



Orosz Tibor

Az elkészítés műveletei

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Ételkészítés

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-002-30

AZ ELKÉSZÍTÉS MŰVELETEI

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása, valamint a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése. Az ételeknek, a követelményeknek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a fogyasztók és a vendégek számára.

Elmondható, hogy a szakács munkája nagyon összetett és sokrétű. Étlapot tervez, állít össze, anyaghányadot, kalkulációt készít, figyelemmel kíséri az árukészletet, veszteségszámításokat végez. Elkészíti, módosítja a munkabeosztást, bizonylatokat állít ki, igazol. Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát. Leltározási feladatokat végez. Tervezi és szervezi a termelést, étrendjavaslatot állít össze.

Az előkészítést követően feltölti és kezeli a kézraktárt, tervezi az ételek tálalását. Elkészíti az ételeket. Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre. Kiszolgál, csomagol. Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be. Javaslatot tesz az árubeszerzésre. Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról. Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb. Szükség szerint ételmintát tesz el. Az étel jellegének megfelelően készen tart. Munka- és védőruhát használ, gondoz.

Ebben a munkafüzetben mi a szakács egyik legfontosabb feladatával, az ételkészítési eljárásokkal fogunk foglalkozni. Meghatározzuk, hol foglal helyet ez a munkájában, valamint megnézzük azt is, hogy milyen műveletek egészítik ki ezt a munkafolyamatot, valamint hogy milyen gépekre van szükség ahhoz, hogy maga az ételkészítési megvalósítható legyen.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Egy szakács addig a pontig, míg az ételt a vendég asztalára varázsolja, nagyon sok munkafolyamatot végez. Az alapanyagok kiválasztásától egészen a tálalásig nagyon sokrétű figyelmet igényel a munkája. Elsőként nézzük meg azt, hogy melyek azok a munkafolyamatok, amelyekkel egy szakember a mindennapi életben a munkája során találkozik.

Az ételkészítési munkafolyamat részei:

- Nyersanyagok előkészítése
- Nyersanyagok feldolgozása
- Befejező műveletek

Nyersanyagok előkészítése

E tevékenység célja, hogy ez által a különböző készültségi fokú nyersanyagok konyhakész, tovább feldolgozásra alkalmas állapotba kerüljenek.

A nyersanyagok konyhakész állapotán azt értjük, hogy további munkaműveletek nélkül, azonnal sor kerülhet azok késztermékké történő feldolgozására, átdolgozására.

Nyersanyagnak nevezzük a vendéglátás azon munkatárgyait, melyek feldolgozására, fogyasztásra alkalmas késztermékké történő elkészítése a termelési tevékenység célja.

Azt a nyersanyagot, mely bizonyos számú technológiai műveleten már keresztülment, de végső célként meghatározott formáját még nem érte el, félkész terméknek nevezzük.

Késztermékek a vendéglátás azon készítményei, melyek a hagyományos és korszerű konyhatechnológiai műveletek végzését követően közvetlen fogyasztásra alkalmasak.

Az előkészítés mindazon műveleteket öleli fel, melyek az elkészítést megelőzik. Ezek:

- Kiválasztás: melynek célja megállapítani, hogy az egyes nyersanyagok milyen termékek készítésére és milyen konyha-, illetve cukrásztechnológiai műveletekre a legalkalmasabbak. A helyes kiválasztás befolyásolja a készülő termék minőségét. A nyersanyag minősége a használati célra való alkalmasság mértékét fejezi ki.
- Vételezése: a kiválasztást követő, döntően adminisztratív jellegű tevékenység. A kiválasztott nyersanyagok mennyiségi és minőségi jellemzőit, valamint az üzemen belüli árumozgatást kell ennek keretében adminisztratív módon rögzíteni, segítve ezáltal az üzemi elszámoltatást.
- Tisztítás: célja, hogy a nyersanyagokon található egészségkárosító hatású és fogyasztásra alkalmatlan részeket eltávolítsuk.
- Darabolás: a már megtisztított nyersanyagokat feldaraboljuk, kisebb részekre bontjuk.
- Átadás: az előkészítő tevékenység befejező fázisa. Rövid ideig tartó árumozgatást jelent. Figyelni kell, hogy a tisztított, konyhakész nyersanyag és a még előkészítésre váró anyagok feldolgozási útvonala ne keresztezze egymást.
- Eszközök előkészítése: azon eszközök előkészítését jelenti, melyekre a termelés során szükségünk lesz.

