



Andó Pál

## Formák, színek, harmóniája térbeni elhelyezésük



A követelménymodul megnevezése:

**Ételkészítés**

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-057-30



## SERTÉSHÚS ÉTELEK

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Az étterem, ahol Ön szakácsként dolgozik új alkalmazottat vesz fel a konyhára. A konyhafőnök és az étterem vezetője Önt bízta meg azzal a feladattal, hogy az új kollégáját az étlapon szereplő sertéshúskételek tálalási módjaival ismertesse meg.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

**Tálalás** – Az elkészült ételeket adagolás után fogyasztásra kínáljuk. A tálaláskor az ételt a megfelelő fajtájú, formájú és hőmérsékletű tálalóeszközre helyezük majd a szükséges és ízléses díszítéssel dekoráljuk.

#### SERTÉSHÚSÉTELEK TÁLALÁSA

##### 1. Egészben sült sertéshúskételek

A hús sütését a tálalás, szeletelés előtt legalább 15 perccel be kell fejezni. A húst langyos helyen, lefedve tartjuk tálalásig. Így könnyen szeletelhető lesz, és megtartja élvezeti értékét.

A sertéssülteket mindig jól lezsírozott pecsenyelével szokás tálalni. Ezt azért érdemes megjegyezni, mivel a sertéshús zsírtartalma elég magas. A csontokat tartalmazó sült darabolásánál és adagolásánál vigyázni kell a szilánkosodás elkerülése miatt. Az esetlegesen keletkezett zavarhatják a vendéget az étel fogyasztásában.

A húst először a csontig elvágjuk késsel, majd csapókéssel erős, határozott mozdulattal rávágunk a csontra. Ezt a mozdulatot csuklóból, határozott mozdulattal végezzük, így biztosabb, hogy nem csapunk mellé. Törekedjünk az arányos elosztásra, egyformán adagoljunk csontos és húsos részt.

##### 1. Sertéssült

A kész pecsenyeléből egy keveset a sült alá öntünk. Tálaláskor a húst rostokra merőlegesen szeljük kb. 3–4 mm vastagságú szeletekre. Az előmelegített tálalótálra halmozzuk a pirított burgonyát és a párolt káposztát. Melléhelyezzük a hússzeleteket úgy, hogy azok félig fedjék egymást. Külön mártásos csészében pecsenyelevet adunk hozzá.

Hasonló módon tálaljuk az egészben sült bőrös sertéskarajt.

### 2. Töltött sertésdagadó

Tálaláskor az egészben sült sertésdagadót lapátkanállal a vágódeszkára emeljük. A cérnát, vagy hústűt eltávolítjuk. Vékonypengéjű, de kellőképpen éles késsel, a hús rostjaira merőlegesen kb. 5 mm vastag szeletekre daraboljuk. A szeleteket előmelegített tálra rakjuk úgy, hogy azok félig fedjék egymást. Párolt rizst adunk köretnek mellé. Külön mártásos csészében pecsenyelevet adunk hozzá.

Hasonló módon tálaljuk az egészben sült töltött sertésdagadót májjal, töltött oldalast, valamint a sült oldalast is.

### 3. Sertéscsülök sütve

Tálaláskor a csülökről a húst lefejtjük, lehetőleg úgy, hogy egy darabban maradjon. A csontot a tálra rakjuk. A csülökről lefejtett húst hosszanti irányára merőlegesen felszeleteljük, és a csülökcsontra visszahelyezzük. Melléhalmozzuk a piritott burgonyát és a párolt káposztát. A saját pecsenyelevével megöntözzük.



*1. ábra. Sertéscsülök sütve, vele sült körettel*

### 4. Sertéscsülök Pékné módra

Tálaláskor a csülökről a húst lefejtjük, lehetőleg úgy, hogy egy darabban maradjon. A csontot a tálra rakjuk. A csülökről lefejtett húst hosszanti irányára merőlegesen felszeleteljük, és a csülökcsontra visszahelyezzük. Melléhalmozzuk a pékné köretet. A saját pecsenyelevével megöntözzük. Az egészet meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel.

### 5. Szűzsült hálóban

A készre sütött sertés szüzet éles késsel hosszanti irányára merőlegesen, vagy rézsútosan kb. 1 cm vastagságú szeletekre vágjuk. Forrón előmelegített tálra rakjuk úgy, hogy a szeletek ne essenek szét. Párizsi körítéssel tálaljuk, külön mártásos csészében madeira mártást, vagy pecsenyelevet adhatunk hozzá.

## 6. Malacsült

A malacsültet tálaláskor úgy daraboljuk, hogy minden adagban arányosan jusson egy darab húsosabb, egy darab csontos rész. Tálpapírral ellátott fémtálra helyezük a malacsültet. Külön pezsgós párolt káposztát és hasáburgonyát adunk hozzá. Saját lezsírozott, forró pecsenyelevét külön mártásos csészében adjuk hozzá. Kívánságra a malac fejét is tálalhatjuk. A fejét hosszában kettévágjuk úgy, hogy a velő és a nyelv egyformán legyen a két félben.

## 2. Frissensütéssel készíthető sertéshúskételek

A frissensütéssel készíthető sertéshúskételeket mindig forrón, közvetlenül a tálalás előtt készítjük el.

### 1. Natúr sertésborda

A bordákat a tálalás előtt közvetlenül készítjük el, és azonnal tálaljuk. Úgy helyezzük előmelegített tálra, hogy félig fedjék egymást és a bordacsontok egy irányba mutassanak. Hasáburgonyával körítjük, azonnal felszolgáljuk. Külön mártásos csészében pecsenyelevet adhatunk hozzá.



2. ábra. Natúr sertéssült burgonyapürével, párolt káposztával

2. Natúr sertésérmék

hasonlóan tálaljuk, mint a natúr sertésbordát.

3. Brassói aprópecsenye

A brassói aprópecsenyét még forrón, előmelegített táltra halmozzuk.

4. Sertésflekken

Amíg elkészül a flekken, addig a fatányért körítjük salátákkal és cikakáposztával. Ez utóbbit egészben savanyított káposztából kapjuk úgy, hogy cikkekre vágjuk. Jellegzetes körete a fatányérosnak még a savanyított zöldparadicsom, ecetes dinnye, káposztával töltött ecetes paprika. A körített fatál közepére halmozzuk a pirított burgonyát, tetejére helyezzük a sertésflekkent. Adhatunk hozzá fokhagymát.

5. Tordai lacipecsenye

A südő sertés karajából készül a tordai lacipecsenye. A bőr és zsírréteg is a karajon marad. Hasonlóan tálaljuk, mint a sertésflekkent.

