



Varga Györgyi

Szakmai kommunikáció III.



A követelménymodul megnevezése:

Ételkészítés

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-071-30



A TÖKÉLETES MENÜ

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

- Hubertus Étterem, jó napot kívánok! Miben segíthetek?
- Jó napot kívánok! Szalontai Zoltán vagyok. A menyasszonyom és én az esküvői vacsoránkhöz keresünk helyszínt. Szeretnénk önöktől ár- és menüajánlatot kérni.
- Egy pillanat, hívom az üzletvezetőnket.
- Köszönöm.
- Üdvözlöm! Lovasi Norbert vagyok, az étterem üzletvezetője. Miben segíthetek?
- A kollégájának már említettem, hogy az esküvőnkhez szeretnék önöktől ár- és menüajánlatot kérni.
- Köszönjük, hogy ránk gondolt. Mikor tudna bejönni hozzánk, hogy személyesen beszélhessenek a konyhafőnökünkkel?
- Holnap délután 5 körül jó lenne mindkettőnknek.
- Rendszerben, szeretettel várjuk önöket.

Hogyan bonyolítaná le beszélgetését a jegyespárral? Készítsen vázlatot, amelyben minden olyan kérdést megfogalmaz, amely az megrendelő igényeire vonatkozik! Ajánljon a hagyományoknak megfelelő menüsört!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Egy menü összeállítása a szakácstól nagy szaktudást és tapasztalatot igényel. Tisztában kell lennie a menükészítés alapszabályaival, figyelembe kell vennie a szezonális lehetőségeket, a célcsoport étkezési szokásait és az alkalom diktálta elvárásokat. A hétköznapi ebédmenütől az alkalmi, ünnepi menükön keresztül a gourmet menüig terjed a menükészítés skálája. A vendéglátóhely színvonala és arculata alapján azután a szakács illetve főszakács a helyi adottságokhoz és igényekhez igazítja a menüt. A következő fejezetben a menü-összeállítás szabályait ismerheti meg. Ismereteidet azután a gyakorlati feladatok megoldása során mélyítheti el.

1. HAGYOMÁNYOS ÉS KORSZERŰ KONYHÁK

A hagyományos magyar konyha – Minden országnak, minden népnek megvannak a jellegzetes ételei, melyeket meghatároz az ország klímája, kultúrája, múltja és jelene. Az étkezési szokások és az élelmiszerek felhasználása állandóan fejlődik, így aztán egymástól alapvetően vagy részben különböző nemzeti konyhák alakultak ki. A magyarok szeretnek élni és enni.

Ezt mi sem bizonyítja jobban, mint a számtalan ízletesnél ízletesebb fogás, melyek egy hagyományos magyar ebéd vagy vacsora menüjét adja.

Regionális konyhák – Az egy-egy tájegységre vagy bizonyos régióra jellemző specialitások eredetileg többnyire a paraszti konyhákból származnak. Magyarország nagyszerű fogások sokaságával büszkélkedhet, melyek magyaroktól vidékek különböző tájegységeiből származnak. Ilyen például az erdélyi konyha, ahonnan olyan ételeink származnak, mint a kolozsvári töltött káposzta, a juhtúrós puliszka vagy a kürtőskalács.

Polgári konyha – Városi polgárság étkezési szokásaira a vidéki és külföldi konyhák egyaránt hatottak. Ez kifinomultabb, változatosabb konyha, hiszen mind az alapanyagokat mind a konyhatechnológiai eljárásokat tekintve szélesebb választék állt és áll rendelkezésre.

Természetes konyha – A természetes konyha a korszerű táplálkozástudományi ismereteken alapszik. A természetes konyha célszerű, teljes értékű és kiegyensúlyozott táplálkozást kínál úgy, hogy az egészségmegőrzés szemnek és szájnak is tetszetős legyen. Ez a konyha egyre nagyobb befolyást gyakorol mindennapi táplálkozásunkra és ételkészítési technológiánkra.

Kreatív konyha – A hagyományos konyhán alapuló (klasszikus, nemzeti és regionális konyha) és korszerű konyhatechnológiával ötvözött konyha szabad folyást ad a fantáziának. A hagyományos ételeket alapvetően nem változtatja meg, inkább új ötletekkel, ízekkel, változatos alapanyag- és étel-összeállításokkal, friss szezonális termékekkel, színekombinációkkal és megfelelő tálalással igazítja a mai kor igényeihez.

Fastfood konyha – A gyorséttermi konyha többnyire a rendszerelvű gasztronómia egyik formája. A fogyasztók kényelmi szolgáltatásként veszik igénybe, és sokszor önkiszolgálással társul. A gyorséttermek és büfék üzemelnek a fastfood-konyha elvei szerint.

Más nemzetek konyhái – Ezek a konyhák más nemzetek specialitásait kínálják. Ilyen például a kínai, olasz, japán vagy francia konyha, melyek a magyar vendégek körében különösen népszerűek.

2. A MENÜ

A menük ételsorok – egymást követő fogások –, melyeket a vendégnek előre meghatározott sorrendben szolgálunk fel. Egy menü összeállítását a szakács alapvetően a főfogással kezdi. Az előételt, levest és desszertet azután a megfelelő sorrendben ehhez igazítja. A menü könnyű étellel indul, a főfogás képezi az étkezés csúcspontját, majd az étkezés végén újra könnyű fogások zárják a sort. Csak legalább három fogás esetén beszélhetünk menüről.

Egy három fogásos menü következőkből áll:

- Leves / hideg előétel
- Főfogás körettel:
 - hal
 - szárnyas
 - vágóállat
 - vadhús vagy vadszárnyas
 - vegetáriánus étel
- Desszert

A menük ma, mivel figyelnünk kell az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozásra, legfeljebb hat fogásból állnak. Ez alól kivételt képeznek az ún. degusztációs menük. (deguster = kóstolni) A következő táblázat a menütípusokat mutatja be:

Alapmenü	Egyszerű napi menü három fogással.
Bővített menü	Négy-öt fogás különleges alkalmakra.
Ünnepi vagy gálamenü	Hat fogás, esetleg több.
Degusztációs vagy Gourmet-menü	Nem hétköznapi ínycsikmenü, amely kis étvágyfalatokkal az előétel előtt indul. A szokásos fogások között, melyekből nagyon kis adagokat tálalunk, kis köztes fogásokat szervírozhatunk. Így ezek a menük tíz fogásosra is bővíthetők, melyeket hozzájuk illő borokkal kínálunk.

KORSZERŰ ÉTELSOROK

A korszerű ételsorok a régi, klasszikus francia menüsorokból fejlődtek ki.

Tágabb értelemben vett előételek	hideg előételek
	levesek
	meleg előételek
	halak, tenger gyümölcsei
	jeges italok
Főfogás	húsétel vagy vegetáriánus fogás
Desszertek	sajt, sajttal készült fogások
	hideg vagy meleg édességek
	sütemények, desszertek
	kávé

Minél több fogásból áll a menü, az adagok annál kisebbek.

AZ ÉTELSOROK ÖSSZEÁLLÍTÁSÁNAK ALAPELVEI

Áruválaszték – Szezonális friss élelmiszerek felmérése: saláták, zöldségek, gyümölcsök, halak, vadfélék, szárnyasok, félkész- és késztermékek.



1. ábra Szezonális zöldségválaszték¹

Vendégkör – A vendégek száma, alkalmak az étkezésre, nemzetiségük, származásuk, koruk, vallási hovatartozásuk.

Konyhatechnológiai lehetőségek – Elegendő helyiség, raktárak és hűtők, gépek és készülékek, rendelkezésre álló edények, a szakképzett és a kisegítő személyzet száma.

Gazdaságosság – Menütervezés, pontos receptek, számolás, mérés, mennyiségek kiszámítása, kalkuláció, árképzés, értékesítési lehetőségek.

¹ Forrás: www.rundum-zahngesund.de

Gasztronómiai szabályok – Változatosság, a nyersanyagok ismétlődésének elkerülése, színek, ételkészítési műveletek, helyes megnevezés, egységes menünyelvezet, menüsorok összeállítási szabályai (ld. előbb).

Táplálkozásfiziológiai alapelvek – Új táplálkozási formák, teljes értékű étkezés, energiatartalom, évszakok, éghajlati viszonyok figyelembevétele.