Nyersanyagok feldolgozása

Mivel e munkafüzetnek ez a rész alkotja a gerincét, így itt csak röviden mutatjuk be ezt a részt.

A nyersanyagok feldolgozása keretében az elkészített nyersanyagokból, illetve félkész termékekből az elkészítendő készétel jellegének, formájának összetételének megfelelő, fogyasztásra alkalmas ételt állítunk elő.

Az ételkészítés technikai folyamatainak meghatározott sorrendje van, ezek összességét és végzésük módját nevezzük az ételkészítés technológiájának.

Az elkészítés folyamatalemei:

- Elegyítés
- Ízesítés
- Formázás
- Hőbehatás
- Utóízesítés

Befejező műveletek

Az elkészült ételek a folyamat befejező szakaszában, a befejező műveletek keretében nyerik el végső formájukat. A befejező műveletek a következők lehetnek:

- Készentartás: célja, hogy a megfőzött, megsütött, fogyasztásra alkalmas ételeket az ételek elkészítése és elfogyasztása közti időben olyan körülmények között tartsák, hogy azok minőségi jellemzőikből ne veszítsenek.
- Tálalás, adagolás: az elkészített, közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek főzőedényekből, étel-melegentartókból, munkasztalokról történő elvitelét, s olyan tálakra, tányérokra történő adagolását, helyezését értjük, amiből a fogyasztás közvetlenül megtörténhet.
- Díszítés: közvetlenül a tálaláshoz kapcsolódik, attól lényegében elválaszthatatlan tevékenység. A díszítéssel a kitálalt étel megjelenési formáját kívánjuk emelni. Ezért különböző díszítőelemeket, ételnyersanyagokat helyezünk el a kitálalt étel mellett, mely nyersanyagok formájukkal, színükkel, ízükkel még kedvezőbbé teszik a főétel megjelenését. Fontos, hogy csak olyan díszítőanyagokat használhatunk, melyek ehetőek.
- Expediálás: a kész termék szállításra való előkészítését jelenti.

Nézzük meg most részletesen az elkészítési műveleteket!

FŐZÉS

Hőközlési művelet, amelynek során az előkészített nyersanyagot valamilyen folyadékban (víz, tej, csontlé, húslé, bor stb.) vagy gőzben puhítjuk. A főzést kezdhethetjük:

a) hideg folyadékban, ha célunk az alapanyagban lévő ízanyagok, vitaminok és ásványi anyagok minél jobb kioldása (pl. húsleves, erőleves), illetve a kemény, durva rostozatú nyersanyag felpuhítása (pl. füstölt sonka, száraz hüvelyesek) és

b) forrásban lévő folyadékban, ha célunk az, hogy az íz- és tápanyagok ne oldódjanak ki, illetve megőrizzék jellemző állományukat (pl. tészták főzése).

Fogalma: A főzés egy olyan konyhatechnológiai folyamat, melynek során a nyersanyagokat forráspontig hevített folyadékban, hosszan tartó hő hatásának tesszük ki, mely folyamat a nyersanyagok puhulását eredményezi.

Főzési módok:

