

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Β' ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ 2022 -2023

Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΛΥΣΕΙΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Δευτέρα, 22 Μαΐου 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: **ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ**

ΜΕΡΟΣ Α (Μονάδες 48)

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

1. Να επιλέξετε «Σωστό» εάν συμφωνείτε ή «Λάθος» εάν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις:

A/A	Προτάσεις	Σωστό	Λάθος
1	Με τον όρο «φιλέτο» εννοούμε λεπτή και κτυπημένη φέτα κρέατος η οποία συνήθως πανάρεται και τηγανίζεται.		✓
2	«Βοδινό» είναι το κρέας που προέρχεται από νεαρά βοοειδή μέχρι δέκα μηνών.		✓
3	Στην παρασκευή του «γκάμον» χρησιμοποιούμε κομμάτια κρέατος από την αρνίσια κοιλιά.		✓
4	Οι σάλτσες με βάση την «Demi-Glace» ταιριάζουν εξαιρετικά με το βοδινό φιλέτο.	✓	

(4 μονάδες)

Στις ερωτήσεις 2-7 να επιλέξετε την ορθή απάντηση

2. Το Εσκαλόπ είναι:

- α) Ιταλικό στιου
- β) Πρωτεΐνες
- γ) Λεπτή και κτυπημένη φέτα κρέατος**
- δ) Όλα τα πιο πάνω

(4 μονάδες)

3. Το πρόβειο κρέας προέρχεται από ζώο:

- α) άνω των 2 ετών
- β) κάτω από 1 έτος
- γ) άνω του 1 έτους**
- δ) κανένα από τα πιο πάνω

(4 μονάδες)

4. Με τον όρο «πικάτα» εννοούμε:

- α) μεγάλο κομμάτι χοιρινού
- β) μικρά μοσχαρίσια «εσκαλόπ»**
- γ) μαρινάδα για αρνίσιο κρέας
- δ) βαθμό ψησίματος βοδινού

(4 μονάδες)

5. Οι χοιρινές μπριζόλες προέρχονται από:

- α) το μπούτι
γ) το καρέ
β) το στήθος
δ) τη σπάλα

(4 μονάδες)

6. Ένα ολόκληρο βοδινό σφάγιο έχει:

- α) ένα φιλέτο
β) δύο φιλέτα
γ) τρία φιλέτα
δ) τέσσερα φιλέτα

(4 μονάδες)

7. Το «Σατομπριάν» κόβεται από:

- α) την ουρά του φιλέτου
γ) το κεφάλι του φιλέτου
β) τη μέση (κέντρο) του φιλέτου
δ) κανένα από τα πιο πάνω

(4 μονάδες)

8. Να αναφέρετε τέσσερις (4) παρασκευές αλλαντικών στις οποίες γίνεται χρήση χοιρινού κρέατος.

1. ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

2. ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ

3. ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ

4. ΛΟΥΝΤΖΑ

Οποιαδήποτε άλλα αλλαντικά γίνονται με χοιρινό.

(4 μονάδες)

9. Δύο από τα χαρακτηριστικά σημεία καλής ποιότητας των κρεάτων είναι το χρώμα του ψαχνού και το χρώμα του λίπους. Συμπληρώστε στον πιο κάτω πίνακα το κατάλληλο χρώμα για το ψαχνό και το λίπος στα παρακάτω κρέατα.

Κρέας	Ψαχνό	Λίπος
Χοιρινό	ΡΟΖ	ΑΣΠΡΟ ΑΠΑΛΟ
Αρνίσιο	ΑΠΑΛΟ ΚΟΚΚΙΝΟ	ΚΑΘΑΡΟ ΑΣΠΡΟ ΧΡΩΜΑ

(4 μονάδες)

10. Να κατονομάσετε δύο συνοδευτικές σάλτσες για το βοδινό κρέας.

1. ΝΤΑΙΑΝ, 2. ΜΙΛΑΝΕΖ, 3. ΠΙΠΕΡΙΟΥ, 4. ΜΠΕΡΝΕΖ, 5. ΣΑΣΕΡ κτλ.

