

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

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΟΚΤΩ (8) ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α', Β' ΚΑΙ Γ').

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
2. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
3. 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.
4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
5. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων τετραμήνων)

1. Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΕΓΧΡΩΜΟ

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.)

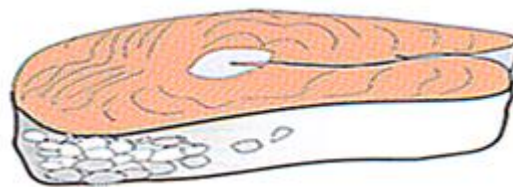
- A. Κροκάδια αυγών
- B. Κιμάς
- Γ. Κρέμα γάλακτος
- Δ. Τυρί τριμμένο (παρμεζάνα)

5. Να τοποθετήσετε τις παρακάτω ονομασίες κοψιμάτων 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.



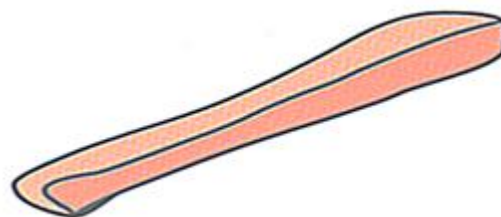
Φιλέτο συνήθως από μεγάλο ψάρι κομμένο κάπως λοξά.



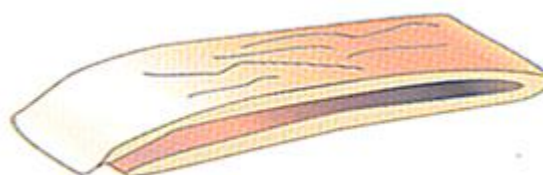
Φιλέτο τυλιγμένο ρολό.



Στενόμακρες λωρίδες από φιλέτο ψαριού.



Καθαρισμένα και ομοιόμορφα διπλωμένα φιλέτα ψαριού.



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 _____

Ολόκληρο, ακέφαλο και καθαρισμένο άσπρο ψάρι _____

Ολόκληρο ελαιώδες ψάρι _____

Ολόκληρο, ακέφαλο και καθαρισμένο ελαιώδες ψάρι _____

Φέτα ψαριού (fish steak) _____

7. Να αναφέρετε δύο (2) συμβουλές για αποφυγή της κακοσμίας των ψαριών.

(5 μον.)

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

(5 μον.)

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.)**

10. Να περιγράψετε τα χαρακτηριστικά των παρακάτω κατηγοριών πυκνόρρευστων σουπών. **(8 μον.)**

Πουρέ (Pureés):

Κρέμες (Crèmes):

Βελουτέ (Veloutés)

Μπισκ (Bisque)

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

Μαγειρίτσα: _____

Bouillabaisse: _____

Minestrone: _____

Oxtail: _____

Gazpacho: _____

Potage a l' oignon: _____

Τραχανάς: _____

Αυγολέμονο: _____

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

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

Συνοδευτικό: _____

Κυρίως πιάτο: _____

Επιδόρπιο: _____

Σούπες: _____

(4 μον.)

β) Να ονομάσετε δύο συνοδευτικά ζυμαρικών.

(2 μον.)

γ) Να ονομάσετε τον Ιταλικό όρο που περιγράφει τον σωστό βαθμό ψησίματος των ζυμαρικών.

(2 μον.)

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.)

α) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

ε) _____

15. α) Να δώσετε τον ορισμό των ψαριών.

(4 μον.)

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

γ) Να ονομάσετε τις τέσσερις (4) υποκατηγορίες των ψαριών. **(4 μον.)**

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