη μας τον χαρακτήρα και γεύση του φαγητού που θα μπει στο πιάτο.

Χαρακτήρας ενός φαγητού είναι αυτό που το κάνει να ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα φαγητά. Συνήθως αυτό που καθορίζει το χαρακτήρα του πιάτου είναι η **μέθοδος μαγειρέματος**. Η κάθε **μέθοδος μαγειρέματος** μας δίνει φαγητό με διαφορετική αφή και γενική εμφάνιση. Αυτή η διαφορετικότητα του κάθε φαγητού ονομάζεται χαρακτήρας.

Για παράδειγμα, όταν παρουσιάζουμε ένα βραστό φαγητό η τοποθέτηση του φαγητού στο πιάτο πρέπει να βοηθά να κρατιέται το φαγητό υγρό διατηρώντας έτσι τον χαρακτήρα του πιάτου. Μα δίνονται δύο βασικές επιλογές σε αυτή την περίπτωση.

Για την πρώτη επιλογή μας πρέπει να χρησιμοποιήσουμε βαθύ πιάτο στο οποίο θα τοποθετήσουμε το κρέας, συνοδευτικά και ζωμό από το βράσιμο. Αυτή η επιλογή τονίζει την μέθοδο μαγειρέματος συνεπώς τον χαρακτήρα του πιάτου.

Η δεύτερη επιλογή θα ήταν να παρουσιάσουμε το κρέας σε ξέβαθο πιάτο. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να ετοιμάσουμε μία σάλτσα χρησιμοποιώντας το ζωμό που παίρνουμε κατά το βράσιμο του κρέατος και να καλύψουμε το κρέας.

Η επιλογή των συνοδευτικών θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να βοηθά την διατήρηση του χαρακτήρα του πιάτου π.χ. βραστές πατάτες η ρύζι.

Ο χαρακτήρας του πιάτου μπορεί να διατηρηθεί και με την επιλογή των συνοδευτικών του κυρίως φαγητού π.χ. Η συνοδεία ενός βοδινού μπρεζέ με λαχανικά ψημένα με παρόμοια μέθοδο τονίζει και διατηρεί τον χαρακτήρα του πιάτου.

Αυτό δεν περιορίζει την επιλογή συνοδευτικών. Η χρήση αντίθετων μεθόδων μαγειρέματος συνοδευτικών δεν απαγορεύεται. Αντιθέτως σε περιπτώσεις φαγητών ψημένων με ξηρές μεθόδους μαγειρέματος (ρόστο, σχάρα) συστήνεται. Βασικά λάθη αντίθεσης όμως πρέπει να αποφεύγονται, π.χ. η χρήση ξεροψημένων παρασκευών όπως γκοφρετών πάνω από υγρές παρασκευές περιέχει κινδύνους όπως μαλάκωμα τους από τους υδρατμούς και υποβάθμιση του ρόλου τους στο πιάτο.

- **Ισοζυγισμός**

Η μέθοδος με την οποία τοποθετούμε το φαγητό στο πιάτο έχει μεγάλη επίδραση στην πρώτη εντύπωση του πελάτη.

Πιο παλιά **ισοζυγισμός** σήμαινε μόνο συμμετρία τοποθέτησης των φαγητών στο πιάτο. Εκτός από την **συμμετρία τοποθέτησης** πρέπει να λαμβάνομε υπόψη μας την **συμμετρία μεγέθους** και την **συμμετρία θρεπτικής αξίας**.

Πως οργανώνουμε τις ποσότητες φαγητού στο πιάτο μας είναι καθοριστικό για το τελικό αποτέλεσμα. Το κυρίως φαγητό και συνοδευτικά πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο στο πιάτο ώστε να **υπάρχει συμμετρία** και το πιάτο να μην φαίνεται βαρυφορτωμένο από την μία η την άλλη πλευρά.

Τόσο το **βάρος όσο και ο όγκος** του φαγητού έχουν μεγάλη σημασία. Το βάρος του κυρίως φαγητού, καθώς και των συνοδευτικών τους πρέπει να είναι το ίδιο για όλα τα πιάτα που ετοιμάζει η κουζίνα. Η **αναλογία δε μεταξύ τους πρέπει να είναι σωστή** ώστε το πιάτο να είναι και να φαίνεται ισοζυγισμένο. Το πιάτο δεν πρέπει να είναι **βαρυφορτωμένο**. Το ακριβές μέγεθος της μερίδας καθορίζεται από την διεύθυνση του εστιατορίου η οποία λαμβάνει υπόψη όχι μόνο το επιθυμητό κέρδος αλλά και άλλους παράγοντες όπως το είδος της πελατείας και το κόστος τροφίμων.