(4 μονάδες)

11. Να αναφέρετε δύο (2) τεμάχια του μοσχαρίσιου σφάγιου κατάλληλα για σχάρα.

(Σύμφωνα με σχεδιάγραμμα βιβλίου σελ. 161 σωστή απάντηση θεωρείται απάντηση που περιέχει δύο από τα παρακάτω.) ΚΥΛΟΤΟ, ΦΙΛΕΤΟ, ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ

(Επίσης σωστές απαντήσεις θεωρούνται) TENDERLOIN, RUMP, T-BONE, ENTRECOTE/SIRLOIN, RIB-EYE.

(4 μονάδες)

12. Να συμπληρώσετε τις προτάσεις που ακολουθούν επιλέγοντας τη σωστή απάντηση από τον πιο κάτω πίνακα:

ΧΟΙΡΙΝΟ	Α	ΚΟΤΣΙ	ΚΕΦΑΛΙ
Γ	ΟΥΡΑ	ΑΡΝΙΣΙΟ	ΜΠΟΥΤΙ

α. «Κρεπινέτ» είναι παρασκευή από ΧΟΙΡΙΝΟ κιμά που μπαίνει στο έντερο και ψήνεται στη σχάρα ή στο τηγάνι.

β. «Όσσο Μπούκο» είναι Ιταλικό φαγητό που φτιάχνεται με το βοδινό ΚΟΤΣΙ.

γ. Για την ετοιμασία χοιρινού «Μπρεζέ» χρησιμοποιώ τεμάχια κατηγορίας Γ.

δ. Τα «Filet Mignon» τα κόβουμε από την ΟΥΡΑ του βοδινού φιλέτου.

(4 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β

Β΄ ΜΕΡΟΣ (Μονάδες 32)

Αποτελείται από 4 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 8 μονάδες.

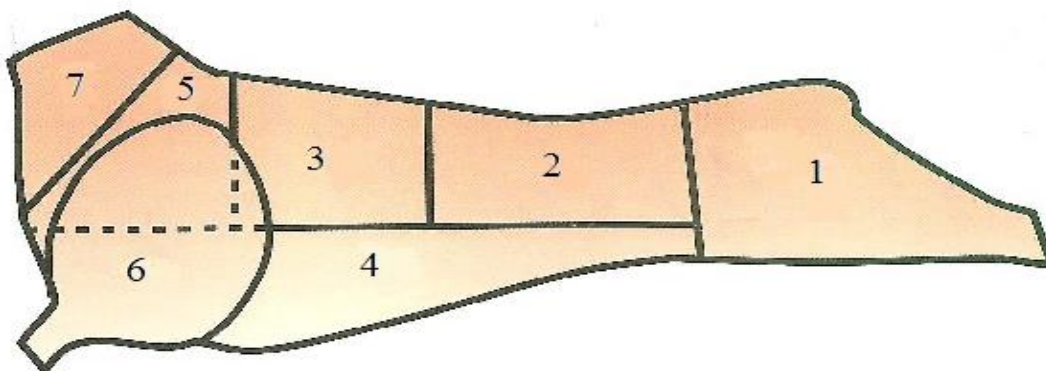
Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

13. Να συμπληρώσετε την κατηγορία ποιότητας του κρέατος στα ακόλουθα τεμάχια χοιρινού με τους χαρακτηρισμούς Α, Β και Γ.

ΤΕΜΑΧΙΟ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ
1. Κότσι	Γ
2. Μπούτι	Α
3. Νεφραμιά	Α
4. Κοιλιά	Β
5. Καρέ	Α
6. Σπάλα	Β
7. Λαιμός	Γ
8. Σβέρκος	Γ

(8 μονάδες)

14α. Με βάση την πιο κάτω εικόνα, να ονομάσετε τα τεμάχια του αρνίσιου σφάγιου και μία αντίστοιχη παρασκευή ή μέθοδο μαγειρέματος.