- Forralás – Forráspont feletti főzés.
- Abálás – 100°C-nál alacsonyabb, kb. 95 °C-on hosszú ideig történő főzés. Így készül a húsleves, az "abált" szalonna, disznósajt (gömböc), a húsos-, véres- és májas hurka.
- Beforralás – Hosszabb ideig történő lassú forralás, aminek célja egy kívánt sűrűség vagy töménység elérése. Azt az eljárást nevezzük így, amikor a levest, mártást vagy egyéb ételt addig forralunk, amíg el nem éri a kívánt sűrűséget. Így készülnek a fűszerpárlatok is. A beforralást fedő alatt, mérsékelt és egyenletes tűzön, fokozott figyelemmel végezzük, mer könnyen leéghet az étel.
- Forrázás – Forrázásnak nevezzük azt a műveletet, amikor valamely nyersanyagot forrásban lévő vízbe tesszük, néhány pillanatig benne hagyjuk, majd leszűrjük. Ezt az eljárást alkalmazzuk pl. a csípős hagyma, vagy paprika erejének tompítására, vagy a paradicsom héjának lehúzására, de forrázzák a csirkét, tyúkot a tisztításakor.
- Előfőzés – Rövid ideig tartó, forró vízben főzés. Célja az alapanyag nemkívánatos részének eltávolítása (pl. mandula, paradicsom héja), ízének, szagának, illóolaj-tartalmának csökkentése (pl.: vese, paraj, uborka), csíramentesítése (pl.:cukorborsó), vagy további műveletek előkészítése (pl.: Rántott karfiol, rakott kelkáposzta).

GŐZÖLÉS

Zárt térben, vízgőzben való puhítást jelent. Nagy előnye, hogy az értékes tápanyagok, színyanyagok, ízanyagok nem oldódnak ki az élelmi anyagokból.

Lehet:

- Közvetlen gőzölés: az élelmi anyag közvetlenül érintkezik a gőzzel (pl. zöldségek).
- Közvetett gőzölés: az élelmi anyag nem érintkezik közvetlenül a gőzzel. Vízfürdőben vagy gőztérben történik a gőzölés (pl. felfújtak, pudingok).

SÜTÉS

Olyan, folyadékot nem igénylő hőközlő művelet, amelyben az alapanyagot 100 °C-nál magasabb hőmérsékletre (120–250 °C-ra) hevítjük. Hatására a nyersanyag felületén ízes, sárgás-barna pörzsanyagréteg keletkezik. Húsok esetében ez a külső kéreg meggátolja a belső részekből a húsnedvek kiáramlását; ezzel csökken a tápanyagveszteség mértéke, a húsétel nedvgazdag, puha, ízes lesz. Sütés közben a húst mindig csak lapátkanállal forgassuk, pecsenyevillát beleszúrni nem szabad, mert átszakítjuk a pirult külső kérget, és a nyíláson keresztül elfolynak az ízes húsnedvek. A sokat szurkált, villával forgatott hússzelet ezért száraz, rágós lesz.

A sütés történhet:

- Nyílt térben sütés: nyílt légtérben általában nyárson (szabad tűzön sütés. Különböző méretű húsok pálcára fűzve, közük zöldségfélét felszúrva, tűz fölé tartva állandóan forgatva, közben szalonnával kengetve. A legismertebb a szalonna nyárson sütése), vagy roston (az egyik legrégebben ismert és alkalmazott zsír nélküli sütési mód, amikor a tábortűz izzó parazsa, vagy faszénparázs fölé helyezett rácson (rostélyon) sütünk. Az izzó parázs infravörös sugarakat (hősugarakat) bocsát ki, ennek hatására következik be a változás (pirul és puhul a vékony hússzelet, a fűszeres húspogácsa, vagy zöldségek stb.) A húsokat általában pácolt, vagy fűszerező előkészítés után, gyengén megolajozva, piros színűre sütjük meg, mert a pörzsanyag jellegzetes ízt ad. Ezen alapszik a grillsütők (infrásütők) működése is) sütünk.
- Zárt térben sütés: zárt légtérben általában sütőben, kemencében sütünk.
- Kevés zsiradékban, natúron sütés: serpenyőben történik. Az élelmi anyagokat általában a sütés előtt lisztbe forgatjuk. Ezáltal kellemes pörzsanyagok is képződnek.
- Bő zsiradékban sütés: általában serpenyőben vagy friteuse-ben alkalmazzuk. Főleg bundázott ételeket (zöldségek, húsok, gyümölcsök), illetve egyes tésztafélét sütünk így. Jellemző hiba, hogy az olajat nem cseréljük, szűrjük rendszeresen, így a korábban visszamaradt, égett zsemlemorzsadarabok rátapadnak az ételre, rontva ezzel az élvezeti értékét.
- Sugárzó hővel történő sütés: történhet kontaktgrillben, grillsütőben vagy salamanderben. Az étel így viszonylag gyorsan elkészíthető.