Πρέπει επίσης να υπάρχει **ισοζυγισμός θρεπτικής αξίας**. Η αναλογία μεταξύ πρωτεΐνης υδατανθράκων και λίπους πρέπει να είναι βάση των **αποδεκτών θρεπτικών αξιών**.

**14.** Τα πιο κάτω υλικά είναι απαραίτητα για την παρασκευή συνταγής **κοτόπουλου πανέ με τη μέθοδο του βαθιού τηγανίσματος.**

- Φρυγανιά αλεσμένη
- Αλάτι
- Στήθος κοτόπουλου
- Αυγά
- Πιπέρι άσπρο τριμμένο
- Λάδι άοσμο
- Αλεύρι

Να περιγράψετε τα στάδια της μεθόδου που θα ακολουθήσετε για να ετοιμάσετε τη συγκεκριμένη συνταγή, χρησιμοποιώντας όλα τα πιο πάνω υλικά.

- **Μεριδοποίηση (κτύπημα με μπάτη ή κόψιμο σε λωρίδες)**
- **Καρύκευμα κοτόπουλου με αλάτι και πιπέρι**
- **Πανάρισμα κοτόπουλου με την ακόλουθη σειρά:**
  - αλεύρι
  - αυγό
  - Φρυγανιά αλεσμένη
- **Ζεσταίνουμε το λάδι στη φριτέζα ή σε μια βαθιά κατσαρόλα.**
- **Το παναρισμένο κοτόπουλο τοποθετείτε σε ταψί πάνω σε λαδόκολλα, καλύπτεται καλά με μεμβράνη τροφίμων και μπαίνει στο ψυγείο ή στην κατάψυξη.**
- **Τηγανίζουμε.**
- **Στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρουμε.**

**15.** Η μέθοδος σερβιρίσματος από γκεριντόν (gueridon service), προσφέρει στους πελάτες τη δυνατότητα να απολαμβάνουν μια «προσωπική» εξυπηρέτηση.

α) Να αναφέρετε τέσσερις (4) περιπτώσεις που προσφέρεται η προετοιμασία και το σερβίρισμα φαγητών από γκεριντόν.

- **Παράθεση φαγητών**
- **Τεμαχισμός**
- **Ετοιμασία σαλτσών και σαλατών**
- **Ετοιμασία ορεκτικών**
- **Παρασκευή φαγητών φλαμπέ**
- **Ετοιμασία και παράθεση φρούτων**
- **Ετοιμασία σαλτσών και καφέδων**

β) Να περιγράψετε τα (6) έξι στάδια της παράθεσης από γκεριντόν με τη σωστή σειρά.

- **Παρουσιάζεται η πιατέλα με το φαγητό στους πελάτες και μετά επιστρέφεται στο γκεριντόν και διατηρείται ζεστό**
- **Τοποθετείται το φαγητό στο πιάτο με το σωστό τρόπο. Ο τραπεζοκόμος κρατάει τη λαβίδα και με τα δύο χέρια**
- **Κάθε πιάτο που ετοιμάζεται μεταφέρεται αμέσως στον πελάτη και ακολουθείται η παράθεση σαλτσών και συνοδευτικών.**
- **Όταν υπάρχουν περισσότεροι από δύο πελάτες, σεβίρεται το κύριο φαγητό από το γκεριντόν, ενώ οι πατάτες και τα λαχανικά από πιατέλα στο τραπέζι των πελατών**
- **Όσο φαγητό περισσέψει στην πιατέλα διατηρείται ζεστό στο ρεσό και σεβίρεται ξανά στους πελάτες.**
- **Κατά την διάρκεια της παράθεσης ο βοηθός τραπεζοκόμος απομακρύνει τα χρησιμοποιημένα σκεύη από το γκεριντόν.**

**16.** Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με οκτώ (8) σημεία που χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή για την επιτυχή οργάνωση μιας εκδήλωσης σε εξωτερικό χώρο (outside catering).