HETI MENÜ

A menütervezés lehetővé teszi az áttekinthetőséget. Ha egy hétre előre összeállítjuk a levesek, előételek, desszertek sorát, akkor elkerülhetők az ismétlések. Egy jól felépített menüterv (legalább egy hétre) előfeltétele a tudatosan megtervezett (kalkulált) alapanyagbeszerzés és a zökkenőmentesen működő konyha. A menütervben egy hétre előre meghatározzuk a főétkezéskor asztalra kerülő húsokat (hús, szárnyas, hal és vad). Ezután felmérjük a frissen beszerezhető zöldségeket, salátákat, ahol a kalkuláció során a szezonális árak lesznek majd az irányadók.



2. ábra Frisshús kínálat²

A főételek tervezésekor érdemes a személyzetnek szánt ételeket is előre megtervezni, mert a munkaszervezéskor az ehhez kapcsolódó konyhai műveleteket és alapanyagokat össze kell hangolni az értékesítésre szánt ételek előkészítésével és elkészítésével.

Az egy hónapra megtervezett menü csak a főételeket és a desszerteket tartalmazza. A levesek, a köretek és saláták később a piaci viszonyok szerint kerülnek majd melléjük.

² www.urlaubspass.de



3. ábra Hagyományos zöldségkínálat egy piacon áprilistól júniusig³

A következőkben felsorolásra kerül néhány fontosabb menütípus, melyek ismerete munkája során kiindulást és támpontot jelenthet majd egy adott menüsor összeállításához. A felsoroltakon kívül javasoljuk az fejezet végén található forrásjegyzék áttekintését, hiszen abban az aktuális menükészítéshez nélkülözhetetlen információkat talál.

ÜNNEPI ILLETVE ALKALMI MENÜ

Ünnepi alkalmakkor a menüsorban szereplő ételeknek tükrözniük kell az alkalom jelentőségét. Az itt felszolgált ételeknek éppoly különlegesnek kell lenniük, mint a szervírozás módjának. A dekorációnak, a zenének és minden körülménynek az ünnepi hangulatot kell szolgálnia. Ilyenkor szokásosan az alapmenünél több fogást szolgálunk fel. Ilyen ünnepek például a húsvét, a karácsony, a szilveszter, ballagás, eljegyzés, esküvő, céges rendezvények, születésnapok stb. A nagyobb vendéglátó helyeken erre a célra külön terem ill. termek állnak rendelkezésre.

Húsvéti menü – Zsenge tavaszi zöldségek, hónapos retek, újhagyma, torma, fejes saláta, spárga, sárgarépa, cukorborsó, bárány, füstölt sonka alkotják.

Karácsonyi és szilveszteri menü – A karácsonyi és szilveszteri menü fogásait is az évszaknak megfelelő alapanyagok és a helyi szokások határozzák meg. Ez vonatkozik az ételek mellett a dekorációra is. A legkedveltebb karácsonyi ételek a hal, a szárnyasok közül a liba, pulyka, kacska, tyúk és ezek mellett természetesen a malachús. A tipikus karácsonyi édességek is elmaradhatatlan részei az ünnepi ételsornak: diós és mákos kalács vagy beigli, gyümölcskenyér, mézeskalács stb.

³ www.rundum-zahngesund.de



4. ábra Hagymányos zöldségkínálat egy piacon áprilistól júniusig⁴

GYEREKMENÜ

A gyerekmenü NEM a felnőtteknek szánt menü adagjainak megfelezését jelenti. A gyerekeknek szánt ételsort táplálkozástaniilag tudatosan a fejlődő szervezet számára kell összeállítani. A menüsor szabályait csak részben követjük. Kisebb adagokat étvágygerjesztően tálalunk. Soha nem kínálunk csípős és szomjúságot fokozó (erős fűszerezésű) ételeket. A gyerekmenüben a fogásokat elnevezhetjük vidám mesefigurákról is.

SENIOR MENÜ

Az idősebbek manapság szívesen utaznak és életmódjukat tekintve is egyre inkább jellemző az egészségtudatosság. Sok gyógy- és wellness szálloda kínál kimondottan nekik összeállított menüt, melyre általában jellemző, hogy könnyen emészthető, kalória- és zsírszegény, rostokban gazdag, nem puffasztó, alacsony cukortartalmú és könnyen rágható ételeket tartalmaz. Az ételeknek azonban mindenképpen meg kell felelniük teljes étkezés alapelveinek.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1.feladat. Fogalmazza meg, milyen kérdéseket tenne fel konyhafőnökként egy családi születésnapi ebéd menüjét megrendelő vendégnek!

⁴ www.rundum-zahngesund.de

Nyár

Ősz

Tél

4.feladat. Nézzen utána, hogy Észak- illetve Dél-Európában milyen alapanyagok állnak rendelkezésre! Állítson össze egy észak- és egy dél-európai nemzetközi menüt!

Észak-Európa (Norvégia, Dánia, Finnország ...)

Dél-Európa (Olaszország, Horvátország, Görögország ...)

5. feladatÁllítson össze egy magyar specialitásokat tartalmazó menüt külföldi vendégek számára!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK**1. feladat**

Írja le a gyerekmenü jellemzőit!

2. feladat

Írja le a hétköznapi menükészítés lépéseit! Mely szempontokat kell figyelembe venni?

3. feladat

Rendezze három fogásos menüsorokba a következő ételeket!

Trópusi gyümölcsleves, Citromos mignon, Kijevi pulykamell francia burgonyapürével, Rántott cukkini párolt rizzsel és tartármártással, Bableves füstölt tarjával, Fűszerkéregben sült sertéskaraj párolt zöldséggel, Túrós csusza, Ribizlis-joghurtos szelet, Szilvás rétes, Gyümölcs, Frankfurti leves, Zöldborsós csirkeraguleves, Tejszínes csokicsoda, Olasz paradicsomleves, Sárgaborsó-főzelék vagdalttal

1. menü

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

2. menü

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

3. menü

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

4. menü

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

5. menü

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

4. feladat

Döntse el a következő állításokról, hogy igazak-e!

a/ Egy menü összeállítását a szakács alapvetően a levessel kezdi.

b/Csak legalább két fogás esetén beszélhetünk menüről.

c/ A menük ma, legfeljebb hat fogásból állnak.

d/ Minél több fogásból áll a menü, az adagok annál kisebbek.

e/ A menütervben egy évre előre meghatározzuk a főétkezéskor asztalra kerülő húsokat (hús, szárnyas, hal és vad).

f/Az egy hónapra megtervezett menü csak a leveseket és a desszerteket tartalmazza.

g/ Ünnepi alkalmakkor a menüsorban szereplő ételeknek tükrözniük kell az alkalom jelentőségét.

h/ A karácsonyi és szilveszteri menü fogásait is az évszaknak megfelelő alapanyagok és a helyi szokások határozzák meg.

i/ A gyerekmenü a felnőtteknek szánt menü adagjainak megfelelését jelenti.

j/ A főételek tervezésekor érdemes a személyzetnek szánt ételeket is előre megtervezni.

5. feladat

Állítson össze alkalmi 5–6 fogásos menüket!

karácsony

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

szilveszter

Blank writing area for the word 'szilveszter' with five horizontal lines.

eljegyzés

Blank writing area for the word 'eljegyzés' with five horizontal lines.

ballagás

Blank writing area for the word 'ballagás' with five horizontal lines.

esküvő

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A gyerekmenü NEM a felnőtteknek szánt menü adagjainak megfelezését jelenti. A gyerekeknek szánt ételsort táplálkozástanilag tudatosan a fejlődő szervezet számára kell összeállítani. A menüsor szabályait csak részben követjük. Kisebb adagokat étvágygerjesztően tálalunk. Soha nem kínálunk csípős és szomjúságot fokozó (erős fűszerezésű) ételeket. A gyerekmenüben a fogásokat elnevezhetjük vidám mesefigurákról is.

2. feladat

Egy menü összeállítását a szakács alapvetően a főfogással kezdi. Az előételt, levest és desszertet azután a megfelelő sorrendben ehhez igazítja. A menü könnyű étellel indul, a főfogás képezi az étkezés csúcspontját, majd az étkezés végén újra könnyű fogások zárják a sort. Csak legalább három fogás esetén beszélhetünk menüről.

Minél több fogásból áll a menü, az adagok annál kisebbek.

A menü összeállításának szempontjai:

Áruválaszték – Szezonális friss élelmiszerek felmérése: saláták, zöldségek, gyümölcsök, halak, vadfélék, szárnyasok, félkész- és késztermékek.

Vendégkör – A vendégek száma, alkalmak az étkezésre, nemzetiségük, származásuk, koruk, vallási hovatartozásuk.