6. Erdélyi fatányéros

Három féle húsból készítik. Sertésbordából, bélszín filéből és borjúcomb filéből. A tálalása hasonló, mint a sertésflekkené. Kakastaréj szalonnát adunk hozzá, amit tálaláskor pirospaprikába mártunk.

7. Vegyes rostonsült

Ha minden elkészült, akkor a rostonsült hússzeleteket, a kolbászt és köreteket azonnal tálaljuk úgy, hogy a színek és az ízek változatosan helyezkedjenek el. Dísznyársat készítünk, amire a köreteket váltakozva húzzuk fel, és a tálon elhelyezett anyagok közepébe szúrjuk. Frissen sült szalmaburgonyát és ecetes vegyes zöldségekkel (mixed pickles) körítjük.

*A mixed pickles ecetes vegyes zöldség, amely kisméretű kukoricát, gyöngyhagymát, zöldparadicsomot, karottát, csiperkegombát, kelbimbót, kelvirágrózsákat ( karfiolrózsákat ), babot tartalmaz. Természetesen ez a választék bővíthető vagy szűkíthető a helyi adottságokhoz mérten.*

8. Egyveleg, vagy bőségtál

Minden étterem étlapján szinte megtalálható, valamilyen fantázia névvel, ami az étteremre utal. Általában több személyes és rendelésre készül. A bőségtálhoz felhasználhatunk az előbb felsoroltakon kívül felhasználhatunk még: ürübordákat, borjúbordát, bélszínfilét, borjú szüzet, báránycomb, halféléket, rostonsült zöldségeket, szalonnát, különféle ropogósokat, friss kolbászféléket natúron vagy rostos sütvé. Az alapanyagtól függően alkalmazhatjuk a bundázás (liszt, tojás, zsemlemorzsa, sajt, magvak, sörtészta, bortészta, stb.) változatos formáit.

A bőségtál jellegének megfelelően a tál közepére helyezzük a köreteket. Erre halmozzuk a roston vagy natúron sütött, valamilyen formában bundázott húsokat, halakat, zöldségeket, egyéb alkotórészeket. A tetejére esetleg valamilyen tojáslepényt rakhatunk. Az alapanyagok egy részéből dísznyársat készíthetünk, melyet a tál közepére szúrhatunk. A tálát köríthetjük, vagy díszíthetjük salátákkal és azonnal felszolgáljuk.



3. ábra. Bőségtás variáció

#### 9. Rablólóhús nyárson

A készre sütött rablólóhúst tálalás előtt csepegtető rácstra tesszük, a hurkapálca helyére dísznyársat szúrunk. A rablólóhúst mérete miatt ovális tálra tálaljuk. A tálát salátával körítjük, két végére zsemle krutont rakunk, a közepére pedig pirított burgonyát halmozunk. A rablólóhúst a tálra úgy helyezzük, hogy a dísznyárs két vége a zsemle krutonokra helyezzük. Külön mártásos csészében pecsenyelevet adhatunk.



4. ábra. Rablóhús nyárson

#### 10. Vagdalthús-pogácsa

Mindig frissen sütve és forrón tálaljuk. Burgonyát, burgonyapürét, sűrített főzeléket adhatunk hozzá. Körettől függően pedig mártásos csészében pecsenyelevet adhatunk.

### 3. Párolással készíthető sertéshús ételek

A párolással készülő sertéshúsételeket készíthetjük egészben, szeletben, vagy apróhúsból.

#### Egyben párolt sertéshúsételek:

##### 1. Párolt sertéscomb

A készre párolt húst a rostokra merőlegesen szeljük kb. 3–4 mm vastagságú szeletekre. Az előmelegített tálalótálra halmozzuk a hússzeleteket úgy, hogy azok félig fedjék egymást, majd átvonjuk forró, bevonó képes, rozsdabarna, bársonyos mártással. Tört burgonyával szokás tálalni. Azonnal felszolgáljuk.

##### 2. Párolt sertéscomb gombával

Párolt sertéscombot készítünk. A kész mártáshoz pirított gombát adunk, amivel alaposan összeforraljuk. Tálalása megegyezik a párolt sertéscomb tálalásával. Külön párolt rizst adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

### 3. Párolt sertéscomb fokhagymával

A sertéscomb részeit – dió, rózsa – a hurokkötözés előtt fokhagymagerezdekkel tűzdeljük. A továbbiakban pontosan úgy járunk el, mint a párolt sertéscombnál. Az ételhez tört burgonyát adunk. Azonnal felszolgáljuk.

### 4. Tejfölös madárkák

A felszeletelt húst átvonjuk mártással. Külön párolt rizst adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

#### Szeletekben párolt sertéshúskételek

### 5. Sertésborda hentes módra

A bordákat előmelegített tálra tálaljuk úgy, hogy a bordacsontok egy irányban legyenek, és a bordák félig fedjék egymást. A bordákat meglocsoljuk a hentesraguval összeforralt pecsenyével. Külön hasáburgonyát adunk hozzá. Tetejét meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Azonnal felszolgáljuk.

### 6. Francia sertésborda

Rakott burgonyát készítünk. Sütőben pirosra, ropogósra sütjük, ügyelve arra, hogy a közepe is jól átsüljön. A puhára párolt bordákat az előmelegített tál egyik oldalára tálaljuk úgy, hogy azok félig fedjék egymást, és a bordacsontok egy irányban legyenek. A rakott burgonyát a tálalótál másik oldalára tálaljuk lapátkanál segítségével. A bordákat bőven megöntözzük saját pecsenyével. Azonnal felszolgáljuk.

### 7. Sertésborda parasztosan

A bordákat az előmelegített tál közepére tálaljuk. Meglocsoljuk saját pecsenyével. A tetejére halmozzuk a parasztos ragut. Meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Azonnal felszolgáljuk.

### 8. Sertésborda frankfurti módra

Előmelegített tál közepére tálaljuk a puhára párolt bordákat. A virslis, szalonnás párolólével együtt. Az egyik oldalra halmozzuk a pirított burgonyát, a másikra a kelkáposztát, saját levével megöntözve. Azonnal felszolgáljuk.

### 9. Bakonyi sertésborda

A bordákat forrón, előmelegített tálra tálaljuk. Megöntözzük a mártással. Tetejére tejfölt és paprikaszínt locsolunk. Külön köretestálban galuskát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

### 10. Sertésborda savoyai módra

Tálaláskor a bordákat a burgonyával együtt tálaljuk úgy, hogy a burgonya pirosra, ropogósra sült teteje kerüljön felülre. Azonnal felszolgáljuk.



