

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

**ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Α' ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ 20 22 - 20 23**

**Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ**

**ΣΕΙΡΑ Α'**

**ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Δευτέρα, 23 Ιανουαρίου 2023**

**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: (ΠΚ) ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**

**ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : ΧΕ201**

**ΛΥΣΕΙΣ**

## Α΄ ΜΕΡΟΣ

Αποτελείται από 8 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 5 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να επιλέξετε Σωστό ή Λάθος.

α. Ο όρος κρουτόν (Croutons) αναφέρεται σε μικρούς κύβους ψωμιού από μπαγιάτικο ψωμί οι οποίοι σοτάρονται ή ψήνονται στον φούρνο. **(1 μον.)**

Σωστό ή Λάθος

β. Η σούπα Οξτέιλ (Oxtail soup) έχει ως βασικό υλικό τα θαλασσινά. **(1 μον.)**

Σωστό ή Λάθος

γ. Ο όρος ραβιόλες (Ravioli) αναφέρεται σε ζυμαρικό το οποίο περιέχει γέμιση. **(1 μον.)**

Σωστό ή Λάθος

δ. Το κανελόνι (Cannelloni) είναι η εθνική σούπα της Ιταλίας. **(1 μον.)**

Σωστό ή Λάθος

ε. Το κουρτ-μπουγιόν (Court Bouillon) είναι αρωματικός ζωμός για το ψήσιμο ψαριών. **(1 μον.)**

Σωστό ή Λάθος

2. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

α. Ποιο από τα παρακάτω **δεν** συμπεριλαμβάνεται στα ζυμαρικά **(2,5 μον.)**

A. Θερμιντόρ (Thermidor)

B. Σπαγγέτι (Spaghetti)

Γ. Ριγκατόνι (Rigatoni)

Δ. Νούντλς (Noodles)

β. Ποιο από τα παρακάτω **δεν** συμπεριλαμβάνεται στα πουλερικά; **(2,5 μον.)**

A. Γαλοπούλα

**B. Μαρινάδα**

Γ. Πάπια

Δ. Κοτόπουλο

3. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

α. Ο όρος “Υδρόβιοι Οργανισμοί” αναφέρεται σε: **(2,5 μον.)**

A. Οργανισμούς που ζουν στον αέρα

B. Παρασιτικούς Οργανισμούς

**Γ. Οργανισμούς που ζουν στο νερό**

Δ. Οργανισμούς που έχουν αποβιώσει

β. Ποιο από τα παρακάτω **δεν** προέρχεται από τεμαχισμό κοτόπουλου; **(2,5 μον.)**

A. Μπούτι

B. Φτερούγα

Γ. Στήθος

**Δ. Νεφραμιά**

4. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

α. Η θέση των ζυμαρικών σε ένα μενού μπορεί να είναι: **(2,5 μον.)**

A. Ορεκτικό

B. Κυρίως πιάτο

Γ. Επιδόρπιο

**Δ. Όλα τα πιο πάνω**

β. Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί υλικό της καρμπονάρα (Carbonara);

(2,5 μον.)

- A. Κροκάδια αυγών
- B. Κιμάς**
- Γ. Κρέμα γάλακτος
- Δ. Τυρί τριμμένο (παρμεζάνα)

5. Να τοποθετήσετε τις παρακάτω ονομασίες κοφιμάτων ψαριών στις αντίστοιχες περιγραφές.

- α) Νταρν (La darne),    β) Ντελίσ (Le delice),    γ) Σουπρέμ (Le supreme)
- δ) Ποπιέτ (La paupiette),    ε) Κουτζόν (Le goujon)

(5 μον.)

Φέτα κομμένη κάθετα, από στρογγυλό ψάρι μαζί με το κόκκαλο.

α) Νταρν (La darne)



Φιλέτο συνήθως από μεγάλο ψάρι κομμένο κάπως λοξά.

γ) Σουπρέμ (Le supreme)



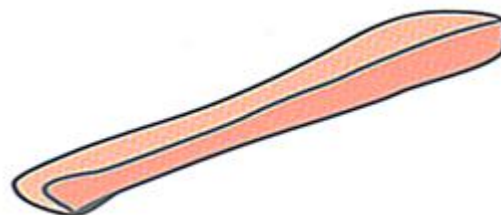
Φιλέτο τυλιγμένο ρολό.

δ) Ποπιέτ (La paupiette),



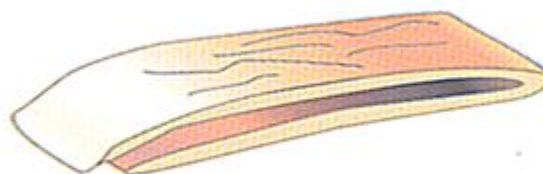
Στενόμακρες λωρίδες από φιλέτο ψαριού.