Konyhatechnológiai lehetőségek – Elegendő helyiség, raktárak és hűtők, gépek és készülékek, rendelkezésre álló edények, a szakképzett és a kisegítő személyzet száma.

Gazdaságosság – Menütervezés, pontos receptek, számolás, mérés, mennyiségek kiszámítása, kalkuláció, árképzés, értékesítési lehetőségek.

Gasztronómiai szabályok – Változatosság, a nyersanyagok ismétlődésének elkerülése, színek, ételkészítési műveletek, helyes megnevezés, egységes menünyelvezet, menüsorok összeállítási szabályai (ld. előbb).

Táplálkozásfiziológiai alapelvek – Új táplálkozási formák, teljes értékű étkezés, energiatartalom, évszakok, éghajlati viszonyok figyelembevétele.

3. feladat

1. menü

- Trópusi gyümölcsleves

- Rántott cukkini, párolt rizs, tartármártás
- Citromos mignon

2. menü

- Frankfurti leves
- Kijevi pulykamell, francia burgonyapüré
- Szilvás rétes

3. menü

- Bableves füstölt tarjával
- Túrós csusza
- Gyümölcs

4. menü

- Csirkeraguleves
- Sárgaborsó-főzelék, vagdalt
- Tejszínes csokicsoda

5. menü

- Olasz paradicsomleves
- Fűszerkéregben sült sertéskaraj, burgonyapüré
- Ribizlis, joghurtos szelet

4. feladat

- a/hamis
- b/hamis
- c/igaz
- d/ igaz
- e/ hamis
- f/ hamis
- g/ igaz
- h/ igaz
- i/ hamis
- j/ igaz

5. feladat

Karácsony

- Libamájpástétom piritóssal
- Halászlé
- Pulykasült vörös áfonyás töltelékkel

- Fogasfilé rántva
- Csokoládés–gesztenyés fatörzs

Szilveszter

- Ráksaláta
- Lencseleves füstölt sajttal
- Malacpecsenye serpenyős burgonyával és párolt fehérkáposztával
- Töltött káposzta
- Csörögefánk

Eljegyzés

- Sajtfalatok
- Újházi tyúkhúsleves
- Marhasült vajas petrezselymes burgonyával
- Birkapörkölt
- Diótorta

Ballagás

- Marhahúsleves
- Hortobágyi húsos palacsinta
- Töltött csirkecomb petrezselymes rizzsel
- Pacalpörkölt sós burgonyával
- Csokoládétorta

Esküvő

- Hideg tűzdelt hátszín
- Újházi tyúkhúsleves
- Sertésszűzermék cherrys zöldborsmártással
- Szezámagos sült pulykafalatok rizzsel
- Vörösboros bélszíntokány kacsamájjal, gombával és zöld spárgával
- Esküvői torta

KAPCSOLATTARTÁS A BESZÁLLÍTÓKKAL

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Beszélje meg társaival az alábbi kérdéseket!

- Egy étterem üzletvezetőjeként a termelési egység vezetőjére (konyhafőnökre) milyen beszerzéseket bízna és miért?
- Mely termékek beszerzését bízna másra?
- Kiknek kell egyeztetni és együttműködni illetve megállapodni a beszerzés során? Miért?
- Milyen hivatalos illetve üzleti lépéseket ismernek a beszerzéssel kapcsolatban?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Ahhoz, hogy egy üzlet prosperáljon, jól át kell gondolni a konyha vezetését. A minőség és az egyenletes sztenderd a gasztronómiában a legfontosabb tényezők közé tartozik. Kizárólag megfontolt tervezéssel és rendszeres ellenőrzéssel biztosíthatjuk a konyhánk stabil működését. A racionális konyhavezetés emeli a vendéglátó vállalkozás gazdaságossági mutatóját, és úgy csökkenti a költségeket, hogy az nem megy a minőség rovására.

Az éttermi beszerzés célja mindig az, hogy a legjobb minőséget a lehető legjobb áron vásároljuk meg.

A BESZERZÉST MEGHATÁROZÓ SZEMPONTOK

Ahhoz, hogy konyhánk sikeresen működhessen, az ételeinkhez szükséges alapanyagoknak raktárhelyiségekben rendelkezésre kell állniuk. Fontos, hogy a beszerzett élelmiszerek olyan minőségűek legyenek, hogy belőlük a lejáratí időn belül minőségi termékeket állíthassunk elő. A rendelés összeállításakor tehát az alábbi szempontokat érdemes szem előtt tartani:

Árukontroll – a raktáron lévő áruk nyilvántartása és minőségének ellenőrzése.

Kapacitás – Az étterem várható vendégeinek számát a foglalások és az addigi tapasztalatok alapján érdemes felmérni. Házson belüli és külső rendezvények esetében ez a szám általában ismert.

Étlap, napi és heti menü – A minőségi áru beszerzéséhez igazodva ezek általában különbözőek.

Eltarthatóság és raktározási lehetőségeink – Hogy egy-egy alapanyagot mekkora mennyiségben és várhatóan mikor használunk majd fel, azt a rendelési mennyiségeknél mindenképp figyelembe kell vennünk. Ne raktározzunk feleslegesen! Csak akkor érdemes nagyobb mennyiséget beszerezni, ha a beszerzés úgy gazdaságosabb: pl. ha az adott áruból nagyobb mennyiséget olcsóbban vásárolunk, és az eltarthatósági idő miatt sem kell aggódnunk.

Fizetési feltételek – A minőség és ár összevetésekor mérlegeljük az ajánlatokban szereplő különböző fizetési feltételeket: fizetési határidőt, mennyiségeket, kedvezményeket, ingyen biztosított árukat stb.

MIVEL SEGÍTHETJÜK A SIKERES BESZERZÉST?

Receptkártyával – Ezen a kártyán minden recept fel van sorolva, így az alapanyagok rendelésekor azok könnyen áttekinthetőek.

Alapanyag-táblázattal – Megkönnyíti a szükséges mennyiségek kiszámítását.

Lehetséges beszállítók ajánlataival – Állandó beszállító esetén is érdemes figyelemmel kísérni az új ajánlatokat, esetlegesen felismerni az új trendeket.

Készletnyilvántartással – Segítségével nyomon követhetjük a raktáron lévő tartós élelmiszereket: szárazárukat, tartósított élelmiszereket és mélyhűtött árukat. Ma már sok helyütt naprakész számítógépes nyilvántartást vezetnek.

Friss áruk listájával – Ezen szerepelnek a szükséges friss és szezonális termékek, mint a hús, hal, zöldség, gyümölcs, tejtermékek és pékáruk.

A BESZERZÉSÉRT FELELŐS SZEMÉLYEK

Nagyobb éttermek, üzemek esetében legtöbbször alkalmaznak egy a beszerzésért felelős vezetőt. Neki közvetlenül vagy közvetve a következő személyek vannak alárendelve:

- gazdasági igazgató (food and beverage Manager)
- konyhaséf
- pincemester (sommelier)
- raktáros

Kisebb vállalkozások esetében általában a konyhafőnök feladata a beszerzés irányítása: a rendelés, az áruátvétel, a raktározás és a készletekkel való gazdálkodás felügyelete.

Kis vendéglátóhelyeken a teljes beszerzést a tulajdonos végzi.

ÁRUÁTVÉTEL

A konyhában az áru útját a beszerzéstől az készétel kiadásáig a HACCP elvei szerint dokumentálni kell. Azaz minden áru és művelet követhető és így ellenőrizhető. Az áru minőségét, mennyiségét és tömegét átvételkor alaposan megvizsgáljuk. Drágább élelmiszerek esetében (pl. a húсок, halak és tengergyümölcssei) elengedhetetlen, hogy maga a konyhafőnök győződjön meg az áru minőségéről. Az áruátvétel lépései a következők:

- A **szállítólevélen** a rendelési adatoknak a megnevezéseket és a mennyiséget tekintve egyezniük kell a szállítási adatokkal. Átvételkor a szállítólevél leigazolásával rögzítjük az áru átvételét.
- Az árut ezután a megfelelő raktárakban helyezük el. A régebbi árukat ilyenkor a raktárban előre kell hozni, hogy az kerüljön majd először felhasználásra.
- A **készletnyilvántartóba** felvevettjük az átvett áruk mennyiségét és értékét, valamint eltarthatósági idejét.
- A tárolás során az **árúkísérő dokumentumra** jegyezzük fel az ellenőrzések tapasztalatait. A szárazáru raktárban tárolt élelmiszerek (rizs, liszt, só, fűszerek) valamint a fagyasztott alapanyagok árúkísérő dokumentumain jelezni kell továbbá az eltarthatósági időt, a szállítót, a csomagolási egységet és a beszerzési árat.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1.feladat. Végezzen gyűjtőmunkát!

