



Kovácsné Szaladják Annamária

## Az étlap fajtái, követelményei, az ételválaszték csoportosítása

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:  
**Ügyviteli tevékenységek végzése**

A követelménymodul száma: 1429-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-009-30

## A RECEPTÚRA FOGALMA

### ESETFELVETÉS

Megcsörren a telefon és egy kedves ismerőse hívja, hogy gyermeke gimnáziumi ballagását szűk családi körben, abban az étteremben szeretné tartani, amelynek Ön a szakácsa. A család előzetesen egyeztetett, és kialakult az az ételsor, amely minden résztvevő számára elfogadható lenne. Szeretik a hagyományos magyar ételeket, de nem szeretnék a júniusi melegben hosszabb menüsört enni, éppen ezért a Palócleves és a Gundel palacsinta mellett döntöttek. Ezek az ételek szerepelnek az Önök étlapján is, a család az étterem honlapján megjelenített kínálatból választott. Öntől azt várják, hogy állítson össze még két hasonló ételsort olyan ételekből, amelyek nem szerepelnek az étlapon, hátha ezek jobban elnyerik a család tetszését.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

"Nemcsak abban áll a magyar szakácsművészetnek a titka, hogy egyes ételeket milyen ízletesen tud előállítani, hanem hogyan tálalja föl egymás után úgy, hogy az elköltött étel valósággal kívánja az utána következőt, s mikor már az ember azt hiszi, hogy egészen jóllakott, akkor hoznak megint valamit, amire azt kell mondani, hogy de már ebből eszünk!"<sup>1</sup>

Egy népet igen sokféle módon ismerhet meg a világ, de leghívebben hagyományai és kulturális öröksége révén. Ebbe a hagyományba, kulturális örökségbe tartozik a gasztronómia, ezen belül az ételreceptek sokfélesége, bizonyos receptek állandósága, más receptek változásai.

---

<sup>1</sup> Jókai Mór in Mesterszakácsok mesterművei, Közgazdasági és Jogi Kiadó, Budapest, 5. oldal

De mi is az a receptúra? A receptúra egy bizonyos étel minden összetevőjének (hozzávalójának) felsorolása a pontos megnevezéssel és a pontos mennyiségekkel valamint a korrekt, egymásra épülő ételkészítési műveleti sorrend leírása. A műveleti sorrend tehát magában foglalja, hogy hogyan és milyen sorrendben kerülnek felhasználásra az egyes összetevők, és az a felhasználás milyen formában történik meg. Vegyük példának a tojást. Ha egy étel receptjében az szerepel, hogy magához az étel elkészítéshez szükségünk lesz 5 tojásra, az összetevők felsorolásából még nem fogjuk tudni, hogy ezt a tojást nyersen, esetleg csak a sárgáját, esetleg csak a fehérjét, vagy akár a fehérjét csak éppen habbá verve fogjuk-e felhasználni. Ugyanakkor az is előfordulhat, hogy ezt az 5 tojást keményre kellene főznünk, lehűtenünk és darabolnunk az ételkészítés folyamatában. Ezekre a kérdésekre kapjuk meg a választ a receptek ételkészítési műveleti sorrend leírásaiból.

Vegyünk egy példát! Az alábbiakban két különböző étel hozzávalóit láthatjuk:

### 1. étel

1600 gr tarja

40 gr só

őrölt köménymag

80 gr sertészsír (vagy étolaj)

100 gr vöröshagyma

20 gr fokhagyma

30 gr paradicsompüré

30 gr finomliszt

### 2. étel

1800 gr tarja

30 gr só

80 gr finomliszt

100 gr sertészsír (vagy étolaj)

Hát a felsorolás alapján igen kevés fogalmunk lehet arról, hogy hogyan is készülhetnek ezek az ételek! Pedig mind a kettő tarjából készül, sőt, finomlisztet és sertészsírt vagy olajat mind a kettőhöz használunk. Eltérés csak az őrölt kömény és a paradicsompüré használatában van, valamint abban, hogy a két étel közös összetevőit nem azonos mennyiségben használjuk fel.

Hiányos tehát a receptünk, pont az elkészítés módja nem adott számunkra.

Lássuk hát ezeknek a leírását:

Egyik étel: A sütésre alkalmas húsrészt (comb, lapocka, tarja) előkészítjük, sóval, köménymaggal bedörzsöljük. A húst sütőtepsibe helyezük, forró zsiradékkal leöntjük, tisztított, cikkekre vágott vöröshagymát, néhány gerezd fokhagymát teszünk mellé. Előmelegített sütőbe helyezük, sütés közben a saját levével locsoljuk, forgatjuk, megsütjük és a zsírból kivéve pihentetjük. A tepsiben lévő zsiradékból pecsenyelevet készítünk: a zsírt megfelelő méretű lábasba öntjük, zsírára pirítjuk és hozzáadjuk a paradicsompürét. Lassan rozsdabarnára pirítjuk, megszórjuk liszttel, ezzel is rövid ideig pirítjuk, majd felöntjük csontlével vagy vízzel, ízesítjük, rövid ideig forraljuk. Tálalás előtt leszűrjük. Ezután a húst rostirányra merőlegesen felszeletelve, tányérra vagy fémtálra helyezve, a pecsenyelevet mellőntve a megfelelő körítéssel tálaljuk.

Másik étel: a felszeletelt csontos sertésbordákat kiklopfoljuk, bevagdossuk, sózzuk és lisztbe mártva kevés forró zsiradékon mindkét oldalát készre sütjük. Köretnek hasábburgonyát és rizst adunk.

Eltér tehát a készítési mód, az egyik étel egészben sült sertéshús étel, míg a másik frissen sült sertéshús étel.

---

### 1. feladat

Párosítsa össze, hogy melyik ételkészítési leírás, melyik hozzávaló listához tartozik!

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
-------------------------

---

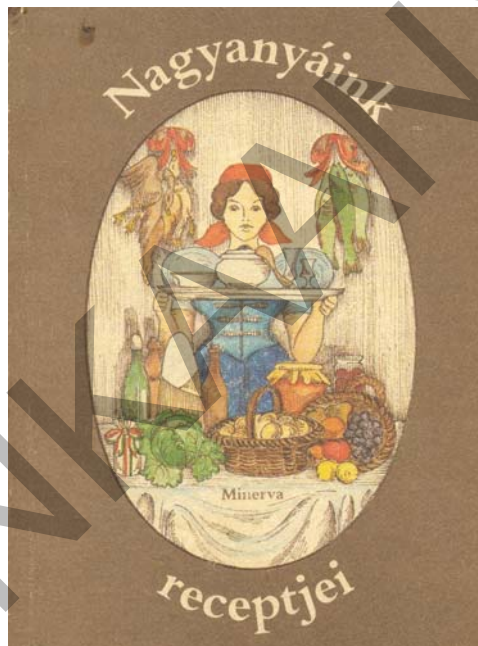
### 2. feladat

Keresse meg az interneten vagy ételkészítési technológia könyvekben a sertéssült és a sertésbordák natúron receptjeit. Hasonlítsa össze az egyes receptek tartalmát!