ε) Κουτζόν (Le goujon)



Καθαρισμένα και ομοιόμορφα διπλωμένα φιλέτα ψαριού.

β) Ντελίσ (Le delice)



6. Από το παρακάτω κουτί, να επιλέξετε το αντίστοιχο βάρος μερίδας για το καθένα από τα παρακάτω είδη ψαριών.

200-225 gr	175-225 gr	175-200 gr	275-350 gr	225-275 gr
------------	------------	------------	------------	------------

(5 μον.)

Ολόκληρο άσπρο ψάρι **275-350**

Ολόκληρο, ακέφαλο και καθαρισμένο άσπρο ψάρι **225-275**

Ολόκληρο ελαιώδες ψάρι **200-225**

Ολόκληρο, ακέφαλο και καθαρισμένο ελαιώδες ψάρι **175-200**

Φέτα ψαριού (fish steak) **175-225**

7. Να αναφέρετε δύο συμβουλές για αποφυγή της κακοσμίας των ψαριών.

Δύο (2) από τα παρακάτω

(5 μον.)

1. Πριν καθαριστεί το ψάρι, αμέσως μετά την αγορά του, βυθίζουμε τα μαγειρικά σκεύη και τα χέρια μας σε κρύο νερό και κατόπιν τα τρίβουμε με χυμό λεμονιού ή ξίδι.
2. Ρίχνουμε μερικές κουταλιές χυμό λεμονιού η ξυδιού, μέσα σε ένα καυτό τηγάνι και αφήνουμε να εξατμισθούν.
3. Τα χρησιμοποιούμενα σκεύη ξεπλένονται πρώτα με άφθονο νερό και κατόπιν σαπουνίζονται με απορρυπαντικό και ζεστό νερό.

8. Ονομάστε πέντε (5) μεθόδους μαγειρέματος κατάλληλες για ψήσιμο ψαριών.

(5 μον.)

Πέντε (5) από τα παρακάτω:

Βράσιμο, Τηγάνισμα (όλα τα είδη), Ψήσιμο στο φούρνο (όλα τα είδη), Σχάρα-ακτινοβολία, Ποσιέ, Ατμός, Sous-Vite, Μπρεζέ, Στιού.

## **Β΄ ΜΕΡΟΣ**

**Αποτελείται από 5 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται**

**με 8 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

9. Να αναφέρετε τέσσερις (4) οδηγίες για σωστό βράσιμο των ξηρών ζυμαρικών.

**(8 μον.)**

1. Πρέπει να βράσουν σε κοχλαστό\_αλατισμένο νερό δεκαπλάσιο του βάρους τους.
2. Ανακατεύονται απαλά για να μην κολλήσουν.
3. Ανάλογα με το είδος, ο χρόνος ψησίματος διαφέρει. Πρέπει να είναι αλ νέντε. (6 μέχρι 15 λεπτά)
4. Μόλις τα βράσουμε, αν δεν τα σερβίρουμε αμέσως, κρυώνονται με άφθονο κρύο νερό, ραντίζονται με λίγο λάδι, στραγγίζονται και ανακατεύονται.
5. Όταν πρόκειται να σερβιριστούν, ζεματίζονται με καυτό ζωμό, στραγγίζονται, σοτάρονται σε βούτυρο και σερβίρονται.

10. Να περιγράψετε τα χαρακτηριστικά των παρακάτω κατηγοριών πικνόρρευστων σουπών.

**(8 μον.)**

Πουρέ (Purees): Οι σούπες πουρέ παρασκευάζονται και συμπυκνώνονται κυρίως από λαχανικά και όσπρια.

Κρέμες (Cremes): Οι σούπες κρέμες είναι αυτές που περιέχουν σάλτσα μπεσιαμέλ δηλαδή άσπρο ρού και γάλα. Μπορεί επίσης να περιέχουν και φρέσκα κρέμα.

Βελουτέ (Veloutes): Οι σούπες βελουτέ γίνονται από ξανθό ρου, άσπρο ζωμό πουλερικών κρεάτων ή ψαρικών και γαρνιτούρα λαχανικών ή κρεάτων. Η τελική πύκνωση των βελουτέ συμπληρώνετε με λιαζόν.

Μπισκ (Bisque): Οι σούπες μπίσκ έχουν ως συστατικό τα οστρακόδερμα (γαρίδα ή αστακό) και των ζωμό ψαριών. Η πύκνωση των μπίσκ επιτυγχάνετε με τη προσθήκη αμυλούχου υλικού (ρύζι ή αλεύρι). Δύο γνωστές σούπες που ανήκουν σε αυτή την κατηγορία είναι η μπίσκ γαρίδας ή αστακού.