- **Εξοπλισμός κουζίνας**
- **Διατήρηση ζεστών φαγητών**
- **Πάγκοι εργασίας**
- **Πλύσιμο εξοπλισμού**
- **Διαθεσιμότητα των εγκαταστάσεων**
- **Τοποθεσία του χώρου της εκδήλωσης**
- **Υγιεινή και καθαριότητα**
- **Λειτουργικότητα χώρου**
- **Παράθεση ποτών**
- **Ενοίκιο εξοπλισμού**
- **Παρασκευή φαγητών**
- **Γενική οργάνωση (κόστος, μενού, λεπτομέρειες)**

## ΜΕΡΟΣ Γ (20 μονάδες)

17. Η Ελληνική πρεσβεία στην Κύπρο, προτίθεται να διοργανώσει Ελληνική βραδιά στα πλαίσια του εορτασμού της εθνικής επετείου της 28<sup>ης</sup> Οκτωβρίου. Έχει ζητηθεί από το ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεστε ως Αρχιμάγειρας να ετοιμάσετε ένα **μπουφέ** με θέμα την **Ελληνική Κουζίνα**.
- α) Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε τους τρεις (3) παράγοντες που καθορίζονται από το **θέμα του μπουφέ**.

### Το θέμα καθορίζει τρεις βασικούς παράγοντες:

- α) Την επιλογή των φαγητών.
- β) Την παρουσίαση και διακόσμηση των φαγητών και του μπουφέ.
- γ) Τη διακόσμηση του εστιατορίου.

Η επιλογή των φαγητών είναι ο πιο βασικός παράγοντας τον οποίο καθορίζει το θέμα του μπουφέ. Τα φαγητά τα οποία θα επιλεγούν για το μενού πρέπει να συνάδουν με το θέμα. Αν για παράδειγμα το θέμα είναι η Ιταλία, όλα τα φαγητά και γλυκά τα οποία θα σερβιριστούν πρέπει να προέρχονται από την Ιταλική κουζίνα. Σε περίπτωση όπου το θέμα είναι πιο περιορισμένο όπως π.χ. θαλασσινό μπουφέ, τότε τα κύρια φαγητά πρέπει να έχουν άμεση σχέση με τα θαλασσινά και τα υπόλοιπα να ταιριάζουν και να ενισχύουν το θέμα.

Η παρουσίαση του μπουφέ είναι σημαντική. Η όλη παρουσίαση πρέπει να έχει σχέση με το θέμα και να το υπογραμμίζει. Η πρώτη ματιά στην όλη παρουσίαση πρέπει αμέσως να τονίζει το θέμα. Ένα ιταλικό μπουφέ μπορεί να έχει σαν κεντρικό σημείο εστίασης έναν χάρτη της Ιταλίας κατασκευασμένο από λαχανικά ή μερικές από τις πιατέλες/καθρέπτες να περιέχουν χρώματα της ιταλικής σημαίας.

Η διακόσμηση του εστιατορίου πρέπει να συνάδει με το θέμα του μπουφέ. Κάτι τέτοιο βοηθά τον πελάτη να έχει μια ολοκληρωμένη εμπειρία. Ένα κυπριακό μπουφέ θα είναι σαφώς πιο πετυχημένο αν το εστιατόριο διακοσμηθεί όπως ένα παραδοσιακό σπίτι, με καρό τραπεζομάντηλα και σερβιτόρους ντυμένους με παραδοσιακές στολές.

β) Να κατονομάσετε έξι (6) **κύρια υλικά** τα οποία χρησιμοποιούνται στην Ελληνική κουζίνα.

**Τα υλικά είναι ενδεικτικά.**

**Ελαιόλαδο, ψωμί, δημητριακά, γαλακτοκομικά, λαχανικά, όσπρια, μέλι, κασίκι, αρνί, χοιρινό, μοσχάρι, βοδινό, φύλλο κρούστας, ρίγανη, δυόσμος, σκόρδο, άνηθος, μαϊντανός, δαφνόφυλλο, βασιλικός, θυμάρι, κανέλα, γαρίφαλο, δεντρολίβανο, μοσχοκάρυδο, κρόκος Κοζάνης, γάλα, γιαούρτι, μυζήθρα, φέτα, κεφαλοτύρι, γραβιέρα, ελιές, μελιτζάνες, πιπεριές, ντομάτες, ψάρια, οστρακοειδή, και μαλάκια.**

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα την **Ελληνική κουζίνα**. Το μενού πρέπει να περιλαμβάνει συνολικά δώδεκα (12) εδέσματα. Δύο (2) ορεκτικά, δύο (2) σαλάτες, τρία (3) κρεατικά, ένα (1) πουλερικό, ένα (1) ψαρικό, ένα (1) θαλασσινό και δύο (2) επιδόρπια.