PÁROLÁS

A sütés és a főzés előnyös tulajdonságait egyesítő, hőkezelési módszer, konyhatechnológiai művelet. A nyersanyagot először kevés fölmelegített zsiradékban vagy anélkül átfuttatjuk (sütés), majd kevés folyadékot aláöntve – esetleg saját levében (pl. gomba) – fedő alatt főzzük. A párolás során mindkét művelet a legelőnyösebb módon vesz részt a folyamatban. A forró zsiradék hatására az alapanyag felületén ízes pörzsanyag keletkezik, ezért lesz ízletesebb a párolással készülő étel. A hozzáadott folyadék miatt pedig puhább, mintha csak süttöttük volna. Nagyobb darab húsokat, vagy halat célszerű sütőben, fedő alatt párolni – ott kisebb a veszélye annak, hogy leég.

A párolás lehet:

- Együtemű: ebben az esetben a zsiradék és folyadék bevitele egyszerre történik. Ezt alkalmazzuk például zöldségekből, gyümölcsökből, vagy éppen halakból készíthető ételek esetében.
- Kétütemű: ebben az esetben a zsiradék és folyadék bevitele nem egyszerre történik. Zöldségek és húsok hőkezelésénél alkalmazzuk elsősorban.

PIRÍTÁS

Más néven szotírozás. A nyersanyag felületén pörzsanyag képzése ízesítés céljából. Elvégezhetjük szárazon (pl. kenyér) és kevés zsiradékban (pl. vöröshagyma). Ügyelni kell azonban arra, hogy egészen enyhe színváltozás következzen csak be, mert a sötét színű pörzsanyagréteg egészségkárosító hatású.

FÜSTÖLÉS

Hús, hal, sajt stb. füsttel való kezelése, aminek célja a kedvelt füstölt íz és illat kialakítása mellett gyakran az élelem eltarthatósági idejének növelése. Hatására csökken a nyersanyag víztartalma, és felületére különböző jellegzetes ízt adó kémiai vegyületek rakódnak le. Megkülönböztetünk rövid ideig alkalmazott meleg füstöt – itt a cél elsősorban az íz kialakítás – és hosszú ideig tartó hideg füstöt, amikor erőteljesebb lesz a tartósító hatás (pl. sonkafüstölés).

Az elkészítész gyakran követik kiegészítő műveletek is. Nézzük meg röviden, melyek ezek!

1. Sűrítés

Az anyag folyadéktartalmának csökkentése. Konyhatechnológiai művelet, amellyel az ételre jellemző állományt alakítjuk ki. A sűrítés alapanyagai (liszt, zsiradék, tejföl, tojás stb.) növelik az étel energia- és tápanyagtartalmát, és a sűrítés módjától függően fokozzák élvezeti értékét. A sűrítés fajtái: rántás, habarás, hintés, manierozás (ld: azonos címszó alatt). A sűrítés legkorszerűbb módja, amikor az ételt részben vagy egészen saját áttört alapanyagával sűrítjük. Ez esetben a megfőtt zöldség, gyümölcs 30%-át pépesítjük, és az étel többi részéhez keverjük. A hagyományos sűrítés így szükségtelenné válik vagy kisebb mennyiségben alkalmazzuk. Következménye: alacsonyabb lesz a sűrített étel energia-, szénhidrát- és zsírtartalma.