### Apróhúsból készíthető sertéshúsételek

#### 11. Sertéspörkölt

Forrón, előmelegített tálra tálaljuk, arányosan elosztva a húst és a sűrű, tartalmas pörköltlevet. Körítésként galuskát vagy tarhonyát adunk hozzá. Nyáron egy-egy karika paradicsommal és zöldpaprikával díszíthetjük a pörköltet. Azonnal felszolgáljuk. A sertéspörkölt ismeretében további ételek készíthetők.

#### 12. Sertéspaprikás

A sertéspaprikást fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Forrón, előmelegített tálra tálaljuk. Tetejére tejfölt és paprikaszínt öntözünk. Külön galuskát adunk hozzá. Azonnal tálaljuk.

#### 13. Malacpörkölt

A malacpörkölt tetején összegyűlt, a szokásosnál több paprikaszínt lemerjük. A malacpörköltet fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Előmelegített tálra tálaljuk, ügyelve arra, hogy egyformán adjunk a csontos, zsírosabb részekből, valamint a belsőségekből. Köretként tarhonyát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

#### 14. Bácskai rizseshús

Fedővel letakarva tartjuk melegen tálalásig. A bácskai rizseshúst levescsészébe nyomkodjuk, nem túl szorosan, majd a tálalótálra borítjuk. Tetejére egy-egy karika zöldpaprikát és paradicsomot helyezünk. Azonnal feltálaljuk. Ha a bácskai rizseshúst nagyobb mennyiségben készítjük, akkor külön készítjük a pörköltet és a párolt rizst. A tálalás ütemének megfelelően 5-10 adagként keverjük össze a pörköltet a rizzsel.

#### 15. Székelygulyás

A székelygulyást forrón, előmelegített tálra tálaljuk úgy, hogy minden adagba arányosan kerüljön a húsból és a káposztából. Tetejére tejfölt és paprikaszínt öntözünk. Azonnal felszolgáljuk. A székelygulyás jobb ízű lesz, ha oldalasból, dagadóból, csülök lefejtett húsából készítjük. Helyenként a székelygulyásba a befejezés előtt finomra vágott friss kaprot is kevernek. Ebben az esetben kevesebb fűszerpaprikával készítik.

#### 16. Tarhonyás sertéshús

A bácskai rizseshúshoz hasonlóan készítjük. A készítés megfelelő szakaszában hozzáadjuk a tarhonyát és a bácskai rizseshúshoz hasonlóan készre pároljuk. Azonnal felszolgáljuk.

#### 17. Sertés gyuvecs

Forrón, előmelegített tálra tálaljuk. Arra ügyelünk, hogy minden adagba arányosan adjunk a húsból és a többi anyagból. Azonnal felszolgáljuk.

## 18. Erdélyi rakott káposzta

Az egészset megöntözzük tejföllel, paprikaszínnel. Középméleg sütőben kb. egy óra alatt puhára pároljuk úgy, hogy a teteje a sütés befejezésére pirosra süljön. Fedővel lefedve vízfürdőben tartjuk melegen tálalásig. Forrón, előmelegített tálra tálaljuk adagonként, egyenletes kockákra vágva. A tálalást lapátkanállal végezzük úgy, hogy a pirosra sült része legyen felül. Tetejét megöntözzük tejföllel és paprikaszínnel. Azonnal tálaljuk.

## 19. Hajdúkáposzta

Fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. A tálalás időpontjára füstölt szalonnából kakastaréjt készítünk, ropogósra sütjük. Forrón, előmelegített tálra tálaljuk a füstölt húst. Rámerjük a káposztát. Tetejére helyezük a fűszerpaprikába mártott kakastaréjt, melléhelyezzük a félbevágott vefelőtt burgonyát. Azonnal tálaljuk.

## 20. Csikóstokány

Szükség szerint sóval ízesítjük, lassan, egyenletesen készre pároljuk. A jó csikóstokány világos rózsaszínű, sem túl híg, sem túl sűrű. A tejfölös paprikás mártás mindenben megegyezik a sertéspaprikás mártásával. Fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Forrón, előmelegített tálra tálaljuk. Tetejét megöntözzük tejföllel és paprikaszínnel. Külön galuskaköretet adunk hozzá.

## 21. Sertéstokány

Melegen tartása, tálalása mindenben azonos a borsos tokánynál tanultakkal. Párolt rizst adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

## 22. Frankfurti sertéstokány

Forrón, előmelegített tálra tálaljuk. Sós burgonyát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

Főzéssel készíthető sertéshúskételek

## 23. Tormás sertéshús

A feldarabolt részeket mély tálba tálaljuk. Rámerjük a forró, átszűrt főzölét, beletesszük a hasábokba vágott zöldségeket. Külön frissen reszelt tormát vagy ecetes tormát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

## 24. Savanyú malacaprólék

Fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Forrón, előmelegített mély tálba tálaljuk. Tetejére tejfölt öntözzük. Azonnal felszolgáljuk.

## 25. Töltött káposzta

Forrón, előmelegített tálba helyezzük a töltelékét. Rámerjük a káposztát. Tetejét megöntözzük tejjel, paprikaszínnel. Azonnal felszolgáljuk. A jó töltött káposzta illata fűszeres, étvágykeltő. Íze enyhén savanykás a savanyú káposztától és a jó minőségű tejföltől. Felülete rózsaszínű, bársonyos. Az aprókáposzta kissé "ropogós" legyen. A túlpuhított aprókáposzta étvágyrontó, csökkenti az étel élvezeti értékét. Gyakran előforduló hiba, hogy az étel túlságosan zsíros, fűszeres. Az ilyen étel egészségtelen, káros az emésztésre, torzítja az étel jellegét. A töltött káposzta készíthető még benne főtt sertésdagadóval, oldalassal, csülökhússal, fejhússal, házikolbásszal is. A benne főtt húsok növelik a káposzta élvezeti értékét.

### 26. Kolozsvári töltött káposzta

Tálaláskor a debrecenit hosszában félbevágjuk, sűrűn beirdaljuk, és egy zsírban pirosla, ropogósra sütjük. A sertésbordát az ismert módon, rostoson vagy natúr sütéssel megsütjük, kakastaréjjal együtt. A forró aprókáposztát az előmelegített tálba merjük. Ráhelyezzük a töltelékét. Mellétámasztjuk a rostoson vagy natúr sült bordákat. Tetejére helyezzük a debrecenit és a fűszerpaprikába mártott kakastaréjt. Tejjel és paprikaszínnel megöntözzük. Azonnal felszolgáljuk.

### 27. Töltött paprika

Fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Forrón előmelegített tálra tálaljuk a töltött paprikát. Átvonjuk a mártással. Külön petrezselymes burgonyát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk. Ha a zöldpaprika nyár elején még drága, akkor fele arányban gombócokat formázunk a húsos, rizses töltelékéből. Ezeket a töltött paprikákkal együtt helyezzük a mártásba és főzzük puhára.