A vendéglátásban napi munkák során sokszor kerülünk olyan helyzetbe, hogy mindenképpen szükségünk van egy receptgyűjteményre feladataink ellátásához. A konyhavezetés elképzelhetetlen minimum egy, de lehetőleg minél több receptgyűjtemény használata nélkül. Nagyon fontos, hogy a megjelenő kínálati bőségből azokat válasszuk ki, amelyek leginkább szolgálják a munkánkat. Vannak régi és egyben nagyon híres, klasszikus receptgyűjtemények, amelyek beszerzése ma már nehézségekbe ütközhet, mégis kiindulópontnak számítanak a vendéglátó munkában. Ilyen például: Mózer István–Pelle Józsefné– Rákóczi János–Schulhof Géza–Szinder László–Vensz József: Szakácskönyv, kn., Budapest, 1956. Ez a szakácskönyv egy olyan alapmű, amelyen több generáció nőtt fel, amelynek tartalma egységesíteni tudta a vendéglátásban dolgozók ételismereteit. Korunkban természetesen már megváltozott az ételek összetevőinek listája, a listán szereplő tételek aránya és az elkészítési mód is. Természetesen a receptkönyvek folyamatosan változnak, megújulnak a kor igényeinek próbálva megfelelni, a bennük szereplő tartalmak is folyamatos változás alatt állnak.

Lássunk most erre egy példát: kísérjük végig a rétestészta receptjének változásait az 1890-es évektől napjainkig!

"Végy fél kg lisztet, tedd gyúródeszkára, s dörzsölj el benne egy evőkanál zsírt. Ekkor csinálj a kezdeddel a liszt közepébe egy gödröt, tégy bele két tojást, két evőkanál tejfölt, kevés só és langyos vizet; dolgozd el a kezdeddel addig míg a tészta hólyagos kezd lenni; tedd lisztes helyre, tisztítsd meg a kezedet a tésztától, és gyúrd a félretett tésztát egy cipóba, tedd liszttel jól meghintett helyre, takard be egy meleg abrosszal vagy melegített tállal, s hagyd így fél óráig pihenni. Ekkor teríts be tésztaabrosszal egy asztalt, hintsd meg liszttel, kend meg a tésztát olvasztott zsírral, vedd föl a kezdeddel óvatosan, és tedd a beterített asztalra, nyújtsd ki, de úgy, hogy mindig kezded feje legyen a tészta alatt, mert másképp ujjaiddal kilyukasztod; ha már vékonyra ki van nyújtva, a szélét vágd körül ollóval, vagy szedd le kezdeddel. Ekkor hagyd a tésztát 1/4 óráig szikkadni, s töltsd meg, amivel éppen akarsz. A magyar réteseknek csak a szélét szokták megtölteni; a tésztát zsírral meglocsolgatni, három szélét fölhajtani, azt is meglocsolni, könnyedén összesodorni, és vagy kerek tepszibe csigaalakban vagy pedig hosszú tepszibe tesszük, oly hosszú rudakba vágva, mint a tepszi. Ekkor tojássárgáját tejföllel lekavarunk, s evvel megkenjük. Így a sütőbe kell tenni, s ropogósra megsütni."<sup>2</sup>

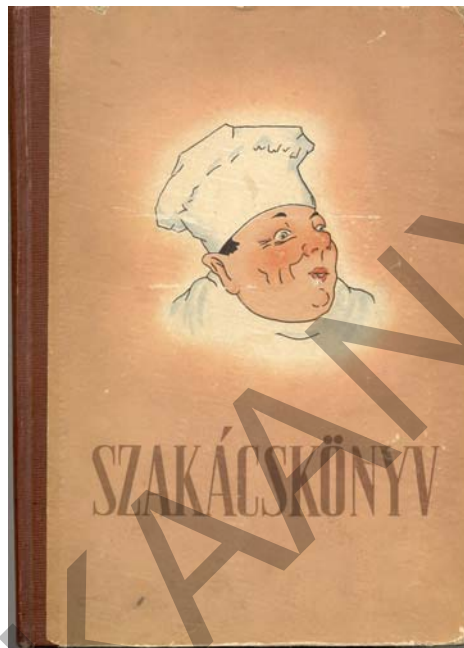


1. ábra Nagyanyáink receptjei

"Hozzávalók: 30 dkg liszt, 2 dkg zsír, 1 db tojás, kevés só, 2 dl víz.

<sup>2</sup> Szn: Nagyanyáink receptjei, Minerva Kiadó, Budapest, 1983. 115–116. oldal

....A gyúródeszkán lisztet, 2 dkg zsírt, kevés sót, egy egész tojást és 2 dl langyos vizet alaposan eldolgozunk. A tésztát cipóba formáljuk és a lisztezett deszkán meleg lábassal letakarva 20–25 percig pihentetjük. Az asztalt leterítjük abrosszal, meghintjük liszttel és az olvasztott zsírral megkent tésztát az asztal közepére téve lisztezett ujjainkkal óvatosan a tészta alá nyúlva, azt nyújtani kezdjük és kihúzzuk minél vékonyabbra. A széleken levő vastag részt leszaggatjuk vagy vágjuk, a rétest néhány percig szikkadni hagyjuk, majd zsírral meglocsoljuk, az előre elkészített töltelékkel megtöltjük, az abrosz segítségével összehajtogatva, zsírral megkent tepsibe helyezünk, tojással megkenjük és forró sütőben pirosra, ropogósra sütjük."<sup>3</sup>



2. ábra. Szakácskönyv

" Hozzávalók:

A rétestészta készítése igen nagy gyakorlatot igényel, és jó minőségű, ún. réteslisztet (0-ás, egyszer grizes liszt) is kell hozzá biztosítani. A rétestésztát házilag az alábbiak szerint készítjük: Anyagszükséglet: 2 levél réteshez 60 dkg liszt, 4 dkg olvasztott, langyos zsír, 1–2 tojás, egy kevés só, 2,5 dl víz, 1 kávéskanál 20 százalékos ecet. A folyadék mennyiségét nem lehet pontosan meghatározni, jobb minőségű liszthez több, gyengébb minőségűhöz kevesebb kell.