- Rántás: a magyar konyha egyik jellegzetességeként említhetjük. Készítésekor a felmelegített zsiradékba (olaj, zsír, vaj, margarin) lisztet szórunk, amit folyamatos keverés mellett pirítunk. Ezután felöntjük hideg vízzel (mindig csak annyival, hogy a rántás csomómentesre tudjuk keverni). A felengedett rántást állandó keverés mellett öntjük vagy szűrjük a forró ételhez, amit tovább is kell forralni azért, hogy az ételünk ne maradjon liszttízű. Rántást általában olyan ételek készítéséhez használunk, melynek a jelleget adó alapanyagait főzéssel puhítjuk meg. A rántásnak különböző típusait különböztethetjük meg. Ismerünk világos vajas rántást (felhevített vajhoz lisztet adunk), világos vajas rántást petrezselyemmel elkészítve, zsemleszínű rántást (a zsiradékban a lisztet a megfelelő szín eléréséig pirítjuk), magyaros rántást (zsemleszínű rántáshoz finomra vágott vöröshagymát, valamint kevés fűszerpaprikát keverünk) valamint barna rántást (zsiradékban karamellizált cukorhoz adjuk a lisztet).
- Habarás: Ennél a sűrítési eljárásnál a szükséges mennyiségű lisztet tejjel, tejföllel, tejszínnel, vagy vízzel simára keverjük. (Hogy ne csomósodjon, mindig apránként adjuk a folyadékot a liszthez.) A kész habarást egy szitán átszűrve adjuk a forrásban lévő ételhez, s azt közben folyamatosan keverjük. Ennél a sűrítési módnál használjuk a hőkiegyenlítés módszerét, amikor is a habaráshoz egy keveset hozzákeverünk a forró folyadékból, majd azt úgy adjuk hozzá az ételhez. Általában olyan ételek sűrítéséhez használjuk, melyek nem tartalmaznak zsiradékot.
- Lisztszórás: más néven Staubolás. Abban az esetben célszerű használni, ha előzőleg kevés zsiradékban és lében pároltuk meg az alapanyagokat. Ilyenkor a folyadék elpárolgása után megmaradt zsiradékra + alapanyagokra szórjuk a lisztet, alaposan megkeverjük, kicsit megpirítjuk a lisztet az alapanyagokkal együtt, majd felengedjük a szükséges mennyiségű folyadékkal.
- Liszttel kevert vaj: azonos mennyiségű vajat és lisztet jól összegyúrunk és folytonosan keverve, a sűrítendő levesbe, vagy mártásba aprítjuk. Majd keverve, hogy ne csomósodjon össze, addig hagyjuk a tűzön, amíg elég sűrű lesz. Lehet csak ezt a módszert is alkalmazni, de különösen hasznos akkor, ha túl hígra sikerült az étel, akkor nem érdemes újabb rántással kiegészíteni, és ezzel, főleg ha részletekben adjuk hozzá, azonnal látszik az eredmény.

- Keményítővel történő sűrítés: főleg főzelékeknél használatos lisztmentes eljárás. A (burgonya- vagy kukorica-) keményítőt hideg vízzel csomómentesre keverjük, az oldatot a forrásban lévő léhez adjuk, s jól elkeverjük. Ha túlzottan sűrű, kocsonyás lenne, akkor utánhigítjuk. A szükséges keményítő mennyiségét elég nehéz eltalálni, ezért az elején célszerű fokozatos adagolással próbálkozni. Magában nem tanácsos az alkalmazása, inkább más sűrítési eljárásokkal kombináljuk.

2. Dúsítás

Az étel tápanyagtartalmának növelése. Ilyenkor, legtöbb esetben, az étel élvezeti értéke is fokozódik. Pl. fehérjével történő dúsítás a túróval készített galuskatészta. Zsiradékkal növeljük az étel tápanyagtartalmát, amikor tejfölt vagy tejszínt keverünk hozzá.

- Dúsítás tejtermékekkel: ezen formához elsősorban tejet, tejfölt, tejszínt szoktunk használni.
- Legírozás: a legírozás során tejszínnel és tojássárgájával dúsítjuk az ételt, legtöbbször a krémleveseket. A tojás sárgáját a tejszínnel jól elkeverjük, majd a hőkiegyenlítéssel, folyamatos keverés mellett az ételhez adjuk. A legírozott levest már nem forraljuk fel, ha kell, vízfürdőbe állítva tartjuk melegen.
- Montírozás: a montírozás során vajjal dúsítjuk (és fényesítjük) a levest. A kész, tűzről levett levesbe kis vajdarabkákat morzsolunk, miközben egy habverővel folyamatosan keverjük a levet, míg a vajdarabok el nem olvadnak. A montírozott ételt már nem forraljuk ha kell, vízfürdőben tartjuk melegen a tálalásig. A tetejére morzsolhatunk még egy kis vajat, hogy a melegen tartás alatt se bőrösödjön a felszíne.