11. Να ονομάσετε τις χώρες προέλευσης για την κάθε μια από τις παρακάτω σούπες. **(8 μον.)**

Μαγειρίτσα: **Ελλάδα**

Bouillabaisse: **Γαλλία**

Minestrone: **Ιταλία**

Oxtail: **Αγγλία**

Gazpacho: **Ισπανία**

Potage a l' oignon: **Γαλλία**

Τραχανάς: **Κύπρος**

Αυγολέμονο: **Ελλάδα**

12. Να δώσετε τον ορισμό των ζυμαρικών και να ονομάσετε πέντε (5) είδη που περιλαμβάνονται στην κατηγορία αυτή. **(8 μον.)**

**Τα ζυμαρικά ή φαρινοειδή είναι οι τροφές που περιέχουν αλεύρι ή που έχουν ψηλό ποσοστό αμύλου.**

**Πέντε (5) είδη: (Οποιαδήποτε από τα παρακάτω) Σπαγγέτι, Μακαρόνι, Ταλιατέλες, Λαζάνια, Πένες, Ριγκατόνι, Τορταλλίνι, Καπέλι, Φαρφάλε, Κοχυλάκια, Νουντλς, κτλπ...**

13. α) Να αναφέρετε τις προτεινόμενες ποσότητες σερβιρίσματος ζυμαρικών όταν αυτά σερβίρονται ως:

Συνοδευτικό: **70 γρ ωμά ή 210 γρ ψημένα**

Κυρίως πιάτο: **100 γρ ωμά ή 300 γρ ψημένα**

Επιδόρπιο: **50 γρ ωμά ή 150 γρ ψημένα**

Σούπες: **20 γρ ωμά ή 60 γρ ψημένα**

**(Αν ο μαθητής αναφέρει μόνο την ποσότητα ως ωμά ή μόνο ως ψημένα, η απάντηση θεωρείται σωστή) **(4 μον.)****

β) Να ονομάσετε δύο συνοδευτικά ζυμαρικών. **(2 μον.)**

▶ **Σκληρό τριμμένο τυρί**

▶ **Έτοιμες Σάλτσες**

γ) Να ονομάσετε τον Ιταλικό όρο που περιγράφει τον σωστό βαθμό ψησίματος των ζυμαρικών. **(2 μον.)**  
Αλ τέντε, Al dente

### Γ΄ ΜΕΡΟΣ

**Αποτελείται από 2 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 10 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

14. Να αναφέρετε πέντε (5) χαρακτηριστικά καλής ποιότητας των πουλερικών. **(10 μον.)**

1. Τα νεαρά πουλερικά έχουν δέρμα λεπτό, λείο και μαλακό, ενώ τα ηλικιωμένα σκληρό και τραχύ. Το χρώμα του δέρματος στα νεαρά είναι άσπρο, ενώ στα ηλικιωμένα κίτρινο.
2. Τα νεαρά πουλερικά έχουν στέρνο τρυφερό και εύκαμπτο, ενώ τα ηλικιωμένα σκληρό.
3. Τα νεαρά πουλερικά έχουν σάρκα τρυφερή ανοικτού χρώματος, ενώ τα ηλικιωμένα σκληρή, σκούρου χρώματος.
4. Τα νεαρά πουλερικά στερούνται λίπους, ενώ στα ηλικιωμένα είναι συγκεντρωμένο σε ορισμένες περιοχές του σώματος, κυρίως στην κοιλιά.
5. Το πρασινωπό χρώμα των πουλερικών είναι χαρακτηριστικό του πρώτου σταδίου της αποσύνθεσης. Τέτοια πουλερικά πρέπει να απορρίπτονται.

**(απαντήσεις με διαφορετική διατύπωση οι οποίες καλύπτουν τα πιο πάνω θεωρούνται σωστές)**

15. α) Να δώσετε τον ορισμό των ψαριών. **(4 μον.)**

Ψάρια είναι οι ζωικοί οργανισμοί που ζουν σε θάλασσες, ποταμούς και λίμνες και αναπνέουν με βράγχια.

β) Να ονομάσετε τις δύο (2) κύριες κατηγορίες ψαριών. **(2 μον.)**

Αλμυρού νερού

Γλυκού νερού



γ) Να ονομάσετε τις τέσσερις (4) υποκατηγορίες των ψαριών. **(4 μον.)**  
Άσπρα, Λαδερά, Οστρακοειδή, Μαλάκια, Κεφαλόποδα

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**