Jegyezze le, hogy gyakorlóhelyén mely áruféleségeket tárolnak a szárazáru raktárban! Ehhez először természetesen kérje tanulófelelőse engedélyét!

2.feladat. Keresse meg az alábbi heti menütervben az alapanyag-ismétlődéseket!

Nézzen utána az egyes fogások összetevőinek!

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Májgombóc leves	Hagymaleves	Zöldborsóleves	Babgulyás	Gombaleves
Rántott gomba petrezselymes burgonyával	Sertéspörkölt galuskával	Rakott bolognai penne	Grízes tészta	Burgonyafőzelék fasírttal
Palacsinta	Piskótatekerics	Tiramisu	Gyümölcs	Gyümölcszelet

3.feladat. Töltse ki a szárazáru megrendelőt a heti menünek megfelelően, ha 100 adagot főznek minden nap!

MEGRENDELŐ				
Megnevezés	Termékkód	Mennyiség	Egységár	Összesen
Összesen:				

4.feladat. Sorolja fel, hogy mely élelmiszereket szerzi be frissen?

5.feladat. Rendezze sorba az alábbi dokumentumtípusokat!

szállítólevél, megrendelő, visszaigazolás, átvételi elismervény, árajánlat, számla, árajánlatkérés, fizetési felszólítás, teljesítés igazolása, átutalási megbízás

6.feladat. Olvassa el a következő beszállítók árajánlatait! Gyűjtse össze az árajánlat mellett és ellen szóló információkat!

Primőr Kft. ajánlata:

A termékek házhozszállítását kedvező áron vállaljuk 20km-es körzetben, illetve 10000 Ft feletti vásárlás esetén INGYENESEN! 10000 Ft alatt 600 forint szállítási költséget számolunk fel. Amennyiben reggel 8 óráig elküldi online rendelését, 10 órára leszállítjuk rendelését.

Zöldségek	Gyümölcsök
burgonya 59ft/kg	Alma:
hagyma 69 ft/kg	starking 225 ft/kg
poréahagyma 65 ft/db	mucsu 119 ft/kg
paprika 499 ft/kg	zöld alma 99 ft/kg

Erőspaprika 45 ft/db	idared 89 ft/kg
paradicsom 349 ft/kg	jonagold 89 ft/kg
kígyóuborka 259 ft/kg	jonatán 89 ft/kg
kígyóuborka(fóliás) 99 ft/db	jonatán kicsi 69 ft/kg
kelkáposzta 79 ft/kg	golden kicsi 69 ft/kg
fejeskáposzta 65 ft/kg	narancs 229 ft/kg
karalábé 79 ft/db	mandarin 199 ft/kg
petrezselyem 35 ft/db	citrom 349 ft/kg
jégcsapretek 59 ft/db	körte 289 ft/kg
fehérretek 199 ft/csomag	
fehértépa 349 ft/kg	
sárgarépa 79 ft/kg	
jégsaláta 129 ft/db	
zeller 99 ft/db	
sütőtök 99 ft/kg	
fokhagyma 999 ft/kg	

Előnyös, mert...

Nem kedvező, mert...

Rapid '92 Kft.:

A „Rapid” 1992-ben alakult családi vállalkozás, amely alapvetően zöldség és gyümölcs import-exporttal ill. azok nagykereskedelmével foglalkozik. A hagyományoknak megfelelően Nyugat- és Dél-Európából importálunk zöldséget és gyümölcsöt, de a nemzetközi piacok kiszélesedése miatt újabb partnereink már sok esetben Kelet-Európai vagy Észak-Afrikai cégek. Kivételesen jó, meglévő és működő kapcsolataink vannak Spanyolországban, Hollandiában, Olaszországban, Görögországban, Franciaországban, Németországban, Ausztriában, Lengyelországban, Szlovéniában, Horvátországban ill. Törökországban, Tunéziában, Egyiptomban és Marokkóban is. Üzleti politikánkra erős hatást gyakorol a családi háttér, amely partnereinkkel, vásárlóinkkal, ill. a cég alkalmazottaival való kapcsolatunkra is rányomja bélyegét. Jól szervezett vállalatként rendelkezünk kamerákkal felszerelt hűtő- és szárazraktárakkal, számítógépes számlázási és készletezési intranetes belső hálózattal ill. az Internet által olyan gyors kommunikációs rendszerrel, mely megfelelő információt képes biztosítani bármely külföldi partnerünk számára.

Kérem röviden olvassa el, hogy mitől vagyunk mi mások, mint a többi zöldség-gyümölcs kiszállító:

- mert mi VALÓBAN közvetlenül importáljuk termékeink nagy részét, így téve lehetővé a termékek frissességét és a versenyképes árfekvést ill. azok rugalmasságát
- mert zöldfűszereink a legmagasabb minőséget képviselik, amelyek többségét Izraelből importáljuk közvetlenül, amely garanciát jelent a kifogástalan, friss és hosszantartó minőségre
- mert csakis a legmagasabb minőségű termékeket kínáljuk
- mert éjjel-nappal elérhetőek vagyunk
- mert online rendelési lehetőséget kínálunk partnereinknek, így bármikor kényelmesen adhatják le megrendeléseiket
- mert többféle megrendelési lehetőség közül válogathatnak vevőink (hagyományos telefon, üzenetrögzítő, fax, e-mail, webáruház)
- mert cégünk rendelkezik ISO9000 és HACCP rendszerrel, amely kihat a minőségi raktározásra ill. a szállításra
- mert cégünk saját maga állítja elő különlegesen magas minőségű tisztított termékeit vákuumos csomagolásban, amelyekhez Magyarországon egyedülként egyáltalán nem használunk mesterséges tartósítószeret, amely a termékek ízén is érződik, ennek ellenére a professzionális vákuum csomagolás miatt tovább áll el, mint a hagyományos termékek
- mert több, mint 20 éves kapcsolatrendszerünknek köszönhetően a legritkább zöldség és gyümölcs termékekkel is tudunk szolgálni, ha arra igény jelentkezik

Zöldségek	Gyümölcsök
burgonya 159ft/kg	
hagyma 169 ft/kg	
poréahagyma 165 ft/db	
paprika 599 ft/kg	
Erőspaprika 145 ft/db	
paradicsom 449 ft/kg	
kígyóborka 359 ft/kg	
kígyóborka(fóliás) 199 ft/db	
kelkáposzta 179 ft/kg	
fejeskáposzta 165 ft/kg	
karalábé 179 ft/db	
petrezselyem 135 ft/db	
jégcsapretek 159 ft/db	
fehérretek 299 ft/csomag	
fehértarépa 449 ft/kg	
sárgarépa 179 ft/kg	
jégsaláta 229 ft/db	
	Alma:
	starking 325 ft/kg
	mucsu 219 ft/kg
	zöld alma 199 ft/kg
	idared 189 ft/kg
	jonagold 189 ft/kg
	jonatán 189 ft/kg
	jonatán kicsi 169 ft/kg
	golden kicsi 169 ft/kg
	narancs 329 ft/kg
	mandarin 299 ft/kg
	citrom 449 ft/kg
	körte 389 ft/kg

zeller 199 ft/db sütőtök 199 ft/kg fokhagyma 1200 ft/kg	
---	--

Előnyös, mert...

Nem kedvező, mert...

Megoldás

1. Végezzen gyűjtőmunkát!

Jegyezze le, hogy gyakorlóhelyén mely áruféleségeket tárolnak a szárazáru raktárban! Ehhez először természetesen kérje tanulófelelőse engedélyét!

A megoldás nem egységes.

2. Keresse meg az alábbi heti menütervben az alapanyag-ismétlődéseket!

Nézzon utána az egyes fogások összetevőinek!