Elkészítés:

---

<sup>3</sup> Mózer István–Pelle Józsefné– Rákóczi János–Schulhof Géza–Szinder László–Vensz József: Szakácskönyv, kn., Budapest, 1956. 250. oldal

Elkészítése: A lisztet megszitáljuk, tálba vagy (gyúródeszkára) tesszük, középre mélyedést készítünk. Ebbe ütjük a tojást, hozzáadjuk a zsírt és a vizet, amelyben előzőleg feloldottuk a sót. Ezeket jól összekeverjük, majd hozzádolgozzuk a lisztet, és nem túl kemény tésztát gyúrunk. A gyúrással és csapkodással hólyagosra, fényesre dolgozzuk ki a tésztát. Ha jó a tészta, akkor lisztezés nélkül sem tapad sem a kezünkre, sem a deszkára. A kidolgozás után lisztezzük meg a deszkát, és két cipóra osztva helyezük a tésztát a lisztezett részre. Kenjük meg a cipókat olvasztott zsírral, és takarjuk le langyos lábassal vagy tállal. Amíg a tészta pihen, elkészítjük a töltelékét. A tészta nyújtását akkor kezdhetjük el, ha ujjunkkal benyomva puhának érezzük, és az ujjunk nyoma benne marad. Egy asztalt leterítünk egy nála nagyobb méretű, tiszta terítővel, amit belisztezzük. A tésztát újra megkenjük olvasztott zsírral, és az asztal közepére tesszük. kezünk hátával alányúlunk, és az asztal körül haladva, óvatosan az asztal széle felé húzzuk. Ha a tészta már elég vékony, széleiről vastag részt óvatosan leszedjük, és félretesszük. A kinyújtott rétest néhány percig szárítjuk, de vigyázzunk, hogy ne száradjon ki túlságosan. Zsírral megpermetezzük, mind a négy szélét felhajtjuk, és újra megkenjük zsírral. Ezután a már előre elkészített töltelékét ráhelyezzük a rétes hosszabbik oldalára, rúd alakban. A tésztát felsodorjuk és zsírozott sütőlapra helyezve, szép pirosra sütjük. Mint mondtuk a rétestészta készítése nagy gyakorlatot és igen jó minőségű lisztet kíván. Kapható azonban kész réteslap is, amit könnyű kezelni, és ebből is jó rétes készíthető. Az üzletekben kapható kész rétestészta általában friss, de azért óvatosságból vizsgáljuk meg a gyártás időpontját vagy a szavatossági idő lejártát: 4-5 napnál idősebb rétestésztát ne vásároljunk, mert száraz, szétszedésnél, a tasakból való kivételnél töredezik, nem felel meg céljainknak. Csak annyi kész rétestésztát vásároljunk, amennyit egyszerre vagy 1-2 napon belül felhasználunk! A rétestésztát nedves (de nem vizes) kendőbe csomagolva tegyük hűvös helyre, hogy ne száradjon ki. Ha nem száraz, laponkint szépen szétszedhető, kezelhető. A lapokat mindig nedves terítón szedjük szét, ott állítsuk össze a szükséges darabokat, de ne álljon sokáig szobahőmérsékleten a lap, mert kiszárad. Mire a lapokat kiszedjük, addigra készítsük el a töltelékét, olvasztott zsírt vagy vaját, zsemle vagy édesmorzsát, amit a töltékhez, a réteskészítéshez fel akarunk használni, így a lapok megtöltése, a tészta elkészítése gyorsan történik. Általában egy rétesrúdhoz 2 lapot használunk. Amikor kiterítjük a lapokat a lisztezett terítőre, a két lapot jól locsoljuk meg olvasztott zsírral vagy-vajjal, a felső lapra szórjunk zsemlemorzsát vagy édesmorzsát is, mielőtt a töltelékét rászórnánk. A réteslapokat ne kézzel, hanem a terítővel sodorjuk fel. Így gyorsabban végezhetjük el, és a lapok kevésbé törékenyek. Felsodrás után a rétesrúd tetejét is kenjük meg olvasztott vajjal vagy zsírral. A kisütés kb. 20-24 percig tart. Sütés közben vigyázzunk arra, hogy a tészta ne égjen meg. Ha "féloldalas" a sütő, tehát nem süt egyenletesen, akkor idejében fordítsuk meg a sütőlemezt, hogy egyenletesen pirosra sült tésztát kapjunk. A réteslap csomagolt, ha a szükséges lapokat kivettük, azonnal vissza kell tenni hűvös helyre, de sohasem nedves burkolat nélkül!"<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> <http://receptura.hu/receptek/retesteszta-keszítése.html> 2010-06-13 (16:36)



Nagyanyáink receptjeiben tehát még nem szerepeltek külön a hozzávalók, az ötvenes években van külön listánk a hozzávalókról, napjainkban pedig már tanácsokat kapunk a felhasználandó liszt minőségével, a víz mennyiségével kapcsolatban, ugyanakkor felhívják a figyelmünket egy könnyebb rétes készítési módra is. Láthatjuk, hogy a készítési módnál napjainkban visszatértünk nagyanyáink módszeréhez, a kézfejükkel alakítjuk a pihentetett rétestésztát az asztal formájára.

Most nézzük meg, hogy az idők folyamán hogyan változott a rétes tölteléke, és egyáltalán a hagyományos rétesen kívül mi minden készíthető a rétes tésztájából!

Nagyanyáink elég tág fogalmat hagytak nekünk: Töltsd meg, amivel gondolod! A szakácskönyvben a következő töltelékek szerepelnek: dara, dió, csokoládé, tökös-mákos.

Az ötvenes évek szakácskönyvében szereplő rétes töltelékek: túró, burgonya, káposzta, mák, alma és cseresznye.

Napjaink töltelékei: müzlis alma, aszalt szilva töltelék, cseresznye, datolya, méz, eper, vegyes gyümölcs, joghurt, krémes, lekváros, narancsos-mákos, sárgabarackos, édes-babos, szőlős-mandulás, tejberizses, húsos-káposztás, rizses, tökkrémes, sonkás, karalábés, kolbászos, gombás, hagymás, juhtúrós, kukoricás, sajtos, spenótos, zöldséges.

A rétesek szerepe az étrendekben átértékelődés alatt van. A hagyományosan elkészített tészta hagyományos töltelékkel megmarad a magyar konyha egyik tészta-remekének, az új típusú töltelékkel töltött hagyományos rétestésztával egyre sűrűbben találkozhatunk meleg előételként, akár főételként leves után, de a svédasztalok kedvelt fogásai között is.

A magyar gasztronómia megújulási képességét is jelzi, hogy a hagyományos rétestésztát már más jellegű kiegészítőkkel egészen új ételekké tudta varázsolni. Ilyenek a rétes torta és a rétespuding.