## Füstölt sertéshúsok

### 28. Meleg sonka

A kötözött sonkát rostjaira merőlegesen vagy kissé rézsútosan szeleteljük, vékony pengéjű éles késsel. A szeleteket forró, előmelegített tálra tálaljuk. Megöntözzük saját forró főzőlevélével. Külön burgonyapürét és reszelt tormát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk. Egész sonkából is készíthetünk meleg sonkát. Ezt parasztsonkának nevezik. A parasztsonka külső fele bőrrel fedett. Tartalmazza a csontokat és a csülköt is. Főzési ideje 1 kg sonkára számítva kb. 35–40 perc. Öreg sertésből készített sonka esetében ez az idő 45 perc is lehet. A puhára főzött parasztsonkát egy kevés főzőlevél aláöntve, fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Tálaláskor az egyes húsrészek rostjaira merőlegesen szeleteljük fel bőrrel együtt a sonkát, vékony pengéjű éles késsel. Forrón, előmelegített tálra rendezzük a szeleteket. Megöntözzük saját forró főzőlevélével. Külön burgonyapürét és reszelt tormát, húsvétkor főtt tojást is adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

### 29. Párolt sonka

A puhára párolt sonkát kiemeljük a mártásból. Lábosba helyezzük, egy kevés főzőlevet öntünk alá. Fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. A sonkát a rostokra merőlegesen felszeleteljük, majd az előmelegített tála helyezzük. Átvonjuk a forró mártással. Külön burgonyaropogóst adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk. A párolt sonka ismeretében a füstölt sertésnyelv hasonlóan készíthető.

### 30. Kenyérben sült füstölt csülök

A kuglófformában lévő tésztát középmeleg sütőbe helyezzük, és kb. 35–40 perc alatt készre sütjük. A tésztát előmelegített tálalótálra borítjuk. Azonnal felszolgáljuk. Ha a kenyérben sült füstölt csülköt nem szolgáljuk fel azonnal, akkor a kuglófformában hűtjük ki. Tálalás előtt alufóliával lefedjük, majd középmeleg sütőben felmelegítjük.

### Sertésbelsősegekből készült ételek

#### 31. Sertésmájszeletek rostton

A rostton megsütött májszeleteket azonnal, forrón tálaljuk. Az előmelegített tál egyik oldalára halmozzuk a hasáburgonyát, másik oldalára helyezzük a májszeleteket. Külön pecsenyelevet adunk hozzá mártásoscsészében. Azonnal felszolgáljuk. A májszeleteket rostsütő hiányában egy kevés zsírban natúrsütéssel is megsüthetjük. Ebben az esetben a szózott szeletek mindkét oldalát lisztbe mártjuk, majd az ismert módon megsütjük.

#### 32. Sertésmájszeletek marsall módra

A készre sült májszeleteket tála helyezzük, hasáburgonyával körítjük. A kakastaréjt fűszerpaprikába mártjuk, és a májszeletekre helyezzük. Külön mártásoscsészében pecsenyelevet adunk hozzá. A májszeleteket rostsütő hiányában natúrsütéssel sütjük meg serpenyőben. Ebben az esetben a kakastaréjokat serpenyőben félig kiolvasztjuk, majd a lisztbe mártott májszeleteket a szalonnazsírban megsütjük.

#### 33. Pirított sertésmáj

Azonnal, előmelegített tála tálaljuk. Petrezselymes burgonyát adunk hozzá.

#### 34. Pirított sertésmáj magyarosan

Azonnal előmelegített tála tálaljuk. Petrezselymes burgonyát adunk hozzá.

#### 35. Pirított vese velővel

Azonnal előmelegített tála tálaljuk. Tört burgonyát adunk hozzá, és felszolgáljuk. Szokás tojással is készíteni. A pirítás utolsó szakaszában felvert egész tojást adunk hozzá és ezzel fejezzük be a pirítást.

#### 36. Szalontüdő zsemlegombóccal

## FORMÁK, SZÍNEK, HARMÓNIAJA TÉRBENI ELHELYEZÉSÜK

Fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Forrón, előmelegített tálba tálaljuk ügyelve arra, hogy a csíkokra vágott belsőségek és a "mártás" arányosan kerüljön minden adagba. Tetejére tejfölt és paprikaszínt öntözünk. Zsemlegombócot adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk. A jó minőségű szalontüdő pikáns ízű, majdnem mártás sűrűségű. Íze és illata harmonikus a lassú főzés eredményeképpen. A különféle ízesítők, és a cukorral pirított barna rántás egységes egészet alkotnak.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

Gyakorlati feladat: Írja össze gyakorlati munkahelyén milyen sertéshús ételeket ismert meg, ide értve a hely specialitásait is! Jegyezze le a tálalási módokat, és készítsen rajzokat is!



### 2. feladat

Végezzen kutatómunkát! Látogasson el éttermekbe, és figyelje meg a sertéshús ételek tálalási módjait Készítsen képeket! Tapasztalatait írja le röviden!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3. feladat

Válasszon magának társat és készítsenek tálalási leírásokat, forgatókönyveket adott, vagy szabadon választott sertéshús ételekhez. Az oktatójukkal beszéljék meg a párválasztást, ügyelve arra, hogy segítő párok alakuljanak.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---


---

---

---

4. feladat

Az internet és a szakirodalom segítségével keressen adott, vagy szabadon választott sertéshús étel tálalásának különféle változataira! Hasonlítsa össze őket, és írja le a hasonlóságot vagy a különbséget!



## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Hogyan tálaljuk a töltött dagadót?

---

---

---

### 2. feladat

Mi a tálalás?

---

---

---

### 3. feladat

Hogyan tálaljuk a sertésflekkent?

---

---

---

### 4. feladat

Mi a mixed pickles?



**FORMÁK, SZÍNEK, HARMÓNIAJA TÉRBENI ELHELYEZÉSÜK**

---

---

---

**5. feladat**

Milyen formában pároljuk a sertés húsokat?

---

---

---

---

**6. feladat**

Milyen köretet adunk a szalontüdőhöz?

---

---

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Tálaláskor az egészben sült sertésdagadót lapátkanállal a vágódeszkára emeljük. A cérnát, vagy hústűt eltávolítjuk. Vékonypengéjű, de kellőképpen éles késsel, a hús rostjaira merőlegesen kb. 5 mm vastag szeletekre daraboljuk. A szeleteket előmelegített tálra rakjuk úgy, hogy azok félig fedjék egymást. Párolt rizst adunk köretnek mellé. Külön mártásos csészében pecsenyelevet adunk hozzá.

Hasonló módon tálaljuk az egészben sült töltött sertésdagadót májjal, töltött oldalast, valamint a sült oldalast is.