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Májgombóc leves Rántott gomba petrezselymes burgonyával Palacsinta	Hagymaleves Sertéspörkölt galuskával Piskótatekercs	Zöldborsóleves Rakott bolognai penne Tiramisu	Babgulyás Grízes tészta Gyümölcs	Gombaleves Burgonyafőzelék fasírttal Gyümölcszelet

- Gomba: hétfő, péntek
- Leveszöldség: hétfő, szerda, csütörtök
- Hagyma: minden nap
- Tojás: hétfő, kedd, szerda, péntek
- Petrezselyem: hétfő, szerda, péntek
- Lekvár: kedd, csütörtök

3. Töltse ki a szárazáru megrendelőt a heti menünek megfelelően!

MEGREDELŐ				
Megnevezés	Termékkód	Mennyiség	Egységár	Összesen
liszt		10kg	A kereskedelmi áraknak megfelelően - Áfa	
burgonya		20kg		
hagyma		10kg		
lekvár		5kg		
penne tészta		25kg		
babapiskóta		10kg		
búzadara		10kg		
			Összesen:	

4. Sorolja fel, hogy mely élelmiszereket szerzi be frissen?

gomba, petrezselyem, sertéshús, zöldborsó, paradicsom, levezöldség, gyümölcs, stb.

5. Rendezze sorba az alábbi dokumentumtípusokat!

- árajánlatkérés
- árajánlat
- megrendelő
- visszaigazolás
- szállítólevél
- átvételi elismervény
- számla
- fizetési felszólítás
- átutalási megbízás
- teljesítés igazolása

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Írja le a gazdaságos raktárkészlet-kezelés ismérveit!

2. feladat

Írja le a beszerzéshez és raktározáshoz szükséges dokumentumok jellemzőit!

3. feladat

Írja le a beszerzésért felelős személyek feladatait!

4 feladat

Hogyan segítik a következő tényezők a beszerzést?

Receptkártya

<hr/> <hr/>

Alapanyag-táblázat

<hr/> <hr/>

Készletnyilvántartás

<hr/> <hr/>

Friss áruk listája

<hr/> <hr/>

5. feladat

Írja le az áruátvétellel és az árukiadással kapcsolatos teendőket!

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A készletnyilvántartás segítségével nyomon követhetjük a raktáron lévő tartós élelmiszereket: szárazárúkat, tartósított élelmiszereket és mélyhűtött árukat. Ma már sok helyütt naprakész számítógépes nyilvántartást vezetnek.

2. feladat

A **szállítólevélen** a rendelési adatoknak a megnevezéseket és a mennyiséget tekintve egyezniük kell a szállítási adatokkal. Átvételkor a szállítólevél leigazolásával rögzítjük az áru átvételét.

Az árut ezután a megfelelő raktárakban helyezzük el. A régebbi árukat ilyenkor a raktárban előre kell hozni, hogy az kerüljön majd először felhasználásra.

A **készletnyilvántartóba** felvesszük az átvett áruk mennyiségét és értékét, valamint eltarthatósági idejét.

A tárolás során az **árukísérő dokumentumra** jegyezzük fel az ellenőrzések tapasztalatait. A szárazáru raktárban tárolt élelmiszerek (rizs, liszt, só, fűszerek) valamint a fagyasztott alapanyagok árukísérő dokumentumain jelezni kell továbbá az eltarthatósági időt, a szállítót, a csomagolási egységet és a beszerzési árat.

3. feladat

Nagyobb éttermek, üzemek esetében legtöbbször alkalmaznak egy a beszerzésért felelős vezetőt. Neki közvetlenül vagy közvetve a következő személyek vannak alárendelve:

- gazdasági igazgató (food and beverage Manager)
- konyhaséf
- pincemester (sommelier)
- raktáros

Kisebb vállalkozások esetében általában a konyhafőnök feladata a beszerzés irányítása: a rendelés, az áruátvétel, a raktározás és a készletekkel való gazdálkodás felügyelete.

Kis vendéglátóhelyeken a teljes beszerzést a tulajdonos végzi.

4 feladat

Receptkártya: Ezen a kártyán minden recept fel van sorolva, így az alapanyagok rendelésekor azok könnyen áttekinthetőek.

Alapanyag-táblázat: Megkönnyíti a szükséges mennyiségek kiszámítását.

Készletnyilvántartás: Segítségével nyomon követhetjük a raktáron lévő tartós élelmiszereket: szárazárúkat, tartósított élelmiszereket és mélyhűtött árukat. Ma már sok helyütt naprakész számítógépes nyilvántartást vezetnek.

Friss áruk listája: Ezen szerepelnek a szükséges friss és szezonális termékek, mint a hús, hal, zöldség, gyümölcs, tejtermékek és pékáruk.

5. feladat

A konyhában az áru útját a beszerzéstől az készétel kiadásáig a HACCP elvei szerint dokumentálni kell. Azaz minden áru és művelet követhető és így ellenőrizhető. Az áru minőségét, mennyiségét és tömegét átvételkor alaposan megvizsgáljuk. Drágább élelmiszerek esetében (pl. a húsok, halak és tengergyümölcssei) elengedhetetlen, hogy maga a konyhafőnök győződjön meg az áru minőségéről. Az áruátvétel lépései a következők:

- A **szállítólevélen** a rendelési adatoknak a megnevezéseket és a mennyiséget tekintve egyezniük kell a szállítási adatokkal. Átvételkor a szállítólevél leigazolásával rögzítjük az áru átvételét.
- Az árut ezután a megfelelő raktárakban helyezük el. A régebbi árukat ilyenkor a raktárban előre kell hozni, hogy az kerüljön majd először felhasználásra.
- A **készletnyilvántartóba** felveszjük az átvett áruk mennyiségét és értékét, valamint eltarthatósági idejét.
- A tárolás során az **árúkísérő dokumentumra** jegyezzük fel az ellenőrzések tapasztalatait. A szárazáru raktárban tárolt élelmiszerek (rizs, liszt, só, fűszerek) valamint a fagyasztott alapanyagok árúkísérő dokumentumain jelezni kell továbbá az eltarthatósági időt, a szállítót, a csomagolási egységet és a beszerzési árat.

GÉPEK A KONYHÁBAN

Minden vendéglátóipari vállalkozás esetében a konyha az üzlet szíve. Tőle függ egyrészt az üzlet jó híre, másrészt alapvetően meghatározza a vállalkozás gazdaságos működését. A konyhai személyzet összeállítása mellett különösen nagy figyelmet kell fordítani a konyha megfelelő felszereltségére.

Ennek a fejezetnek a feldolgozása során megismeri azokat a konyhai gépeket, melyek segítségével a konyhai műveltek gyorsabban, pontosabban és biztonságosabban elvégezhetőek. Célunk az, hogy a munkafüzetben ismertetett gépek mellett a munkahelyén majd új gépek használatát is el tudja sajátítani, képes legyen értelmezni a használati útmutatókat és ábrákat, a mindennapok során képes legyen megszerzett ismereteit megosztani munkatársaival illetve meg tudja fogalmazni a kérdéseit.

Az étterem konyháját biztonságosan üzemeltetni csak az ott található gépek, készülékek szakszerű használatával lehet. A biztonság mellett ugyanilyen fontos a minőség. Tehát a megfelelő eszközt alkalmazzuk a megfelelő módon. Hiszen a cél mindig ugyanaz:

Magas minőség = Elégedett vendég

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Gyakorlati helyén olyan új típusú vákuumozó géppel kell dolgoznia, amellyel eddig nem találkozott. Kitől kér segítséget? Írja le eddigi tapasztalatait a hasonló konyhai berendezések működéséről! Külön térjen ki azokra a problémákra, amelyek a tanulási folyamatban nehézséget jelentettek! Ezután fogalmazza meg kérdéseit az új berendezéssel kapcsolatban!

Mely gépek működését ismeri? _____

Gondok a tanulás során: _____

Kérdései az új géppel kapcsolatban: _____

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A következőkben ismertetjük mindazon konyhai gépek működési elvét illetve felhasználási területeit, melyek egy jól felszerelt éttermi konyhában megtalálhatók. Noha a gépek működési elve alapvetően azonos, fontos tudnunk, hogy az egyes gyártók géptípusai különböző paraméterekkel dolgoznak. A munka megkezdése előtt a használati útmutatók illetve a gépekhez mellékelt ábrák áttanulmányozása minden esetben ajánlott.

MOSÁS ÉS HÁMOZÁS

Univerzális mosógép – nagyobb mennyiségű gyümölcs, zöldség vagy burgonya tisztítására, öblítésére használják.

Salátacentrifuga és szárító – salátalevelek szárítására, blanchírozott zöldség fagyasztás előtti szárítására valamint hasáburgonya blanchírozás és sütés közötti szárítására használják.

Burgonyahámozó – burgonya és zöldség hámozására, tisztítására használják.

SZELETELÉS ÉS APRÍTÁS

Szeletelő gép – elkészített húsok, felvágottak, sajtok stb. szeletelésére használják. A szeletelt árut mozgatható sínen mozgatják, ahol a dolgozó keze a forgó penge közelébe nem kerülhet.