### *"Rétestörténelem"*

*A magyar rétes szó a rétegesből származik, míg a német Strudel jelentése az örvény, forgatag szavakból ered. Régen a rétes töltelék nélküli, sokrétegű, kemencében sült, porcukorral megszórt sütemény volt. A töltött változat a 17. századtól ismert. A rétes a 18. századtól terjedt el a Habsburg Birodalomban. Az első írásos rétesrecept 1696-ból származik, és a Bécsi Városi Könyvtárban őrzik.*

### *A rétes rokonsága*

*A rétest az egész világon ismerik strudelként, miközben Közép-Kelet Európába szinte minden országában hagyományos étel. Szlovéniában štrudelj vagy zavitek, Csehországban závin vagy štrúdl, Romániában strudel, Horvátországban štrudla vagy savijača. A szerbek gibanica néven fogyasztják a sajtos, túrós rétest. ...*

*Közeli rokonai a baklava és a burek, melyek a mediterrán, török, arab, iráni konyha kedvelt csemegéi.*<sup>5</sup>

Az interneten és a receptgyűjteményekben található receptek tartalmát alaposan végig kell gondolnunk, mielőtt a felhasználásukról döntenénk. Nézzük meg, milyen egy jó recept:

- A jó recept megadja az étel adagszámát, amelyhez a hozzávaló lista készül
- A hozzávalókat egyértelmű, pontos mennyiségi egységekben adja meg
- A jó receptben a hozzávalók listája kétféle lehet: 1. a jelleget adó anyagok felsorolásával kezdődik, csak azután következnek az ízesítőanyagok, fűszerek vagy 2. a felhasználás sorrendjében sorolja fel a hozzávalókat
- A készítés módjának a leírását, **ott ahol indokolt** az alapanyagok megválasztásának indoklásával célszerű kezdeni, ez kiváltható, ha a hozzávalók felsorolásánál megadtuk ezeket a jellemzőket
- A készítés módját célszerű három részre bontani: előkészítés, elkészítés, készentartás-díszítés-tálalás

### Palócleves 10 személyre

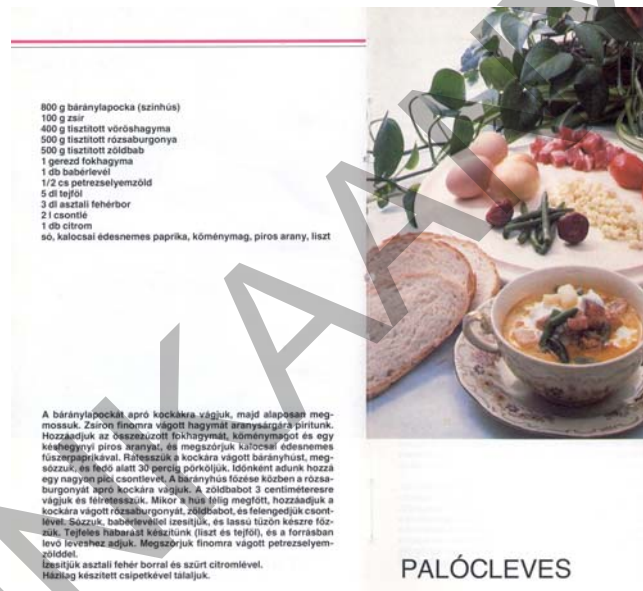
800 gr ürühús  
100 gr sertészsír  
400 gr tisztított vöröshagyma  
500 gr tisztított rózsaburgonya  
500 gr tisztított zöldbab  
1 gerezd fokhagyma  
1 db babérlevél  
5 dl tejföl  
3 dl asztali fehérbor  
2 l csontlé  
1 db citrom  
30 gr só  
2 gr kalocsai édesnemes paprika  
2 gr őrölt köménymag  
40 gr finomliszt  
1 csomag kapor

---

<sup>5</sup> www.mindmegette.hu 2010-06-13 (17:50)

A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát a zsiradékban megfuttatjuk, lehúzzuk a tűzről, piros paprikával megszórjuk, elkeverjük, egy kevés csontlevet öntünk rá, átforraljuk, és hozzáadjuk a letisztított, 10 mm élhosszúságú kockákra vágott ürühúst. Ízesítjük sóval, fűszerezzük babérlevéllel, zúzott fokhagymával és őrölt köménnyel. Fedő alatt többször megkevergetve puhára főzzük. Mindig csak annyi lé legyen alatta, hogy le ne süljön a hús. Közben egy másik edényben gyengén sós vízben megfőzzük a 10 mm-es kockákra vágott burgonyát és a megtisztított, egyenletes 20 mm élhosszúságúra darabolt zöldbabot. Mindhárom összetevőt – a párolt ürühúst, a főtt burgonyát és a főtt zöldbabot – a főzőlével együtt egy fazékba tesszük, és tejfölös habarással sűrítve kiforraljuk, szükség esetén sózzuk. A leves az előmelegített tálalóedényzetbe forrón tálaljuk.

Alaposan olvassa át a fentebb leírt palócleves receptet és válaszolja meg az 4. számú önellenőrző feladatot!



3. ábra. Palócleves

Gundel palacsinta 10 személyre

Palacsintatészta:

350 gr liszt  
4 db tojás  
100 gr porcukor  
150 gr étolaj  
6 dl tej  
só

Rozsdamentes habüstben az egész tojásokat felütjük, hozzáadjuk a hideg tejet, csipetnyi só és kevés porcukrot. Habverő segítségével simára keverjük. Állandó keverés mellett fokozatosan hozzáadjuk a szitált lisztet, ügyelve arra, hogy ne csomósodjon össze. Ha a palacsintatésztát sűrűnek találjuk, állandó keverés mellett szódavizet adunk hozzá. Palacsintasütőben olajat vagy zsírt hevítünk, és vékony palacsintákat sütünk, melyet tányérra egymásra felhalmozunk.

**Töltelék:**

500 gr darált dió  
50 gr mazsola  
2 dl tejszín  
1,5 dl rum

A darált diót összekeverjük a tejszínnel, a rumban áztatott mazsolával és a porcukorral. A palacsintákat megtöltjük, háromszögletűre hajtjuk, tűzálló tálra helyezzük.

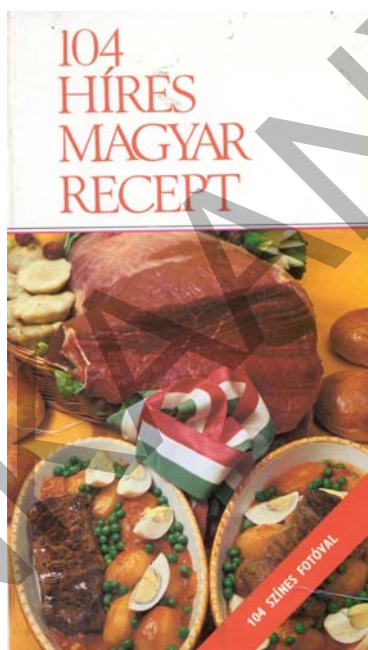
**Csokoládémártás:**

250 gr porcukor  
200 gr csokoládé  
50 gr kakaópor  
5 db tojássárgája  
5 dl tej  
2 dl tejszín  
1 dl rum  
1/2 rúd vanília

A porcukrot a tojássárgájával elkeverjük, hozzáadjuk a tejet, a darabokra tört csokoládét, a tejszínt és a vanília rudat. Habüstben, vízfürdőben állandó keverés mellett felfőzzük. A vízfürdőből kivéve rummal ízesítjük és bevonjuk vele a palacsintákat.