### 2. feladat

**Tálalás** – Az elkészült ételeket adagolás után fogyasztásra kínáljuk. A tálaláskor az ételt a megfelelő fajtájú, formájú és hőmérsékletű tálalóeszközre helyezzük majd a szükséges és ízléses díszítéssel dekoráljuk.

### 3. feladat

Amíg elkészül a flekken, addig a fatányért körítjük salátákkal és cikakáposztával. Ez utóbbit egészben savanyított káposztából kapjuk úgy, hogy cikkekre vágjuk. Jellegzetes körete a fatányérosnak még a savanyított zöldparadicsom, ecetes dinnye, káposztával töltött ecetes paprika. A körített fatál közepére halmozzuk a pirított burgonyát, tetejére helyezzük a sertésflekkent. Adhatunk hozzá fokhagymát.

### 4. feladat

A mixed pickles ecetes vegyes zöldség, amely kisméretű kukoricát, gyöngyhagymát, zöldparadicsomot, karottát, csiperkegombát, kelbimbót, kelvirágrózsákat (karfiolrózsákat), babot tartalmaz. Természetesen ez a választék bővíthető vagy szűkíthető a helyi adottságokhoz mérten.

### 5. feladat

- Egészben
- Szeletben
- Apróhúsból

### 6 feladat

Zsemlegombócot

## SZÁRNYASHÚS ÉTELEK

### ESETFELVETÉS

Az étterem, ahol Ön szakácsként dolgozik új alkalmazottat vesz fel a konyhára. A konyhafőnök és az étterem vezetője Önt bízta meg azzal a feladattal, hogy az új kollégáját az étlapon szereplő szárnyashús ételek tálalási módjaival megismertesse.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### HÁZISZÁRNYASOKBÓL KÉSZÍTHETŐ HÚSÉTELEK

##### 1. Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyasételek

###### 1. Töltött jérce

A töltött jércét feldaraboljuk. A töltött jércét felemeljük, és a pihentetés alatt a hasüregen összegyűlt húsnedveket a pecsenyeléhez szűrjük. A jércét hátára fektetjük. Eltávolítjuk a fogvájót, a hurkapálcát és a zsineget. Átvágjuk a combokat rögzítő bőrpántot. Hosszú pengéjű, éles késsel átvágjuk a betöltött mellet. A jérce felső, kettévágott részét óvatosan szétfeszítjük. A gerincet ezután kihalásztuk a töltött jércéből. Csapókéssel a gerinc jobb, majd bal oldalára csapunk. Ha így kihalásztuk a gerincet, megkapjuk a két félbe vágott töltött jércét. A félbevágott töltött jércét hasüreggel lefelé a vágódeszkára fordítjuk. A melle és a combot összetartó bőrt óvatosan átvágjuk. A mellet kissé rézsútosan felszeleteljük – legalább 4–5 darabba –, majd összetoljuk eredeti formájába. A combot az ízületnél óvatosan átvágjuk. Ha a comb felső része a közepesnél nagyobb méretű, félbe-, negyedekbe vágjuk, majd újból összetoljuk. A töltött jércét azonnal előmelegített tálra tálaljuk. A mellet kissé széthúzva, legyező alakban helyezük el. Melléhelyezzük a comb felső részét, és hozzátámasztjuk a comb alsó, elvékonyodó részét csonttal fölfelé. A feldarabolt szárnyast egy kevés pecsenyészírral átfényezzük. A rizibizit a tálra borítjuk. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

###### 2. Gödöllői töltött jérce

A feldarabolt gödöllői töltött jércét párolt rizzsel, almával, szilvával és ananással körítjük. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

###### 3. Mandulás töltött jérce

Úgy járunk el, mint a töltött jércénél. A feldarabolt mandulás töltött jércét szalmaburgonyával körítjük. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá. Azonnal felszolgáljuk. A töltött jerce ismeretében készíthetünk még:

- Májjal töltött jércét: darált szárnyasmájjal,
- Velővel töltött jércét: finomra vágott fejvelővel,
- Gombával töltött jércét: pirított gombával,
- Dióval töltött jércét: finomra vágott dióval.

#### 4. Tűzdelt jerce

A tűzdelt jércét tálalásig, darabolásig langyos helyen pihentetjük fedővel lefedve. A töltött jércénél tanult módszerrel daraboljuk fel, azzal a különbséggel, hogy a mellhúst mindössze 3-4 darabba vágjuk, a jerce nagyságától függően. A feldarabolt tűzdelt jércét előmelegített tálra rendezzük, gombás rizzsel körítjük. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

#### 5. Tűzdelt kappan

A tűzdelt jércének megfelelően készítjük.

#### 6. Nyárson sült jerce

A készre sütt nyárson sült jércét lehúzzuk a nyársról. Rövid ideig pihentetjük, majd a tűzdelt jércéhez hasonlóan daraboljuk, és rögtön tálaljuk. Pecsenyelevét külön mártásoscsészében adjuk hozzá. A nyárson sült jércéhez fejes salátát adhatunk, de szívesen fogyasztják önmagában is. Azonnal felszolgáljuk.

#### 7. Gesztenyével töltött pulyka

Mielőtt majdnem puhára sülné, a szalonnalapokat eltávolítjuk a mellről, és pirosra sütjük. A gesztenyével töltött pulykát darabolás előtt legalább 30 percig pihentetni kell, fedővel lefedve, langyos helyen. Zsírjából pecsenyelevet készítünk. A pulykát feldaraboljuk. Combjai mellett a bőrt behasítjuk a gerincig. A combok és a gerinc találkozásánál a gerincet átvágjuk. Így kapjuk meg a pulyka hátulját és elejét. Az elejéről levágjuk a gerincrészt és a hátára fektetjük. Az elejét hosszában kettévágjuk, majd a töltelékkel lefelé a vágódeszkára fektetjük. Hosszanti irányára merőlegesen vagy rézsútosan, óvatosan felszeleteljük kb. 1 cm vastag szeletekre, ügyelve arra, hogy a töltelék ne törjön össze. A combot ízületénél átvágjuk, így megkapjuk az alsó és felső részt. A felső részt három, az alsót két részre vágjuk. A mellszeleteket a töltelékkel együtt és a combot előmelegített tálra tálaljuk, a sütésből visszamaradt zsírral lefenyezzük. Mellétálaljuk a párolt rizst. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá. A gesztenyével töltött pulykához adhatunk ízlés szerint gyümölcsköretet is.



5. ábra. Gesztenyével töltött pulyka gazdagon körítve

#### 8. Tűzdelt pulyka

A puhára sült pulykából kihúzzuk a hurkapalcát, eltávolítjuk a zsineget. Zsírjából pecsenyelevet készítünk. Fedővel lefedve, langyos helyen pihentetjük legalább 15–20 percig. Darabolása és tálalása azonos a gesztenyével töltött pulykánál tanultakkal. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá. Ananással, almával, szilvával tálaljuk. Azonnal felszolgáljuk.