Α/Α	ΤΕΜΑΧΙΑ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ-ΜΕΘΟΔΟΣ
1	ΜΠΟΥΤΙ	ΡΟΣΤΟ ΜΠΡΕΖΕ ΒΡΑΣΤΟ
2	ΝΕΦΡΑΜΙΑ	ΡΟΣΤΟ ΣΧΑΡΑΣ ΣΟΤΕ
3	ΚΑΡΕ	ΡΟΣΤΟ ΣΧΑΡΑΣ ΣΟΤΕ
4	ΣΤΗΘΟΣ	ΣΤΙΟΥ ΒΡΑΣΤΟ ΓΕΜΙΣΤΟ
5	ΣΒΕΡΚΟ	ΣΤΙΟΥ ΒΡΑΣΤΟ
6	ΣΠΑΛΑ	ΡΟΣΤΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΠΡΕΖΕ
7	ΛΑΙΜΟΣ	ΣΤΙΟΥ ΒΡΑΣΤΟ

(7 μονάδες)

14β. Επιλέξτε την ορθή απάντηση.

Λεπτές ίνες και πορώδη ροδοκόκκινα κόκκαλα έχει:

α) το αρνίσιο κρέας

β) το χοιρινό κρέας

γ) η γαλοπούλα

δ) κανένα από τα πιο πάνω

(1 μονάδα)

15α. Ο βαθμός ψησίματος είναι πολύ σημαντικός στο ψήσιμο του βοδινού. Ο πελάτης επιλεγεί τον βαθμό ψησίματος που επιθυμεί και ο μάγειρας πρέπει να είναι σε θέση να ψήνει αναλόγως:

Να συσχετίσετε τους βαθμούς ψησίματος στην αγγλική γλώσσα στη στήλη Α, με τους βαθμούς ψησίματος στην ελληνική γλώσσα στη στήλη Β.

A/A	Στήλη Α´	A/A	Στήλη Β´
1	Rare (52-55 °C)	A	Μέτριο
2	Medium rare (55–60 °C)	B	Καλοψημένο
3	Medium (60–65 °C)	Γ	Ωμό (ελαφρύ κλείσιμο των πόρων εξωτερικά)
4	Medium well (65–69 °C)	Δ	Μέτριο προς ωμό
5	Well done (71–100 °C)	E	Μέτριο προς καλοψημένο
6	Blue steak (46–49 °C)	ΣΤ	Σχεδόν ωμό

Στήλη Α	1	2	3	4	5	6
Στήλη Β	ΣΤ	Δ	A	E	B	Γ

(6 μονάδες)

15β. Να δώσετε τον ορισμό του αρνίσιου κρέατος.

Αρνίσιο λέγεται το κρέας που προέρχεται από ζώο/ αρνί κάτω του ενός έτους.

Δηλαδή ζώο που τρέφεται κυρίως με γάλα.

(2 μονάδες)

16. Να αναφέρετε τα οκτώ (8) θρεπτικά συστατικά του κρέατος.

1. ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ

2. ΛΙΠΟΣ

3. ΣΙΔΗΡΟ

4. ΦΩΣΦΟΡΟ

5. ΧΑΛΚΟ

6. ΒΙΤΑΜΙΝΗ Α

7. ΒΙΤΑΜΙΝΗ Β

8. ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

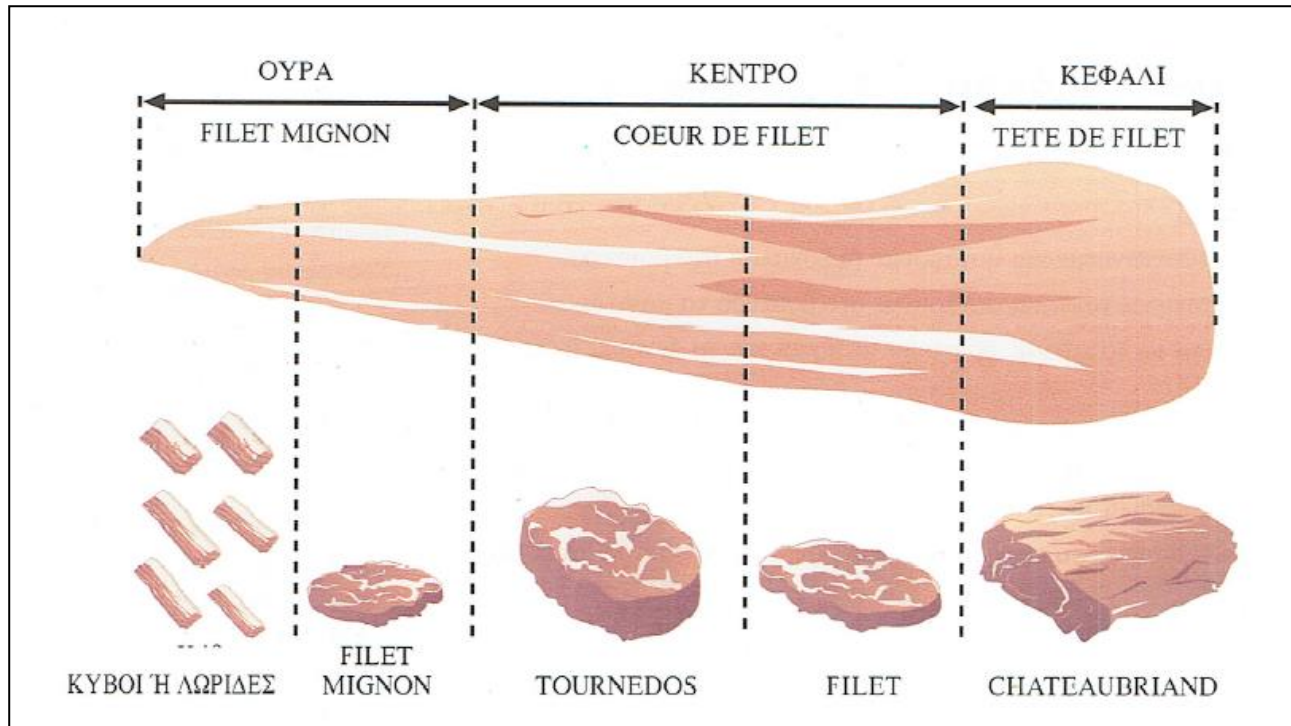
(8 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

ΜΕΡΟΣ Γ'

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

17. Το φιλέτο είναι το πιο μαλακό και ακριβό μέρος από το βοδινό. Να σχεδιάσετε το φιλέτο, να γράψετε τα μέρη στα οποία χωρίζεται (3) και να



κατονομάσετε τα κομμάτια που κόβουμε από το κάθε μέρος(5).

Δίνονται δύο μονάδες για το σχέδιο.

Μία μονάδα για κάθε μέρος.

Μία μονάδα για κάθε κόψιμο.

(10 μονάδες)

18α. Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά σημεία καλής ποιότητας του χοιρινού κρέατος.

- 1. ΤΟ ΨΑΧΝΟ ΝΑ ΕΧΕΙ ΡΟΖ ΧΡΩΜΑ ΚΑΙ ΛΕΠΤΕΣ ΙΝΕΣ.**
- 2. ΤΟ ΛΙΠΟΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΣΠΡΟ, ΑΠΑΛΟ ΚΑΙ ΣΕ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ.**
- 3. ΤΑ ΚΟΚΚΑΛΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΜΙΚΡΑ, ΛΕΠΤΑ ΜΕ ΡΟΖ ΣΤΙΓΜΑΤΑ.**
- 4. ΤΟ ΔΕΡΜΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΘΑΡΟ ΚΑΙ ΛΕΙΟ.**

(4 μονάδες)

18β. Να αναφέρετε έξι (6) παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.

ΣΩΣΤΗ ΑΠΑΝΤΗΣΗ: ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΞΙ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ

1. **ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΟΥ ΖΩΟΥ**
2. **Η ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΖΩΟΥ**
3. **Η ΗΛΙΚΙΑ ΤΟΥ ΖΩΟΥ**
4. **Ο ΤΡΟΠΟΣ ΣΦΑΓΗΣ ΤΟΥ ΖΩΟΥ**
5. **Ο ΧΡΟΝΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΠΕΡΑΣΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΦΑΓΗ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ**
6. **ΤΟ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΖΩΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΠΡΟΕΡΧΕΤΕ ΤΟ ΚΡΕΑΣ**
7. **Η ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΕ**

(6 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