Alaposan olvassa át a Gundel palacsinta receptjét és válaszolja meg a 4. számú önellenőrző kérdést!

A vendéglátásban a szakmai gyakorlati órák számának növekedésével és a külső gyakorlati munkahelyen végzett tevékenységek során egyre több receptúrával ismerkedünk meg. A szakácsoknak, pincéreknek, üzletvezetőknek az évek során kialakul a saját receptgyűjteménye, amelynek nagy részét fejből képesek felidézni. Ezek főleg azok a receptúrák lesznek, amelyek nagy gyakorisággal fordulnak elő a mindennapjaikban. Vannak azonban olyan ételek, amelyek kevesebbszer szerepelnek az étlapokon és a menüsorokban, kivételesek, ritkán, csak alkalmanként készítjük el ezeket. Receptjeiket papíron vagy számítógépes adattárolón őrizzük. Munkánk során szakmai igényességünket is mutatja az újra, másra, jobbra törekvés, amely megnyilvánulhat régebbi receptúrák átformálásában vagy teljesen újak kipróbálásában, megírásában. Erre sarkallnak minket a folyamatosan megújuló vagy visszatérő alapanyagok (köles, tönkoly) és a változó gasztronómiai irányzatok is. Receptet írni, kipróbálni és bevezetni igazi szakmai kihívás. Az éttermek kínálatában a konyhafőnök ajánlata szerepelteti leginkább a helyi kollektíva vagy a szakács és az üzletvezető saját receptúráit.



4. ábra. Receptgyűjtemény

A receptúra lesz az alapja a melegkonyhás üzlet ételválaszték-nyilvántartásának, tehát az anyaghányad-nyilvántartásnak, amelyet ételenként a receptúrák hozzávalóinak listájából készítenek el.

Ebben a fejezetben megnéztük, hogy milyen információkra van szükségünk, hogy két hasonló étel hozzávalóiból el tudjuk készíteni az ételt, tervezni tudjuk a készítés menetét. Figyelemmel kísértük, hogy hogyan változott az idők folyamán a hagyományos rétestészta készítésének, töltésének a módja, miképpen hasznosítható a hagyományos rétestészta más jellegű ételek elkészítése során. És végül példák bemutatásával átgondoltuk a jó recept elkészítésének a folyamatát.

## Összefoglalás

Megoldási lehetőségek az esetfelvetésre

1. ajánlat

Nyírségi gombóclevés

Mágnás palacsinta

2. ajánlat

Karfiolleves szárnyasgaluskával

Rétestorta

3. ajánlat

Tárkonyos bárányleves

Mandulás rétes forró eperöntettel

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Vegye sorra gyakorlati munkahelyén az étlap tartalmát! Kezdje a hideg előételekkel! Kérje el gyakorlati oktatójától vagy a szakácsoktól a receptúrákat, amelyek alapján a hideg előételeket készítik! Nézze meg, hogy megfelelnek-e a receptúrák a szakmai információtartalomban leírt követelményeknek!

Vegye sorra gyakorlati munkahelyén az étlap tartalmát! Folytassa a levesekkel! Kérje el gyakorlati oktatójától vagy a szakácsoktól, üzletvezetőtől a receptúrákat, amelyek alapján a leveseket készítik! Nézze meg, hogy megfelelnek-e a receptúrák a szakmai információtartalomban leírt követelményeknek!

Vegye sorra gyakorlati munkahelyén az étlap tartalmát! Folytassa a meleg előételekkel! Kérje el gyakorlati oktatójától vagy a szakácsoktól, üzletvezetőtől a receptúrákat, amelyek alapján a meleg előételeket készítik! Nézze meg, hogy megfelelnek-e a receptúrák a szakmai információtartalomban leírt követelményeknek!

Vegye sorra gyakorlati munkahelyén az étlap tartalmát! Folytassa a halételekkel! Kérje el gyakorlati oktatójától vagy a szakácsoktól, üzletvezetőtől a receptúrákat, amelyek alapján a halételeket készítik! Nézze meg, hogy megfelelnek-e a receptúrák a szakmai információtartalomban leírt követelményeknek!

Vegye sorra gyakorlati munkahelyén az étlap tartalmát! Folytassa a húsételekkel! Kérje el gyakorlati oktatójától vagy a szakácsoktól, üzletvezetőtől a receptúrákat, amelyek alapján a húsételeket! Nézze meg, hogy megfelelnek-e a receptúrák a szakmai információtartalomban leírt követelményeknek!

Keressen a megismert receptúrák között olyanokat, amelyek hozzávalói csak kismértékben térnek el (maximum 3–4 hozzávalóban), az elkészített ételek mégis teljesen más jellegűek! Készítsen egy listát ezekről az ételekről és a következő gyakorlati órán beszéljék meg párokat alakítva a listák tartalmát!

Keressen receptkönyveket az iskolai könyvtárban, gyakorlati munkahelyén, ismerkedjen az ételek hozzávalóival és elkészítési módjaikkal!

Keressen az interneten tematikus (burgonyaételek, desszertek, vegetáriánus ételek) receptgyűjteményeket és ismerkedjen az ételek hozzávalóival és elkészítési módjaikkal!

Keresse meg az ételkészítési ismeretek tankönyvében a levesek ételfőcsoportot és ételfőcsoporton belül hasonlóan készíthető ételeket! (pl.: levesek–híglevések: húslevések, erőlevések). Figyelje meg, hogy a készítési mód (technológia) hasonló, csak az alapanyagok egy része változik!

Folytassa az összehasonlítást leveseken belül az egyszerű sűrített levesekkel, pürélevésekkel, krémlevésekkel! Írjon ki két-két teljesen hasonló technológiával készült püré- és krémlevest!

Keresse meg az ételkészítési ismeretek tankönyvében a háziszárnyasokból készíthető ételek ételfőcsoportot és ételfőcsoporton belül hasonlóan készíthető ételeket! Írjon ki két-két teljesen hasonló technológiával készíthető háziszárnyas ételt az alábbi szempontok figyelembe vételével: egészben sült háziszárnyas ételek, pirítással készülő háziszárnyas ételek, frissen sütéssel készülő háziszárnyas ételek!