#### 9. Kaccsült

A kacsasültet langyos helyen fedővel lefedve legalább 20 percig pihentetjük. Közben zsírából elkészítjük a pecsenyelevet. A kacsasültet feldaraboljuk. A pihentetett kacsasültet felemeljük, és a pecsenye levéhez szűrjük a hasüregben összegyűlt húsnedvet. A kacsamellét éles, hosszú pengéjű késsel hosszában kettévágjuk, majd a kacsát szétfeszítjük. A kacsagerincét csapókéssel kivágjuk. A félbevágott kacsát hasüregével lefelé a vágódeszkára fektetjük. A combot és a melleket összetartó bőrt átvágjuk. A melleket a jércemellhez hasonlóan 3–4 darabba vágjuk, nagyságától függően. A combot nagyságától függően egészben hagyjuk, vagy két darabba vágjuk. Előmelegített tálra tálaljuk a tört burgonyát és párolt káposztát. Erre helyezük a mellszeleteket, illetve a combot. Egy kevés pecsenyelevél meglocsoljuk. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.



6. ábra. Sült kacsacomb a klasszikus körettel ( hagymás törtburgonya, párolt lilakáposzta

#### 10. Libasült

A pirosra, ropogósra sült libát pihentetjük, daraboljuk, tört burgonyával, párolt káposztával tálaljuk. Saját pecsenyelevét külön mártásoscsészében adjuk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.



7. ábra. Sült liba, modern körítéssel

#### 11. Töltött kacska

A sütés után a zsineget eltávolítjuk a kacsából. Zsírjából pecsenyelevet készítünk. A töltött kacsát pihentetjük, daraboljuk. A mellszeleteket a töltelékkel együtt és a combot előmelegített tátra tálaljuk, meglocsoljuk saját pecsenyelevével. Párolt rizst adunk hozzá. Külön mártásoscsészében adjuk hozzá a visszamaradt pecsenyelevet. Azonnal felszolgáljuk.

### 2. Frissensütéssel készíthető háziszárnyas ételek

#### 1. Rántott csirke

A rántott csirkét csepegtetőrácsra emeljük, hogy a felesleges zsíradék lecsepegjen. Rántott petrezselyemzöldet készítünk. A megmosott petrezselyemről leszedjük a leveleket. A petrezselyemleveleket szűrőkanálba tesszük, majd bő, forró zsírba merítjük. Pecsenyevillával kevergetve pillanatok alatt ropogósra sütjük, majd kiemeljük a zsírból, jól lecsepegtetjük. Tálpapírral ellátott fémtálra halmozzuk a petrezselymes újbургonyát, majd tetejére rendezzük a rántott csirkét. Ráhintjük a frissen készített rántott zöldpetrezselymet. Salátalevelekkel díszítjük. Azonnal felszolgáljuk.

#### 2. Pirított csirke

A puhára sült csirkéről a zsírt leöntjük. A zsírból pecsenyelevet készítünk. Egy kevés vajatés pecsenyelevet adunk a csirkéhez. Gyorsan összeforraljuk. Előmelegített tátra tálaljuk a pirított csirkét, és saját pecsenyelevével bőven megöntözzük. Párolt rizst adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

#### 3. Pirított csirke marengó módra

Elkészítjük a rántott tojásokat. Egészen közélről bő forró zsírba vagy olajba engedjük az egész tojásokat. A tojásfehérjéket lapátkanállal a sárgájához igazítjuk. A sütés kb. 1 percig tartson, így biztos, hogy a tojásfehérje megszilárdul, és a sárgája belül lágy marad. A pirított csirkét előmelegített kör alakú tálra tálaljuk. Bőven meglocsoljuk a ragujával és a párolólevével. Meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Körberakjuk az adagszámnak megfelelően zsemlekrutonokkal, amelyekre elhelyezzük a rántott tojásokat. Külön szalmaburgonyát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

#### 4. Pirított csirke parmentier módra

Pirított csirkét készítünk. Zsírjából vajas pecsenyelevet készítünk. A tálalás idejére sütjük frissen a kockaburgonyát. A pirított csirkét előmelegített tálra tálaljuk. Meglocsoljuk saját vajas pecsenyelevével. Ráhalmozzuk a kockaburgonyát és meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Azonnal felszolgáljuk.

A pirított csirke korábbi ismereteinknek megfelelően készíthető még:

- Vadász módra,
- Tavasziasan,
- Jó asszony módra,
- Kreol módra,
- Magyarosan,
- Palatinu módra,
- Parasztosan.

#### 5. Kijevi jércemell

Bő, forró zsírban pirosra, ropogósra sütjük. A sütést úgy végezzük, hogy a jércetilék jól átsüljenek. A filéket csepegtetőrácsra szedjük. Forrón, tálpapírral ellátott fémtálra tálaljuk. Külön burgonyapürét adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.





8. ábra. A töltelék egy kis variációval, barackkal bolondítva

#### 6. Jércemellszelet párizsiasan

A pirosra süttött jércetilék csepegtetőrácsra emeljük. Forrón, tálpapírral ellátott fémtálra tálaljuk. A tálpapírral ellátott fémtál közepére petrezselymes burgonyát halmozunk. Ráhelyezzük a frissen süttött jércemellszeleteket. Azonnal felszolgáljuk.

#### 7. Jérce roston sütve tavaszi körítéssel

A frissen készre süttött jércét leemeljük a rostélyról, és félbevágjuk. A melleket nagyságuktól függően 2 vagy 3 darabra vágjuk. A combokat az ízületeknél átvágjuk. A mellszeleteket, illetve a combrészeket a tálra rendezzük. Mellé tálaljuk a tavaszi körítést és a párolt rizst. Az egészet meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Külön mártásoscsészében pecsenyelevet adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

#### 8. Jérce roston sütve

A sütést közepes hőmérsékleten végezzük kb. 12–15 percet számítva egy-egy oldalra. A jércét sütés közben többször ellenőrizzük, nehogy leégjen. A jércét az ismert módon daraboljuk, és tálaljuk.

#### 9. Pirított csirkemáj

A pirított csirkemájat lehúzzuk a tűzhelyről, fűszerezzük egy kevés törött borssal és összemorzolt majoránnával, végül ízesítjük sóval. Előmelegített tálra tálaljuk. Sós burgonyát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

## 10. Libamájszeletek sütve

A frissen sütött libamájszeleteket (1 adag 3 db) forrón, előmelegített tálra tálaljuk. Mellétálaljuk a gombás rizst. A libamájszeleteket saját zsírával meglocsoljuk. Azonnal felszolgáljuk.