Kenyérszeletelő – félautomata vagy automata gép kenyérszeleteléshez illetve kenyérkocka készítéséhez.

Hasáburgonya készítő – burgonya illetve más zöldségek hasábra vágásához.

Húsdaráló – nyers hús aprítására szolgál. A húsdarálót használat után áramtalanítanunk kell, alaposan megtisztítani, végül a késeket az előírt sorrendben összeszerelni. A húsdarálóba ne tegyünk nagy vagy csontos húsdarabokat, mert azok megakaszthatják a készülék belsejében lévő előaprító csiga működését. Ilyen esetekben a gépet azonnal kapcsoljuk ki, áramtalanítsuk és szedjük szét. A darálóba kézzel benyúlni TILOS!

Kutter – gyorsaprító, mely a nyers hús pépesre aprítására és a benne található zsír emulgálására szolgál. A készülékbe nem egész húsdarabokat, hanem a húsdarálóval aprított húst teszünk. Az aprítás során a massa felmelegszik (kb. 70C°-ra), ami a húsban lévő fehérje kicsapódását eredményezheti. Ezért jól lehűtött anyaggal dolgozzunk vagy használjunk jégkockát. A kutter biztonsági okokból csak lecsukott tetővel működtethető.



5. ábra Kutter⁵

Csontfűrész – csontok és fagyasztott áruk szeletelésére használják. Csak kesztyűben dolgozzunk!

Zöldségapírtó – elsősorban zöldségek julienne-re és finomra vágására használják.

Almahámozó – elektromos vagy kézi készülék, mely az alma hámozására, magházának eltávolítására és szeletelésére szolgál.

Gabonaőrő – kő vagy acél őrőberendezés, mely a gabonát lisztté és korpává őrli. Elsősorban a teljes értékű ételek készítésekor használják.

Tésztanyújtó és tésztavágógép – nyers tészták nyújtására, szeletelésére használják.



6. ábra Tésztanyújtó és tésztavágó gép⁶

KEVERÉS ÉS MIXELÉS

Passzírozó – levesek, szószok, pürék passzírozásához és pürésítéséhez használják.

⁵ www.reschgmbh.at 2010-07-27 11:20

⁶ www.archeixpo.com 2010-07-27 10:42

Turbómixer, kézimixer – a főzőedényben történő pürésítésre szolgál.

Mixer – gyümölcsök, zöldségek aprítására, pürésítésére valamint kisebb mennyiségű leves pürésítéséhez illetve szószok, krémek emulgálásához használják. A fokozatmentes sebességszabályozóval lehetőség nyílik arra, hogy a terméknek megfelelő mixelést alkalmazzuk. A mixer tartálya az alapról eltávolítható és így könnyen tisztítható.

Botmixeler – kisebb mennyiségű leves, mártás, krém emulgálásához illetve habosításához.

PRÉSELÉS

Citrusprés – elektromos vagy kézi működtetésű készülék, mely citrusfélékből készülő gyümölcslevek készítésére szolgál.

Gyümölcscentrifuga – zöldség- és gyümölcslevek készítésére használják.



7. ábra Gyümölcscentrifuga⁷

HŐKEZELÉS

Indukciós villanytűzhely – mágneses hullámokkal dolgozik. Működési elve, hogy a ráhelyezett fém főzőedény talpa erős alacsony frekvenciájú mágneses mezőbe kerülve hő keletkezik. Előnye, hogy nincs felforrósodási idő, takarékosan üzemeltethető, hatékonyabban elkerülhetők az égési sérülések és a tűzesetek.

Elektromos sütő – a termostatikus szabályozás révén a felülről és alulról áramló hő egyenletes hőeloszlást biztosít. A jó minőségű sütők megfelelnek a különböző méretű és formájú sütőedényeknek és könnyen tisztíthatók.

⁷ www.rist.at 2010-07-27 10:45

Légkeveréses sütő – az elektromos sütő egyik típusa, melyben a forró levegő folyamatos keringetésével egyenletesebben és gazdaságosabban süthetünk. Különösen cukrászati termékek és húsételek készítésekor hasznosítható.

Főzőüst – fix helyre beszerelt készülék, melybe az üst beleilleszthető és gőzzel vagy mágneses mezővel melegíthető. Az nagyobb üstök űrtartalma 100–800l. A közepes méretűeké 50–250l. A túlnyomásos üst hermetikusan lezárható, így a főzés ideje lerövidíthető. Vannak olyan készülékek, melyekbe 3–8 kisebb méretű (20–60l) üst illeszthető.

Kombi gőzpároló – nyomás nélküli sütéshez vagy gőzöléshez használják. A forró levegő illetve a gőz egyenként, egymás után vagy egymással kombinálva is alkalmazható. Ennek megfelelően lehet:

- gőzölni (burgonya, zöldség);
- forró levegővel sütni (marhasült);
- forró levegő és gőz (megakadályozza az étel kiszáradását);
- alacsony hőmérsékletű gőzölés (halak, pástétomok);
- vákuumos hőkezelés (készétel kiszállítása előtt);
- ételek regenerálása (készételek melegítéséhez);
- tartósítás (befőttek, lekvárok).

Pizzasütő kemence – fával, gázzal vagy elektromos energiával működő sütő téglaborítással, melyet pizza és kenyérlepény készítéséhez használnak.

Szalamander – tálalás előtti gratinírozáshoz illetve glaszírozáshoz használják.

Olajsütő – elektromos vagy gázüzemű berendezés, melyet mindenféle bő olajban sültött termékhez használnak.

Sütőlap – többnyire beépített tapadásmentes bevonattal ellátott vas sütőlap, melynek hőmérséklete szabályozható.



8. ábra Elektromos sütőlap⁸

Grill – sütőrostély, sütőlap illetve dupla sütőlap, melyet rostonsütéshez használnak. Lehet elektromos vagy faszenes.

Nyárssütő – hőszabályozóval ellátott sütőberendezés, melyben a nyárson sülték folyamatos forgatás mellett egyenletesen egy oldalról kapják a hőt.

HÚTÉS ÉS FAGYASZTÁS

Hűtőkamrák, hűtőszekrények – hűtőként vagy mélyhűtőként működő helyiség, amelyben az alapanyagokat az higiéniai előírásoknak megfelelően elkülönítve tárolnak.

Sokkfagyasztó – készülékek illetve forró ételek hirtelen lehűtésére szolgál. A hűtési sebesség 10C° óránként. A házhoz szállított készülékek esetében mindenképpen szükséges az alkalmazása.

Jégkockakészítő – jégkockák készítésére használják. Különböző teljesítményű gépek kaphatók, így érdemes az adott vendéglátó egység igényeinek leginkább megfelelő gépet választani.

Jégszilánk-készítő – jégszilánk, jégkása és hó készítésére szolgál, melyet azután friss hús- és halfélék tárolásakor és kínálásakor hűtési célokra használnak.

⁸ www.europofil.hu 2010-07-27 11:38

MELEGÍTÉS ÉS MELEGENTARTÁS

Mikrohullámú készülék – a készülék leglényegesebb eleme a magnetron. Ez elektromágneses hullámokat bocsát ki, melyek hőt fejlesztenek. Az élelmiszerben található vízmolekulák rezgése során hő fejlődik, az étel felmelegszik. Éppen ezért tilos száraz élelmiszereket a készülékbe helyezni, az meghibásodást okoz. A mikrohullámú készülékbe csak hőálló üveg, porcelán vagy hőálló műanyag helyezhető. Ét elkészítésre nem alkalmas, melegítésre és gyorsfagyasztott élelmiszerek felolvasztására használják.

Bain-Marie – vízmedencés melegentartó. A Gasztró-Norm rendszer alapeleme, melyben a kész- illetve félkész ételek tárolásig 75 °C feletti hőmérsékleten biztonságosan tárolhatók. Az egymáshoz pontosan illeszkedő rozsdamentes tárolóedények melegvízes fürdőben energiatakarékosan és a modern higiéniai követelményeknek megfelelően az önkiszolgáló éttermekben akár üveges pultról is található. Itt a vendég az étel látványa alapján választhat.

CSOMAGOLÁS

Vákuumcsomagoló – nyers vagy kész élelmiszerek légmentes csomagolása. Alkalmas nyershúsok, főtt húsok vagy sült húsok illetve készételek adagonkénti csomagolására. Emellett tisztított vagy főtt zöldségfélék csomagolására is használható, hiszen a légmentes csomagolás révén helytakarékos és higiénikus módon frissen tarthatók az élelmiszerek. A csomagolást csak közvetlenül felhasználás előtt szabad kinyitni.