3. Felületi kezelések

- Bundázás: (panírozás) Általában zsírban sütéskor alkalmazott művelet, amellyel az alapanyag (hús, színes főzelék, tojás, gyümölcs stb.) elkészítésének változatosságát akarjuk fokozni. A bundázás történhet lisztbe (natúr szelet), lisztbe és tojásba (párizsi szelet), lisztbe, tojásba és zsemlemorzsóba (rántott, vagy bécsi szelet), tejjel készített sűrű palacsintatészta (alma köntösben) vagy sörrel hígított palacsintatészta (ponty Orly módon), Angolos bundázással, esetleg Villeroy módon.
- Aszpikkal bélelés: Hidegkonyhai ételek aszpikos bevonása, díszítése. A formát vékonyan kibélelik aszpikkal, arra kerülhet a további díszítés, majd legbelülre a töltelék, így a lehűtés, s a kiborítás után a díszített aszpikos bevonat kerül kívülré.

4. Formaadás

- Megkívánt alakúra alakítás, dresszírozás, formaadás. Dresszírozzuk például a nyers zöldséget, egészben sütés előtt a szárnyasokat, vagy tálalás előtt a desszerteket.

5. Levek készítése

- Kivonatok, alaplevek, pecsenyelevek.

6. Élvezeti érték növelése

- Ízesítés: Az ételek kellemes íze, zamata, illata csak ízesítő anyagokkal (fűszerekkel) fokozható. Az ízesítő anyagok az eredeti ízt jobban érvényre juttatják, hangsúlyozzák. Ízesítők nélkül az étel egyhangú, élvezhetetlen, sokszor ehetetlen. Ízesíthetünk sóval, cukorral, ecettel, citrommal, fűszernövényekkel, ill. pirítással, füstöléssel, pácolással, tűzdeléssel.
- Fűszerezés: A fűszerek használatának célja az alapanyagok ízének kiemelése, kiegészítése, összhangba hozatala. A fűszerezés történhet: a hőkezelés előtt, a hőkezelés közben és tálaláskor. A megfelelő fűszerek megválasztása leginkább a felhasznált alapanyagoktól, azon túl a kívánt ízhatástól, a hőkezelés intenzitásától, illetve időtartamától is függ. Általános szabály, hogy a májból készült ételeket, a tálalás után mindenki saját ízlése szerint sózza. Egyéb esetekben, (pirítva, pörköelve készített ételeknél), a sózást az első lepirulás után végezzük. Amíg főtt, párolt húsoknál a hőkezelés kezdetekor.
- Derítés: Valamilyen folyadék tisztítása, a benne lebegő, zavarosodást okozó szilárd részecskék eltávolítása. Az ételkészítésben leggyakrabban az erő-, a hús-, a csontleves, és az aszpik készítésekor alkalmazzuk. A tojásfehérjéhez kevés hideg vizet adunk, kissé felverjük, azután a tisztítandó folyadékból egy keveset állandó keverés közben a tojásfehérjéhez öntünk. Jól összedolgozzuk, és folytonos keveréssel a lezsírozott leveshez adva, egy pillanatra felforraljuk. Félrehúzva 10–15 percig ülepítjük, majd óvatosan átszűrjük.

7. Összeállítás

- Töltés: Elkészítési eljárás – tölthetünk különböző húsokat, tészta, vagy péksüteményt, ostyákat, zöldségfélét, stb.
- Gyúrás
- Rétegezés: Elkészítési eljárás. Az előkészített alapanyagok soronkénti egymásra rakása a recept szerinti módon. Egyaránt alkalmazzuk a zöldséges, húsos, vagy tésztaételeknél. Pl.: Rakott krumpli, rakott káposzta, lasagne, stb.
- Összerakás: Elkészítési eljárás. Különböző alapanyagok soronkénti váltakozó elhelyezését jelenti, a rakott ételek készítésekor használjuk.

8. Lazítás

A tészta könnyebbé tételét szolgáló művelet (biológiai, kémiai, mechanikai).