9. ábra. Libamáj gyümölcsökkel

## 11. Libamájszeletek finom füvekkel

A libamájszeleteket ízletesen előmelegített tálra helyezük, leöntjük a finomfűmártással. Párolt rizst adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

## 12. Pirított libamáj

Az erős tűzön, gyorsan megpirított libamájat lehúzzuk a tűzhelyről. Ízesítjük sóval, fűszerezzük törött borssal, összemorzolt majoránnával. Gyorsan összerázzuk, majd előmelegített tálalótálra halmozzuk. Tört burgonyát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

## 13. Libamájszeletek lyoni módra

A libamájszeleteket sütve elkészítjük, előmelegített tál egyik oldalára tálaljuk úgy, hogy a szeletek félig fedjék egymást. Tetejére halmozzuk a frissen sütött rostélyos hagymát. A tál másik oldalára tálaljuk a forró pirított burgonyát. Az egészet meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Külön mártásoscsészében pecsenyelevet adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

### 3. Párolással készíthető háziszárnyas ételek

#### 1. Pörkölt csirke

Az elkészített pörkölt csirke tetejéről lemerjük a szükségesnél több paprikaszínt. Fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Forrón, előmelegített tálra tálaljuk. Ügyeljünk arra, hogy minden adagba arányosan kerüljön a mellből és a combból. Nyáron zöldpaprika- és paradicsomkarikával díszítjük. Külön forró galuskaköretet adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.



10. ábra. Csirkepörkölt bográcsban tálalva

#### 2. Paprikás csirke

A puhára párolt paprikás csirkét fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Forrón előmelegített tálra tálaljuk. Itt is fontos szempont, hogy minden adagba arányosan kerüljön mellből és a combból. A forró paprikás mártással átvonjuk a húsdarabokat. Tetejére tejfölt és paprikaszínt locsolunk. Nyáron karikára vágott zöldpaprikával és paradicsommal díszítjük.

A pörkölt és a paprikás csirkét, de minden egyéb párolással készített háziszárnyasételt kicsontozhatunk. Ebben az esetben a szárnyast kb. háromnegyed részben pároljuk puhára. Ezután a húsdarabokat kiemeljük a párolóléből, és kihűtjük. A csontokat óvatosan kifejtjük kisméretű, éles és hegyes kés segítségével. A kicsontozott húsrészeket visszahelyezzük a párolólébe és együtt pároljuk puhára. Külön forró galuskaköretet adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

### 3. Rizses csirke

Fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Forrón, előmelegített tálra halmozzuk, ügyelve arra, hogy minden adagba arányosan kerüljön a mellből és a combból. Tetejére finomra vágott zöldpetrezselymet hintünk. Azonnal felszolgáljuk.

A rizses csirke ismeretében készíthető még:

- Rizses csirke zöldborsóval,
- Rizses csirke gombával.
- Ezekben az esetekben csak zöldborsót, illetve gombát adunk a csirkéhez.

### 4. Rizses kacs

Az elkészített rizses kacsát forrón, előmelegített tálra halmozzuk. A libamájszeletekhez hasonlóan frissen sült kacsamájszeleteket sütünk. A rizses kacs tetejére helyezzük a frissen sült kacsamájszeleteket. Az egészet meglocsoljuk a sütésből visszamaradt kacsazsírral, majd meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Azonnal felszolgáljuk.

### 5. Lakodalmaskása

A lakodalmaskását forrón, előmelegített tálra halmozzuk. Frissen sült libamájszeleteket készítünk a tálalás pillanatára. A pirosra, ropogósra sült libamájszeleteket a lakodalmaskása tetejére helyezzük úgy, hogy a szeletek félig fedjék egymást. Az egészet meglocsoljuk a sütéshez felhasznált libazsírral, majd meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Azonnal felszolgáljuk.

### 6. Rizses libaaprólék

A rizses aprólékot forrón, előmelegített tálra halmozzuk. Tetejére helyezzük a frissen sült libamájszeleteket, majd meglocsoljuk a sütéshez használt libazsírral. Az egészet meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Azonnal felszolgáljuk.

### 7. Párolt libamell

A puhára párolt melleket kiemeljük a mártásból. Lábosba helyezzük, egy kevés csontlevet aláöntve, fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. A barnamártást átszűrjük, zsírját leszedjük, ha szükséges, beforraljuk, sóval utána ízesítjük. A mártást melegen tartjuk tálalásig. A melleket lefejtjük a csonttól és a mellek hosszanti irányára kissé ferdén 3–4 mm vastagságú szeletekre vágjuk. A szeleteket az előmelegített tálalótálra rendezzük, és átvonjuk mártással. Külön pirított burgonyát adunk hozzá. Külön kívánságra mártásoscsészében barnamártást adhatunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

### 8. Gombás jérce

Fedővel lefedve tartjuk melegen tálalásig. Forrón, előmelegített tálban tálaljuk a mártással együtt. Fontos, hogy minden adagba arányosan tálaljunk a mellből és a combból. Külön párolt rizst adunk hozzá. Mind a gombás jércét, mind a párolt rizst meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Azonnal felszolgáljuk.

A gombás jerce ismeretében készíthető még:

- Zöldborsós jerce,
- Májás jerce,
- Csirágos jerce,
- Mandulás jerce.

### 9. Párolt jércemell tejszínes gombamártással

A párolt jércemellet fedővel letakarva tartjuk melegen tálalásig. Tálaláskor a párolt jércemellet hosszanti irányára kissé ferdén felszeleteljük, majd az előmelegített tálra helyezzük, és átvonjuk a forró tejszínes gombamártással. Külön párolt rizst adunk hozzá. Mind a párolt rizst, mind a tejszínes gombamártással átvont felszeletelt jércemelleket meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Azonnal felszolgáljuk.

### 10. Székely libacomb

Fedővel letakarva tartjuk melegen tálalásig. Tálaláskor a combból kifejtjük a csontot. A húst hosszanti irányára merőlegesen vagy kissé rézsútosan felszeleteljük. Az előmelegített tálra helyezzük a felszeletelt combot és rámerjük a forró káposztát. Tetejére tejfölt és paprikaszínt öntözünk. Azonnal felszolgáljuk.

### 11. Serpenyős libacomb

A libacombokat kiemeljük és lábosba egy kevés pörköltlevet vagy csontlevet aláöntve, fedővel letakarva tartjuk melegen tálalásig. Tálaláskor a combból kifejtjük a csontot. A húst hosszanti irányára merőlegesen vagy rézsútosan felszeleteljük, majd előmelegített tálra helyezzük. Rámerjük a forró serpenyős burgonyát. Tetejére, karikára vágott zöldpaprikát és paradicsomot helyezünk. Azonnal felszolgáljuk.