Védőgáz csomagoló – puha és sérülékeny élelmiszerek (torták, saláták) biztonságos frissen tartó csomagolására használják.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1.feladat. Olvassa el a szöveget és válaszoljon a kérdésekre!

Tisztelt vásárló!

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Reméljük, hogy sok örömet fog szerezni Önnek és családjának. Ez a készülék a legmodernebb gyártástechnológiával készült, műszaki jellemzői és szolgáltatásai magas színvonalúak.

A készülékre a forgalomba hozó egy éves jótállást vállal.

Kérjük, hogy a jótállási jegy pontos kitöltését követelje meg az eladótól, azt gondosan őrizze meg, mert jogait csak ennek birtokában tudja érvényesíteni.

Mielőtt használatba venné a készüléket, kérjük szíveskedjen elolvasni a kezelési útmutatót a szakszerű használat érdekében.

Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő rendszernek köszönhetően a mikrohullámú sütő nyitott ajtóval nem üzemeltethető. Ez a biztonsági reteszelő rendszer az ajtó kinyitásakor automatikusan megszakítja a főzési

folyamatot; ennek hiányában a kezelő veszélyes mikrohullámú energiának lenne kitéve.

Éppen ezért semmilyen körülmények között nem szabad a biztonsági reteszelő rendszeren bármilyen módosítást, eszközölni.

Soha ne tegyen semmilyen tárgyat a mikrohullámú sütő külső pereme és az ajtó közé, illetve ügyeljen arra, hogy a szigetelő felületen semmilyen étel- vagy tisztítószer-maradvány ne halmozódhasson fel.

Soha ne üzemeltessen sérült készüléket. Különösen fontos az, hogy a mikrohullámú sütő ajtaja tökéletesen záródjon, és ne sérüljön meg a(z): (1) ajtó (deformálódás), (2) a csuklópánt (zsanér) és a retesz (törés vagy meglazulás), (3) ajtó tömítés és a tömítő felületek.

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

Biztonsági előírások

Folyadékok – pl. levesek, szószok, italok – melegítésekor a forráspont eltolódása miatt a folyadék – buborék-képződés nélkül – túlhevülhet. Egy idő eltelte után a túlhevült folyadék hirtelen forrni kezdhet. E jelenség megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat:

1. Ne használjon egyenes falú, szűk nyakú edényeket.
2. Ne hevítse túl a folyadékot.
3. Az edénybe töltés előtt, illetve a melegítési idő felénél keverje meg a folyadékot.
4. A melegítés befejezése után egy rövid ideig hagyja az edényt a mikrohullámú sütőben, óvatosan keverje vagy rázza meg, és elfogyasztása előtt – az égési sérülések elkerülése érdekében ellenőrizze a folyadék hőmérsékletét (különösen üveges bébiétel vagy cumisüveg melegítése esetén).

Figyelem!

Melegítés után minden esetben hagyja állni egy ideig az ételt, és csak ezt követően kezdjen hozzá az elfogyasztáshoz. Különösen érvényes ez az üveges bébiételre vagy a cumisüvegre.

A fenti szöveg egy mikrohullámú készülék használati utasításának részlete.

Mire kell ügyelni a készülék tisztításakor?

Mit kell tenni a jótállási jeggyel?

Mire kell ügyelni folyadékok melegítésekor?

Mit kell tenni, ha a készülék meghibásodik?

Miért hasznos az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő rendszer?

b/ Fogalmazza meg tömören azokat a biztonsági figyelmeztetéseket, melyeket a készülék mellé a dolgozók számára elhelyezne.

2.feladat. Utazzon az időben. Úti cél: Magyarország egyik kisvárosi étterme 1910-ben. Ajánlja a XX-XXI. század vívmányait a tulajdonosnak! Uraljon hasznosságukra, a bennük rejlő lehetőségekre!

a/ Melyik modern készüléket ajánlaná elsősorban? Miért?

b/ Fogalmazza meg érveit!

3.feladat. Gyűjtsön munkahelyén 5 olyan munkahelyzetet, amikor sokkfagyasztót vagy sokkhűtőt alkalmaztak, illetve ennek híján sokkfagyasztó használata lett volna indokolt!

a/

b/

c/

d/

e/

4.feladat. Tartson munkavédelmi oktatást a tankonyhán társainak! Beszéljen az egyes készülékek biztonságos használatáról! Idézza fel a munkahelyi illetve a tankonyhai munkavédelmi oktatáson hallottakat! Néhány készülékhez fogalmazza meg írásban is 2-2 mondattal a legfontosabb tudnivalókat!

Olajsütő

Grillező

Szeletelő gép

5.feladat. Miért fontos, hogy egy újonnan vásárolt készülékhez legyen magyar nyelvű használati útmutató? Vitassa meg társaival, majd együtt írjanak róla összefoglalót! Írásukat példákkal is színesíthetik.

Megoldások

1. Olvassa el a szöveget és válaszoljon a kérdésekre!

Mire kell ügyelni a készülék tisztításakor?

Ügyeljen arra, hogy a szigetelő felületen semmilyen étel- vagy tisztítószer-maradvány ne halmozódhasson fel.

Mit kell tenni a jótállási jeggyel?

Kérjük, hogy a jótállási jegy pontos kitöltését követelje meg az eladótól, azt gondosan őrizze meg, mert jogait csak ennek birtokában tudja érvényesíteni.

Mire kell ügyelni folyadékok melegítésekor?

Folyadékok – pl. levesek, szószok, italok – melegítésekor a forráspont eltolódása miatt a folyadék – buborék-képződés nélkül – túlhevülhet. Egy idő eltelte után a túlhevült folyadék hirtelen forni kezdhet. E jelenség megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat: Ne használjon egyenes falú, szűk nyakú edényeket. Ne hevítse túl a folyadékot. Az edénybe töltés előtt, illetve a melegítési idő felénél keverje meg a folyadékot.

Mit kell tenni, ha a készülék meghibásodik?

Soha ne üzemeltessen sérült készüléket. A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

Miért hasznos az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő rendszer?

Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő rendszernek köszönhetően a mikrohullámú sütő nyitott ajtóval nem üzemeltethető. Ez a biztonsági reteszelő rendszer az ajtó kinyitásakor automatikusan megszakítja a főzési folyamatot; ennek hiányában a kezelő veszélyes mikrohullámú energiának lenne kitéve.

b/ Fogalmazza meg tömören azokat a biztonsági figyelmeztetéseket, melyeket a készülék mellé a dolgozók számára elhelyezne.

Ne használja a készüléket, ha szennyezett!

Sérült ajtóval a készüléket használni tilos!

Fém eszközöket, edényeket a készülékbe tenni tilos!

3–5. feladat

A megoldások egyéniék.

MUNKANYELV

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Írja le a következő konyhai gépek működését!

Indukciós főzőlap

Főzőüst

2. feladat

Hasonlítsa össze a hagyományos és a légkeveréses sütők működését!

3. feladat

Írjon online reklamáló levelet a konyhájában található szalamander forgalmazójának a felsorolt tartalmi elemekkel!

a/ A készülékhez nem adtak magyar nyelvű útmutatót.

b/ Noha az árban benne volt, a beszereléshez nem biztosítottak szakembert.

c/ A géphez nem adtak magyar nyelvű biztonsági figyelmeztető matricákat!

Blank writing area with horizontal lines for notes.

4. feladat

Gyűjtsön olyan ételeket, amelyek elkészítéséhez az alábbi eszközöket használják!

Mixer

Blank writing area with horizontal lines for notes.

Nyárssütő

Blank writing area with horizontal lines for notes.

Kombi gőzpároló

5. feladat

Keressen az interneten olyan modern konyhai eszközöket, amelyekkel sem a tankonyhán, sem a gyakorlóhelyén nem találkozott! Írja le a legfontosabb tudnivalókat! Mutassa be társainak!

MEGOLDÁSOK

A címelem tartalma és formátuma nem módosítható.

1. feladat

Írja le a következő konyhai gépek működését!

Indukciós főzőlap: mágneses hullámokkal dolgozik. Működési elve, hogy a ráhelyezett fém főzőedény talpa erős alacsony frekvenciájú mágneses mezőbe kerülén hő keletkezik. Előnye, hogy nincs felforrósodási idő, takarékosan üzemeltethető, hatékonyabban elkerülhetők az égési sérülések és a tűzesetek.