Keresse meg az ételkészítési ismeretek tankönyvében a sertéshúsból készíthető ételek ételfőcsoportot és ételfőcsoporton belül hasonlóan készíthető ételeket! Írjon ki két-két teljesen hasonló technológiával készíthető háziszárnyas ételt az alábbi szempontok figyelembe vételével: egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek, frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek, párolással készíthető sertéshús ételek, főzéssel készíthető sertéshús ételek, belsőségekből készíthető sertéshús ételek!

Keresse meg az ételkészítési ismeretek tankönyvében a marha-, borjú-, bárány- és ürühúsból készíthető ételeket és folytassa a két-két étel kigyűjtését!

Keresse meg az ételkészítési ismeretek tankönyvében a saláták készítését és folytassa a két-két étel kigyűjtését!

Végül próbálkozzon meg a tankönyv, az internet és a receptgyűjtemények valamint gyakorlati munkahelye salátaválasztéka alapján egy új saláta bevezetésével! Először keresse ki az Önnek tetsző és az étlap kínálatába is illő salátát! Jól olvassa át a receptúráját, hogy megfelel-e a követelményeknek! Beszélje meg a szakácsokkal, hogy rendelkezik-e az üzlet a saláta hozzávalóival! Ha igen: beszélje meg a szakácsokkal a saláta elkészítési folyamatát és nézzék meg, milyen főételekhez tudják ajánlani, esetleg lehet-e hideg előételként szerepeltetni az étlapon! Amennyiben nem rendelkeznek a hozzávalókkal: keressenek beszerzési lehetőségeket! Nézze meg, hogy a salátához szükséges új alapanyagokból mi mindent lehetne készíteni még az étlapon!

MUNKANYELV



## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Állapítsa meg, hogy megfelel-e a követelményeknek a következő receptúra! Indokolja válaszát!

#### Palócleves

- 800 gr ürühús
- 100 gr sertészsír
- 400 gr tisztított vöröshagyma
- 500 gr tisztított rózsaburgonya
- 500 gr tisztított zöldbab
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 db babérlevél
- 5 dl tejföl
- 3 dl asztali fehérbor
- 2 l csontlé
- 1 db citrom
- 30 gr só
- 2 gr kalocsai édesnemes paprika
- 2 gr őrölt köménymag
- 40 gr finomliszt
- 1 csomag kapor

A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát a zsiradékban megfuttatjuk, lehúzzuk a tűzről, pirospaprikával megszórjuk, elkeverjük, egy kevés csontlevet öntünk rá, átforraljuk, és hozzáadjuk a letisztított, 10 mm élhosszúságú kockákra vágott ürühúst. Ízesítjük sóval, fűszerezzük babérlevéllel, zúzott fokhagymával és őrölt köménnyel. Fedő alatt többször megkevergetve puhára főzzük. Mindig csak annyi lé legyen alatta, hogy le ne süljön a hús. Közben egy másik edényben gyengén sós vízben megfőzzük a 10 mm-es kockákra vágott burgonyát és a megtisztított, egyenletes 20 mm élhosszúságúra darabolt zöldbabot. Mindhárom összetevőt – a párolt ürühúst, a főtt burgonyát és a főtt zöldbabot – a főzőlével együtt egy fazékba tesszük, és tejfölös habarással sűrítve kiforraljuk, szükség esetén sózzuk. A leves az előmelegített tálalóedényzetbe forrón tálaljuk.

---

---

**2. feladat**

Állapítsa meg, hogy megfelel-e a követelményeknek a következő receptúra! Indokolja választát!

**Palócleves 10 személyre**

ürühús  
sertészsír  
tisztított vöröshagyma  
tisztított rózsaburgonya  
tisztított zöldbab  
fokhagyma  
babérlevél  
tejföl  
asztali fehérbor  
csontlé  
citrom  
só  
kaloccai édesnemes paprika  
őrölt kömény  
finomliszt  
csoomag kapor

A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát a zsíradékban megfuttatjuk, lehúzzuk a tűzről, pirospaprikával megszórjuk, elkeverjük, egy kevés csontlevet öntünk rá, átforraljuk, és hozzáadjuk a letisztított, 10 mm élhosszúságú kockákra vágott ürühúst. Ízesítjük sóval, fűszerezzük babérlevéllel, zúzott fokhagymával és őrölt köménnyel. Fedő alatt többször megkevergetve puhára főzzük. Mindig csak annyi lé legyen alatta, hogy le ne süljön a hús. Közben egy másik edényben gyengén sós vízben megfőzzük a 10 mm-es kockákra vágott burgonyát és a megtisztított, egyenletes 20 mm élhosszúságúra darabolt zöldbabot. Mindhárom összetevőt – a párolt ürühúst, a főtt burgonyát és a főtt zöldbabot – a főzőlével együtt egy fazékba tesszük, és tejfölös habarással sűrítve kiforraljuk, szükség esetén sózzuk. A leves az előmelegített tálalóedényzetbe forrón tálaljuk.

---

---

---

---

### 3. feladat

#### Palócleves 10 személyre

- 800 gr ürühús
- 100 gr sertészsír
- 400 gr tisztított vöröshagyma
- 500 gr tisztított rózsaburgonya
- 500 gr tisztított zöldbab
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 db babérlevél
- 5 dl tejföl
- 3 dl asztali fehérbor
- 2 l csontlé
- 1 db citrom
- 30 gr só
- 2 gr kalocsai édesnemes paprika
- 2 gr őrölt köménymag
- 40 gr finomliszt
- 1 csomag kapor

A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát a zsíradékban megfuttatjuk, lehúzzuk a tűzről, pirospaprikával megszórjuk, elkeverjük, egy kevés csontlevet öntünk rá, átforraljuk, és hozzáadjuk a letisztított, 10 mm élhosszúságú kockákra vágott ürühúst. Ízesítjük sóval, fűszerezük babérlevéllel, zúzott fokhagymával és őrölt köménnyel. Fedő alatt többször megkevergetve puhára főzzük. Mindig csak annyi lé legyen alatta, hogy le ne süljön a hús. Közben egy másik edényben gyengén sós vízben megfőzzük a 10 mm-es kockákra vágott burgonyát és a megtisztított, egyenletes 20 mm élhosszúságúra darabolt zöldbabot. A leves az előmelegített tálalóedényzetbe forrón tálaljuk.

### 4. feladat

Megadja-e az étel adagszámát?

A hozzávalókat egyértelmű mennyiségekben adja-e meg?

Van benne indoklás az alapanyagokkal kapcsolatban?

A készítés módjánál követi-e az előkészítés-elkészítés-tálalás tagolást?

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

MUNKANYELV

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Hiányzik, hogy hány személyre szól a receptúra.

### 2. feladat

Hiányoznak a hozzávalók mennyiségei.

### 3. feladat

Hiányzik az étel elkészítése leírásának egy részlete.