Végezetül vizsgáljuk meg azt, milyen gépeket használunk az ételkészítés folyamán!

1. Tűzhelyek: az ételkészítési eljárás során a leggyakrabban használt berendezések. A konyha méretétől függően kerülnek kiválasztásra. Nagyüzemi konyhákban ipari tűzhelyeket, míg kisebb konyhákban háztartási tűzhelyeket használnak. A tűzhelyek energiaellátásuk szempontjából lehetnek villannyal és gázzal működők.



1. ábra. Háztartási gáztűzhely villanysütővel



2. ábra. Ipari villanytűzhely

2. Főzőszámolyok: A főzőszámolyok különböző nagykonyhákban, éttermekben vagy központi ételszállítással ellátott étkezdékben alkalmasak kisebb-nagyobb mennyiségű étel főzésére, sütésére és melegítésére. Energiaellátásuk szempontjából lehetnek villannyal és gázzal működők.
3. Kombinált sütő-pároló: ezek a berendezések alkalmasak külön sütésre, külön párolásra, illetve a két folyamat együttes elvégzésére is.



3. ábra. Kombinált sütő-pároló berendezés

4. Friteuse: A fritu, vagy más néven fritőz nem más, mint egy elektromos árammal fűtött hőfokszabályozós fazék. Nagysága változó, az 1–2 literestől egészen a több tíz literesig gyártják. A nagy mennyiségű olaj lehetővé teszi, hogy a nyersanyagot távol tartsuk a fazék falától, és ezzel megakadályozzuk a megégését. Ezt a feladatot egy korrózióálló acélhuzalból készült kosár látja el, amit a feltöltött edénybe kell helyezni. A kész étel az acélkosárral együtt kiemelhető, a visszamaradó olaj pedig még 4–5 alkalommal használható, nem kell kiönteni a fazékból.



4. ábra. Friteuse (fritőz)

5. Mikrohullámú sütő: A másik ételmelegítésre és ételkészítésre egyaránt alkalmas készülék a mikrohullámú sütő. Ez a nagyfrekvenciás elektromágneses hullámokat kibocsátó készülék alapvetően abban tér el a más rendszerű sütőktől, hogy belülről kifelé melegíti az ételt, így sütés közben a nyersanyag felületének hőmérséklete alig tér el az őt körülvevő levegő hőmérsékletétől. Ez a készülék azért kelti a hőt, hogy a rövid hullámhosszú elektromágneses hullámok a nyersanyag belsejében levő vízmolekulákat gyors mozgásra készítik, ami aztán az étel puhulásához vezet. A max. 100 °C-os hő tehát nem kívülről hatol befelé, hanem belül keletkezik. Mivel a nyersanyag felületén nem található számottevő vízmolekula, ezért nincs, ami melegítse. Ennek tudható be, hogy a mikrohullámú sütőből kivett étel úgy néz ki, mintha nem lenne megsülve. Ez a fajta készülék tehát nem pirít, nem lehet számon kérni rajta a pörzsanyag-képződés hiányát. A mikrohullámú sütőben készült étel nem lesz ropogós, és hiányozni fog róla a magyaros sülték felületén elengedhetetlen világos-piros, gusztusos bevonat.
6. Grillsütő, rostsütő: nagy felületű, magas hő előállítására képes berendezés. Használata közben az élelmi anyagon kellemes pörzsanyag keletkezik.



5. ábra. Rostsütő berendezés

7. Szalamander: általában az ételek pirításához használt készülék.



6. ábra. Szalamander

8. Buktatható üst: nagy mennyiségű ételek elkészítésére alkalmas berendezés. Nagy előnye, hogy az étel elkészítése után egy tekerő berendezés segítségével a főzőrész billenthető, így a forró étel biztonságosan kiszedhető belőle.



7. ábra. Buktatható üst

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Sorolja fel az ételkészítési munkafolyamat részeit!