**Τα εδέσματα του μπουφέ είναι ενδεικτικά.**

<b>MENΟΥ</b>	
<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>	<b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΔΕΣΜΑΤΟΣ</b>
Ορεκτικό	<b>Τυροκαυτερή</b>
Ορεκτικό	<b>Τζατζίκι</b>
Σαλάτα	<b>Ελληνική σαλάτα</b>
Σαλάτα	<b>Λαχανοσαλάτα</b>
Κρεατικό	<b>Αρνάκι φρικασέ</b>
Κρεατικό	<b>Βοδινό γιουβέτσι</b>
Κρεατικό	<b>Σουτζουκάκια Σμυρναίικα</b>
Πουλερικό	<b>Κοτόπουλο κοκκινιστό, λεμονάτο ριγανάτο.</b>
Ψαρικό	<b>Ψάρι σπετσιώτικο</b>
Θαλασσινό	<b>Παρασκευές από καλαμαράκι, σουπιές, χταπόδι</b>
Επιδόρπιο	<b>Ραβανί</b>
Επιδόρπιο	<b>Γαλακτομπούρεκο</b>

18. Σας έχει ανατεθεί από το διευθυντή του ξενοδοχείου όπου εργάζεστε να πραγματοποιήσετε ένα σεμινάριο με θέμα την παράθεση φαγητών φλαμπέ στο εστιατόριο.

α) Να αναφέρετε πέντε (5) βασικούς κανόνες για την επιτυχή προετοιμασία και σερβίρισμα φαγητών φλαμπέ.

- Όλα τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν για το φλαμπέ πρέπει να ευρίσκονται στη τραπεζαρία.
- Το άναμμα δε γίνεται με σπύρτα αλλά με ελαφρό τράβηγμα του τηγανιού προς τα πίσω και προς τα κάτω.
- Το πιρούνι δεν πρέπει να τρυπά τα παρασκευάσματα και ούτε να ξύνει το τηγάνι.
- Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να λάμπουν από καθαριότητα και μετά από κάθε παρασκευή πρέπει να πλένονται.
- Ο τραπεζοκόμος που φτιάχνει τα φλαμπέ πρέπει να έχει προσωπικότητα και τέλεια εμφάνιση.
- Ο τραπεζοκόμος πρέπει να έχει καλούς τρόπους, ευχάριστη ομιλία, κομψή εμφάνιση και να είναι πεντακάθαρος.
- Δεν πρέπει να αγγίζει τα φαγητά με τα χέρια του αλλά να χρησιμοποιεί τη λαβίδα.
- Οι κινήσεις του πρέπει να είναι επιδέξιες και να δείχνουν εμπιστοσύνη και σιγουριά.

β) Να κατονομάσετε όλο το βασικό εξοπλισμό που χρειάζεστε για την παράθεση φαγητών φλαμπέ.

- Τρόλει που λειτουργεί με υγραέριο [σαν γκαζιέρα]. Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ειδική εστία [flare lamp] ή οποία λειτουργεί με μικρή φιάλη υγραερίου ή με οινόπνευμα
- Τηγάνια σε διάφορα μεγέθη βαθιά και ξέβαθα, τα οποία πρέπει να είναι εξαιρετικής ποιότητας, από ανοξείδωτο χάλυβα, μπρούντζινα και επάργυρα εξωτερικώς.
- Συσκευές ρεσιό για να διατηρούνται ζεστά τα φαγητά και τα πιάτα.
- Σανίδι για τεμαχισμό κρεάτων.

- Μαχαίρια πιρούνια κουτάλια για τις διάφορες παρασκευές.
- Κουτάλες μικρές και μεγάλες για τις διάφορες σάλτσες.
- Μύλος πιπεριού αλάτι πιπέρι ζαχαριέρα και λαδόξιδο.
- Πιάτα διαφόρων μεγεθών.

γ) Να αναφέρετε τις τρεις (3) κατηγορίες οινοπνευματωδών ποτών, σημειώνοντας δύο (2) παραδείγματα για την κάθε κατηγορία.

#### **Κρασιά:**

- κόκκινο κρασί
- άσπρο κρασί
- αρωματικά κρασιά (vermouth)
- ενδυναμωμένα κρασιά (sherry, port και κουμανταρία).

#### **Αλκοολούχα ποτά:**

- Μπράντι
- Ούζο
- Κονιάκ
- Ρούμι
- Ουίσκι

#### **Λικέρ:**

- λικέρ πορτοκαλιού
- λικέρ μπανάνας
- λικέρ κερασιού
- διάφορα άλλα είδη λικέρ.

**--Τέλος Εξεταστικού Δοκιμίου--**