### 4. feladat

A Palóclevés és a Gundel palacsinta receptúrája megadja az étel adagszámát, a hozzávalókat egyértelmű mennyiségekben adja meg, nincs benne indoklás az alapanyagokkal kapcsolatban, készítés módja követi-e az előkészítés–elkészítés–tálalás tagolást.

## A MENÜKÖNYV, A TERMELÉSI ÍV LÉNYEGE, TARTALMA

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Önnek a reggeli műszakban főnöke azt a feladatot adta, hogy határozza meg a termelési ív alapján, hogy hányféle ételt, és ételenként mekkora mennyiséget kell elkészíteni a nap folyamán. Honnan fogja megtudni a kért adatokat?

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### A TERMELÉSI ÍV

A termelési ív a vendéglátásban általában a melegkonyhás egységekben, cukrászatokban az termelés elszámoltatását megkönnyítő dokumentum, amelynek alkalmazását kötelezően jogszabály nem írja elő, de a nagyobb cégeken belül a belső szabályozási-elszámoltatási rendszer részeként fontos szerepet tölthet be.

A termelési ív meghatározott időtartamra, rendezvényre vagy megrendelésre vonatkoztatva tartalmazza az elkészítendő ételek felsorolását, az azokhoz felhasználandó nyersanyagokat fajtánként és mennyiségként.

Nézzük meg, hogyan nézne ki, az előző fejezetben említett Palóclevés és Gundel palacsinta termelési íve:

Termelési ív 2010. június 21. 10 fő Ballagás			
Étel megnevezése	Palóc leves	Gundel palacsinta	Összesen
Ürühús	800		800
Sertészsír	100		100
Tisztított vöröshagyma	400		400

A RECEPTÚRA FOGALMA, A MENÜKÖNYV, A TERMELÉSI ÍV

Tisztított rózsaburgonya	500		400
Tisztított zöldbab	500		500
Babérlevél (darab)	1		1
Tejföl (dl)	3		3
Asztali fehérbor (dl)	2		2
Csontlé (l)	2		2
Citrom (db)	1		1
Só	30	2	32
Kalocsai édesnemes paprika	2		2
Őrölt kömény	2		2
Finomliszt	40	350	390
Kapor (csomag)	1		1
Fokhagyma (gerezd)	1		1
Porcukor		350	350
Étolaj (gr)		150	150
Tej (l)		1,1	1,1
Darált dió		500	500
Tejszín (dl)		4	4
Rum (dl)		2,5	2,5
Csokoládé		200	200
Kakaópor		50	50

Vanília (rúd)		1/2	1/2
Tojás (db)		9	9
Mazsola		50	50

Ha jól megfigyeljük a termelési ívet láthatjuk, hogy a hozzávalók mértékegységeit grammokban adják meg, az ettől eltérő mennyiségi egységeket külön jelölik a hozzávalók felsorolása mellett. Amennyiben nagyobb mennyiségekről van szó, nem grammokban, hanem kg-ban jelölik a mértékegységeket, mert így könnyebben átlátható a termelési ív.

Természetesen egy termelési ív –éppen az előbb említettek miatt– a fenti példához képest sokkal több ételt és hozzávalót tartalmazhat. A vételezés után az anyagok felhasználására figyelni kell, mert mint a példa termelési íven is látható a Gundel palacsinta hozzávalót itt már nem tüntetik fel külön-külön (palacsintatészta, töltelék, mártás), éppen ezért is szükséges, hogy a szakácsok az üzletben legtöbbször elkészített ételek hozzávalóit, készítési módjait fejből tudják.

Mivel a termelési ív a konyhai vételezés és ebből kiindulva az elszámoltatás alapja is egyben, fontos, hogy szerepeljen rajta a dátum, az elkészítendő ételek megnevezése, adagszáma és a hozzávalók összesítése. Ezekon kívül fontos része lehet még a termelési ívnek a vételező neve, aláírása, amennyiben nem az a szakács vételez, aki a konyhát irányítja, valamint az árukat kiadó raktáros neve és aláírása. Természetesen a termelési íven csak azok az ételek szerepelnek, amelyeket előre megrendeltek, tehát a termelési ívnek, mint a vételezés alapjának a menürendszeres étkeztetésben és az előre megrendelt rendezvények kiszolgálásában van nagyobb szerepe. Az étlap szerinti étkeztetés a forgalom hullámválsága miatt nem számítható ki ennyire egyértelműen, éppen ezért az elszámoltatás is inkább a pénztárgépben szereplő adatok és a valóságban felvett leltárral történik.

#### A menükönyv

A menükönyv a vendéglátás melegkonyhás üzleteinek teljes kínálatát tartalmazó ételfelsorolás, amely naptári napokra bontva tartalmazza a választékot. Napjainkban leginkább menürendszeres étkeztetésben használják és éppen a napi-heti lebontások okán több ötlet meríthető belőle a minden hétre összeállítandó újabb és újabb menüsorok változatosságát és jogszabály által előírt nyersanyag-kalória mennyiségek betartásához.



## A RECEPTÚRA FOGALMA, A MENÜKÖNYV, A TERMELÉSI ÍV

Régebben a melegkonyhás vendéglátó üzletek étlapjait is egy-két napra állították csak össze, ebből következően egy-két napon belül is változtattak a kínálaton, elsősorban a beszerzési lehetőségeknek megfelelően, másodsorban pedig az üzleti kínálat változatosságát biztosítandó. Tehát megváltoztatták az előételek, levesek, köretek, saláták, desszertek, és az akkor még minden étlapon külön kategóriaként szereplő frissensültek és készételek repertoárját is. Ahhoz, hogy ezek a változtatások a változatosság érdekében történjenek, vezetni kellett minden egyes nap kínálatát, hiszen nem ismétlődhetett meg ugyanaz a kínálat egy-két hónapon belül, mert az ellent mondott volna a vendéglátás alapvető szemléletének: a változatosság, a szezonális figyelembe vétele, a jeles napok hagyományos ételeihez való igazodás, és komplettálás megvalósíthatósága elveinek.

Tehát az napi-kétnapi étlapot a konyhafőnök vagy az üzletvezetővel együtt állította össze a menükönyvben, ahonnan aztán a későbbiekben visszakereshetőek voltak a teljes kínálat elemei, így nem fordulhatott elő például, hogy az egymás követő években a Márton napi kínálatok megegyezzenek. Manapság a számítógépek és az állandó étlapok világában a menükönyv elveszítette a régebben betöltött jelentőségét, egyre kevesebb helyen használják.

Az esetfelvetés megoldása: a termelési íven szerepelnie kell az elkészítendő ételek megnevezésének és adagszámának és a készítés dátumának is.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

A szakmai információtartalom példája alapján készítse el receptúrák segítségével a Nyírségi gombóclevés és a Mágнас palacsinta termelési ívét először 10 személyre majd 50 személyre! A megoldáshoz, amennyiben módjában áll használjon Excell táblázatot vagy Word táblázatot!