2. Határozza meg, hány C fokon történnek az alábbi ételkészítési műveletek!

- Főzés
- Sütés
- Abálás

3. Gyakorlati munkahelyén tájékozódjon arról, hogy milyen gépeket, berendezéseket használnak az ételkészítési műveletek során. Kérdezze meg azt is, mely géppel, berendezéssel, milyen elkészítési műveleteket végeznek a leggyakrabban. Az ételkészítési műveletekhez írjon konkrét ételeket is!

Megoldás

1. Sorolja fel az ételkészítési munkafolyamat részeit!

- Nyersanyagok előkészítése
- Nyersanyagok feldolgozása
- Befejező műveletek

2. Határozza meg, hány C fokon történnek az alábbi ételkészítési műveletek!

- Főzés: 100 C körüli hőmérséklet
- Sütés: 100–250 C körüli hőmérséklet
- Abálás: 95 C

MUNKANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Csoportosítsa a következőkben felsorolt műveleteket az alábbi szempontok szerint!

- Sütés
- Tisztítás
- Darabolás
- Párolás
- Tálalás
- Gőzölés
- Mosás
- Melegen tartás
- Díszítés
- Grillezés

Előkészítő műveletek: _____

Elkészítő műveletek: _____

Befejező műveletek: _____

2. feladat

Soroljon fel legalább három olyan folyadékot, melyet főzésnél használhatunk!

3. feladat

Fogalmazza meg röviden, mit értünk zárt térben történő sütés alatt! Korábbi tanulmányai alapján mondjon legalább három példát zárt térben sült ételekre!

4. feladat

Írja le, hogy mi a különbség az együtemű és a kétütemű párolás között!

5. feladat

Milyen más néven ismeri a következő műveleteket? Fogalmazza meg röviden, mit tud ezekről a műveletekről!

- Staubolás
- Szotírozás
- Panírozás

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Előkészítő műveletek: tisztítás, darabolás, mosás

Elkészítő műveletek: sütés, párolás, gőzölés, grillezés

Befejező műveletek: tálalás, melegen tartás, díszítés

2. feladat

- víz
- csontlé
- bor
- tej

3. feladat

Zárt légtérben általában sütőben, kemencében sütünk. A készüléken beállított forró levegő segítségével sütjük meg az élelmi anyagokat.

Ételek, melyeket zárt légtérben készítünk: Sült csirke, Csabai karaj, Stefánia vagdalt, Meggyes pite stb.

4. feladat

Együtemű párolás esetében a zsiradék és folyadék bevitele egyszerre történik, szemben a kétütemű párolással.

5. feladat

- Staubolás: lisztiszórá. Abban az esetben célszerű használni, ha előzőleg kevés zsiradékban és lében pároltuk meg az alapanyagokat. Ilyenkor a folyadék elpárolgása után megmaradt zsiradékra + alapanyagokra szórjuk a lisztet, alaposan megkeverjük, kicsit megpirítjuk a lisztet az alapanyagokkal együtt, majd felengedjük a szükséges mennyiségű folyadékkal.
- Szotírozás: pirítás. A nyersanyag felületén pörzsanyag képzése ízesítés céljából. Elvégezhetjük szárazon (pl. kenyér) és kevés zsiradékban (pl. vöröshagyma). Ügyelni kell azonban arra, hogy egészen enyhe színváltozás következzen csak be, mert a sötét színű pörzsanyagréteg egészségkárosító hatású.

- Panírozás: Általában zsírban sütéskor alkalmazott művelet, amellyel az alapanyag (hús, színes főzelék, tojás, gyümölcs stb.) elkészítésének változatosságát akarjuk fokozni. A bundázás történhet lisztbe (natúr szelet), lisztbe és tojásba (párizsi szelet), lisztbe, tojásba és zsemlemorzsóba (rántott, vagy bécsi szelet), tejjel készített sűrű palacsintatésztába (alma köntösben) vagy sörrel hígított palacsintatésztába (ponty Orly módon), Angolos bundázással, esetleg Villeroy módon.

MUNKKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnay: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, 2007

Rákóczi János: Konyhaművészet, Betűmetsző, 2007

AJÁNLOTT IRODALOM

Lukács–Oriskó–Sándor–Zsolnay: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, 2007

MUNKANYAG

A(z) 1465-06 modul 002-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételeladó
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
15 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