### 12. Füstölt libamell sólettel

A sóletet pecsenyevillával óvatosan felkeverjük, ha szükséges, sóval utána ízesítjük. Vízfürdőben tartjuk melegen tálalásig fedővel lefedve. A forró sóletet előmelegített tálra tálaljuk. A sóletre helyezzük a rostokra merőlegesen szeletelt forró libamellet. A kettévágott főtt tojást a sóletre tesszük. Tetejét vékonyan megöntözzük a sólet tetejéről lemert paprikaszínnel. Azonnal felszolgáljuk.

## 4. Főzéssel készíthető háziszárnyasételek

### 1. Becsinált csirke

Forrón, előmelegített tálra tálaljuk. Külön párolt rizst adunk hozzá. Mind a becsinált csirke, mind a párolt rizs tetejére, finomra vágott petrezselyemzöldet hintünk. Azonnal felszolgáljuk.

A becsinált csirke ismeretében készíthető még:

- Becsinált csirke csirággal,
- Becsinált csirke gombával,
- Becsinált csirke zöldborsóval,
- Becsinált csirke kelvirággal.

## 2. Tárkonyos jérce

Az elkészített tárkonyos jércét lehúzzuk a tűzhelyről, és legírozzuk, valamint montírozzuk. Fedővel letakarva tartjuk melegen tálalásig. Forrón, előmelegített tálba merjük. Gondosan ügyeljünk arra, hogy minden adagba arányosan tálaljunk comb- mellrészt. Külön párolt rizst adunk hozzá, melyre finomra vágott petrezselyemzöldet hintünk. Azonnal felszolgáljuk.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

Gyakorlati feladat: Írja össze gyakorlati munkahelyén milyen szárnyashús ételeket ismert meg, ide értve a hely specialitásait is! Jegyezze le a tálalási módokat, és készítsen rajzokat is!



2. feladat

Végezzen kutatómunkát! Látogasson el éttermekbe, és figyelje meg a sertéshús ételek tálalási módjait Készítsen képeket! Tapasztalatait írja le röviden!



MUNDTANANYAG

### 3. feladat

Válasszon magának társat és készítsenek tálalási leírásokat, forgatókönyveket adott, vagy szabadon választott sertéshús ételekhez. Az oktatójukkal beszéljék meg a párválasztást, ügyelve arra, hogy segítő párok alakuljanak.





## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Hogyan tálaljuk a gödöllői töltött jércét?

---

---

---

---

### 2. feladat

Hogyan tálaljuk a gesztenyével töltött pulykát?

---

---

---

---

---

---

### 3. feladat

Hogyan tálaljuk a kijevei jércemellet?

---

---

---

---

---

---

**4. feladat**

Hogyan tálaljuk a pirított csirke Marengó módra?

---

---

---

---

---

---

**5. feladat**

Milyen jellegzetes köritést kell adni a pörkölt és paprikás csirkéhez?

---

---

---

---

---

---

**6. feladat**

Milyen változatai vannak a becsinált csirkének?

---

---

---

---

---

---

7. feladat

Hogyan tálaljuk párolt jércemell tejszínes gombával?

Blank writing area with five horizontal lines.

MUNKANYAG

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

A feldarabolt gödöllői töltött jércét párolt rizzsel, almával, szilvával és ananással körítjük. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

### 2. feladat

Mielőtt majdnem puhára sülné, a szalonnalapokat eltávolítjuk a mellről, és pirosra sütjük. A gesztenyével töltött pulykát darabolás előtt legalább 30 percig pihentetni kell, fedővel lefedve, langyos helyen. Zsírjából pecsenyelevet készítünk. A pulykát feldaraboljuk. Combjai mellett a bőrt behasítjuk a gerincig. A combok és a gerinc találkozásánál a gerincet átvágjuk. Így kapjuk meg a pulyka hátulját és elejét. Az elejéről levágjuk a gerincrészt és a hátára fektetjük. Az elejét hosszában kettévágjuk, majd a töltelékkel lefelé a vágódeszkára fektetjük. Hosszanti irányára merőlegesen vagy rézsútosan, óvatosan felszeleteljük kb. 1 cm vastag szeletekre, ügyelve arra, hogy a töltelék ne törjön össze. A combot ízületénél átvágjuk, így megkapjuk az alsó és felső részt. A felső részt három, az alsót két részre vágjuk. A mellszeleteket a töltelékkel együtt és a combot előmelegített tálra tálaljuk, a sütésből visszamaradt zsírral lefényezzük. Mellétálaljuk a párolt rizst. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá. A gesztenyével töltött pulykához adhatunk ízlés szerint gyümölcsköretet is.

### 3. feladat

Bő, forró zsírban pirosra, ropogósra sütjük. A sütést úgy végezzük, hogy a jércefilék jól átsüljenek. A filéket csepegtetőrácsra szedjük. Forrón, tálpapírral ellátott fémtálra tálaljuk. Külön burgonyapürét adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

### 4. feladat

Elkészítjük a rántott tojásokat. Egészen közelről bő forró zsírba vagy olajba engedjük az egész tojásokat. A tojásfehérjéket lapátkanállal a sárgájához igazítjuk. A sütés kb. 1 percig tartson, így biztos, hogy a tojásfehérje megszilárdul, és a sárgája belül lágy marad. A pirított csirkét előmelegített kör alakú tálra tálaljuk. Bőven meglocsoljuk a ragujával és a párolólevével. Meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Körberakjuk az adagszámnak megfelelően zsemlekrutonokkal, amelyekre elhelyezzük a rántott tojásokat. Külön szalmaburgonyát adunk hozzá. Azonnal felszolgáljuk.

### 5. feladat

Külön forró galuskaköretet adunk hozzá.

**6. feladat**

- Becsinált csirke csiréggal,
- Becsinált csirke gombával,
- Becsinált csirke zöldborsóval,
- Becsinált csirke kelvirággal.

**7. feladat**

A párolt jércemellet fedővel letakarva tartjuk melegen tálalásig. Tálaláskor a párolt jércemellet hosszanti irányára kissé ferdén főlseleteljük, majd az előmelegített tálra helyezük, és átvonjuk a forró tejszínes gombamártással. Külön párolt rizst adunk hozzá. Mind a párolt rizst, mind a tejszínes gombamártással átvont főlseletelt jércemelleket meghintjük finomra vágott petrezselyemzölddel. Azonnal felszolgáljuk.

MUNKKANYAG

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Pető Gyula: Ételkészítési Ismeretek, Műszaki Kiadó, Budapest, 2006

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

A(z) 1465-06 modul 057-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 1000 00 00	Szakács

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
25 óra

MUNKANYELV



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