A szakmai információtartalom példája alapján készítse el receptúrák segítségével a Tárkonyos bárányleves és a mandulás rétes forró eperöntettel termelési ívét először 20 személyre majd 80 személyre! A megoldáshoz, amennyiben módjában áll használjon Excell táblázatot vagy Word táblázatot!

Nézze meg, hogy gyakorlati munkahelyén használnak-e termelési ívet! Amennyiben igen, tanulmányozza az egyes termelési ívek tartalmát! Válasszon ki egy termelési ívet és írja ide a termelési íven szereplő ételek nevét. Próbálja meg fejből leírni a receptúrájukat! Ha segítségre lenne szüksége, keresse meg ételkészítési technológia könyvekben a receptúrákat és másolja ide őket! Figyelje meg az adagszám és a hozzávalók közötti összefüggéseket!

Amennyiben Önöknél nem használnak termelési ívet, kérje el egy csoporttársától!

MUNKANYELVI

The image shows a large, empty rectangular area with a yellow border, containing numerous horizontal lines for writing. A large, semi-transparent watermark with the word "MUNKANYAG" is oriented diagonally across the center of the page.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Tanulmányozza az alábbi termelési ívet és írja le, hogy milyen hibát/hibákat talál benne!

Termelési ív 2010. június 21. Ballagás			
Étel megnevezése	Palócleves	Gundel palacsinta	Összesen
Ürühús	800		
Sertészsír	100		
Tisztított vöröshagyma	400		
Tisztított rózsaburgonya	500		
Tisztított zöldbab	500		
Fokhagyma	1		
Babérlevél	1		
Tejföl	3		
Asztali fehérbor	2		
Csontlé	2		
Citrom	1		
Só	30		
Kalocsai édesnemes paprika	2		
Őrölt köménymag	2		
Finomliszt	40		

A RECEPTÚRA FOGALMA, A MENÜKÖNYV, A TERMELÉSI ÍV

Kapor	1		
Finomliszt	350		
Mazsola	50		
Tejszín	2		
Rum	1,5		
Darált dió	500		
Tojás	4		
Porcukor	100		
Étolaj	150		
Tej	6		
Só	2		
Porcukor	250		
Csokoládé	200		
Kakaópor	50		
Tojássárga	5		
Tej	5		
Tejszín	2		
Rum	1		
Vanília	1/2		

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 2. feladat

Az előző táblázat adatait felhasználva készítse el helyesen a termelési ívet!

Termelési ív 2010. június 21. 10 fő Ballagás			
Étel megnevezése	Palóc leves	Gundel palacsinta	Összesen
Ürühús			
Sertészsír			
Tisztított vöröshagyma			
Tisztított rózsaburgonya			
Tisztított zöldbab			
Babérlevél (darab)			
Tejföl (dl)			
Asztali fehérbor (dl)			
Csontlé (l)			
Citrom (db)			
Só			
Kalocsai paprika	édesnemes		

## A RECEPTÚRA FOGALMA, A MENÜKÖNYV, A TERMELÉSI ÍV

Őrölt kömény			
Finomliszt			
Kapor (csomag)			
Fokhagyma (gerezd)			
Porcukor			
Étolaj (gr)			
Tej (l)			
Darált dió			
Tejszín (dl)			
Rum (dl)			
Csokoládé			
Kakaópor			
Vanília (rúd)			
Tojás (db)			
Mazsola			

### 3. feladat

Válaszoljon az alábbi kérdésekre!

1. Milyen adatok szerepelnek kötelezően a termelési íven?
2. Milyen adatok alapján készítik el a termelési ívet?
3. Mi a szerepe a termelési ív összesen oszlopának?
4. Mi a különbség a termelési ív és az ételek receptúrája között?



A large rectangular box with a yellow border, containing 15 horizontal lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box.

MUNKANYAG



## MEGOLDÁSOK

## 1. feladat

Nem szerepel az adagszám. Az összesen oszlop üres. Nem szerepelnek a grammtól eltérő mennyiségi egységek a hozzávalók mellett. Néhány hozzávaló többször is szerepel a felsorolásban.

## 2. feladat

Termelési ív 2010. június 21. 10 fő Ballagás			
Étel megnevezése	Palóc leves	Gundel palacsinta	Összesen
Ürühús	800		800
Sertézsír	100		100
Tisztított vöröshagyma	400		400
Tisztított rózsaburgonya	500		400
Tisztított zöldbab	500		500
Babérlevél (darab)	1		1
Tejföl (dl)	3		3
Asztali fehérbor (dl)	2		2
Csontlé (l)	2		2
Citrom (db)	1		1
Só	30	2	32
Kalocsai édesnemes paprika	2		2
Őrölt kömény	2		2
Finomliszt	40	350	390
Kapor (csomag)	1		1

Fokhagyma (gerezd)	1		1
Porcukor		350	350
Étolaj (gr)		150	150
Tej (l)		1,1	1,1
Darált dió		500	500
Tejszín (dl)		4	4
Rum (dl)		2,5	2,5
Csokoládé		200	200
Kakaópor		50	50
Vanília (rúd)		1/2	1/2
Tojás (db)		9	9
Mazsola		50	50

### 3. feladat

1. Dátum, adagszám, ételek megnevezése, hozzávalók felsorolása, hozzávalók összegzése.
2. Megrendelések, ételreceptek, anyaghányad-nyilvántartások.
3. Összesíti a különféle ételek azonos hozzávalóinak a mennyiségét a könnyebben elvégezhető vételezés érdekében.
4. A termelési ív nem tartalmazza külön-külön a hozzávalókat, ha például palacsintáról és a töltelékéről van szó, azt fejből kell tudni, és ugyanígy az elkészítés menetét is (vagy megnézzük receptúrában).

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Mesterszakácsok mesterművei, Közgazdasági és Jogi Kiadó, I.n., Budapest

Szn: Nagyműveink receptjei, Minerva Kiadó, Budapest, 1983.

Mózer István–Pelle Józsefné– Rákóczi János–Schulhof Géza–Szinder László–Vensz József:  
Szakácskönyv, kn., Budapest, 1956.

[www.mindmegette.hu](http://www.mindmegette.hu)

<http://receptura.hu/receptek/retesteszta-keszitesi.html>

### AJÁNLOTT IRODALOM

Burkáné: Vendéglátó Ismeret, Képzőművészeti Kiadó, 2002.

Fekete, Sahin, Suhajda: Élelmiszerismeret I. Műszaki Kiadó

A(z) 1429-06 modul 009-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
10 óra

MUNKANYELVI ANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet

1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:

Nagy László főigazgató