Főzőüst: fix helyre beszerelt készülék, melybe az üst beleilleszthető és gőzzel vagy mágneses mezővel melegíthető. Az nagyobb üstök űrtartalma 100–800l. A közepes méretűeké 50–250l. A túlnyomásos üst hermetikusan lezárható, így a főzés ideje lerövidíthető. Vannak olyan készülékek, melyekbe 3–8 kisebb méretű (20–60l) üst illeszthető.

2. feladat

Hasonlítsa össze a hagyományos és a légkeveréses sütők működését!

Hagyományos sütő – a termosztatikus szabályozás révén a felülről és alulról áramló hő egyenletes hőeloszlást biztosít. A jó minőségű sütők megfelelnek a különböző méretű és formájú sütőedényeknek és könnyen tisztíthatók.

Légkeveréses sütő – az elektromos sütő egyik típusa, melyben a forró levegő folyamatos keringetésével egyenletesebben és gazdaságosabban süthetünk. Különösen cukrászati termékek és húsételek készítésekor hasznosítható.

3–5. feladat

Mindenki más eredményre jut.

KAPCSOLATTARTÁS A MUNKATÁRSAKKAL

A konyha racionális üzemeltetésének egyik különösen kritikus pontja tervezésnek az az állomása, amikor a munkatársak feladatait és a munkafolyamatot határozzuk meg. Ez ugyanis vendéglátóhelyenként és konyhánként különböző lehet. A munkák hatékony felosztását, a munkafolyamatok sorrendjét, és persze az egyes munkafolyamatokat azonban mindenképpen fontos előre megtervezni.

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Vitassa meg tanulófelelősével, oktatóival és társaival az alábbi cikkrészletben megfogalmazottakat! A válaszokat tömören foglalja össze!

Ajánlom szíves figyelmébe a teljes cikk elolvasását!

"Kevés magyar szakács jutott a nemzetközi gasztronómiai életben olyan magasra, gyakorolt olyan hatást a világ éttermi kultúrájára, konyhaművészetére, mint Kiss János, a Hyatt szállodalánc alelnöke, aki alig 20 év alatt 160 éttermet nyitott meg.

...

Itthon miben látja a szakma legnagyobb problémáját?

... A főzés nem az egyetlen gond, a legtöbb pénz a beszerzésen úszik el. Nem ismerik itthon a hatékony szisztémákat, a munkaszervezés modern megoldásait. A hibákat könnyen ki lehetne javítani, alig van olyan hely, amit néhány milliós befektetéssel ne lehetne felfuttatni. ..."9

⁹ Forrás: www.diningguide.hu/sef 2010.07.27. 12:17

Tanulófelelős véleménye: _____

Oktatók véleménye: _____

Társai véleménye: _____

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A konyhafőnök úgy irányítja a konyhát, mint bármely más termelő üzemet az üzemvezető. Ő felelős mindenért, ami a konyhában történik: az étlap megtervezéséért és összeállításáért, az ételek minőségéért, a munkatársak irányításáért valamint a konyhai munkamegosztásért. A konyhavezetés koncepcióját alapvetően meghatározza az étterem mérete, rangja és profilja. A séf már a konyhai személyzetet is ennek megfelelően szervezi meg. Minden konyhai pozíció feladatköre pontosan meghatározott, azaz ismertek az adott poszthoz szükséges képességek és szakmai ismeretek. A helyi feladatok részletes felosztása a konyhafőnök feladata. Az egyes posztok munkaideje el is térhet, hiszen például egy-egy rendezvény lebonyolításakor a normál üzletmenetben szokásos munkabeosztás szükség szerint megváltozhat. Az étlapot és a konyha adottságait is figyelembe kell vennünk az egyes posztok feladatainak meghatározásakor, hiszen nem mindegy, hogy pl. főző- vagy melegítőkonyháról, á la carte konyháról vagy gyorséttermi konyháról van szó.



9. ábra Beosztott szakács végzi a munkáját: salátákat készít¹⁰

Az első lépés az alapanyagok előkészítése: az étlapnak illetve a menünek megfelelő sorrendben és a tervezett vendégszámnak megfelelő mennyiségben. A hűtőszekrények ellenőrzése után tehát a raktárhelyiségekből elővesszük a szükséges alapanyagokat és felosztjuk a munkát. A részlegvezető illetve beosztott szakácsok azután a saját munkaterületükön gondoskodnak szükséges edényekről, eszközökről és berendezésekről. Az állandó munkákat érdemes lépésről-lépésre címszavakban felírni (munkakezdéstől a teljes munkafolyamat végéig). Így az ételek minőségi elkészítésére is könnyebb odafigyelni. Az előkészítő munkák listájával elkerülhető, hogy egy-egy lépés vagy alapanyag kimaradjon, egyszerűbbé válik beosztott szakács számára a végrehajtás és felettesének az ellenőrzés is. Ezáltal az elvégzett munka minőségére is mindenki jobban oda tud koncentrálni.

A receptkártyákon azután pontosan rögzítik az adagokhoz szükséges mennyiségeket, lépéseket és az állandó minőséget biztosítandó gyakran ételfotóval is segítik a konyhai személyzet munkáját.

¹⁰ www.wolfsburg.de



10. ábra Csapatmunka a konyhában¹¹

Az ételek kiadásának ideje az ételkészítési módozatoktól függ. Rendezvények esetén, mivel kiszámíthatók a menüben felszolgált adagok, előre elkészíthetők a tányérok és tálak, melyeket azután természetesen megfelelően tárolunk. Az éttermi rendeléseket azonban a rendelések sorrendje szerint készítik el. Ilyenkor különösen fontos, hogy a személyzet kommunikáljon, együttműködjön, és a konyhafőnök feladata, hogy felügyelje a rendelések zökkenőmentes teljesítését.



11. ábra Az tálalást segítő ételfotók¹²

¹¹ www.img.pt.e.at

¹² www.hotelinterlaken.ch és www.gageacademy.org

A konyha zárása előtt rendet rakunk, minden maradékot szakszerűen tárolunk vagy kidobunk. Az olyan ételek esetében, melyeket tárolunk, különösen ügyelni kell az élelmiszerhigiéniai szabályok betartására: megfelelő zárt és tökéletesen tiszta edényben vagy vákuumcsomagolásban, a megfelelő hűtőszekrényben vagy mélyhűtő szekrényben helyezük el. A csomagolásra vagy tároló edényre feljegyezzük az étel nevét és a készítés idejét. Takarítással és mosogatással zárul a szakács napi munkája.

A szennyezett edényeket azonnal a fekete mosogatóba kell vinni, soha ne tegyük a padlóra! Ezután letakarítjuk a munkafelületeket és az eszközöket. A késeket soha ne tegyük a mosogatóba, mert az balesetveszélyes! Végül az egész konyhában letakarítjuk a gépeket, berendezéseket. Ezekkel a műveletekkel biztosítjuk, hogy a következő munkanapon higiéniai szempontból kifogástalan konyhában kezdhesünk.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1.feladat. Írjon jegyzéket azokról a konyhai feladatokról, amelyek az alábbi esküvői menü elkészítéséhez szükségesek!

- Vadraguleves cipóban
- Faszénparázszen sütött csirkemell, csirkecomb, tarja, karaj, tonhal
- Fűszeres burgonya, rizs, grillzöldség
- Friss vegyes saláta
- Bazsalikomos citrom szorbet
- Gyümölcsös joghurttorta



2.feladat. Látogasson el egy gyorsétterembe, jegyezze fel a különböző posztokon dolgozók feladatait!

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

3.feladat. Gyakorlati helyén végezzen méréseket! Mérje meg, hogy a következő feladatok elvégzése önöknél mennyi időt vesz igénybe! Előzetesen kérje ki kollégái beleegyezését!

Saláták hozzávalóinak előkészítése

<hr/>

Frissensültek kisütése

<hr/>

Levesek összekészítése (előkészítés nélkül)

<hr/>

4.feladat. Készítsen interjút tanulófelelősével az alábbi tartalmi elemekkel! Készítsen hangfelvételt és jegyzetet, azután foglalja szövegbe a beszélgetés tartalmát!

- Emlékek, tapasztalatok az ő tanulóidejéből
- Szakmai útja
- Együttműködés a konyhában
- Tapasztalatai a tanulókkal

A large rectangular area with horizontal lines for writing, overlaid with a large diagonal watermark reading "MUNKANYAG".

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Írja le a munkamegosztás lépéseit!

2. feladat

Írja le, a következő személyek feladatait!

Konyhafőnök

Konyhamészáros

Cukrász

3. feladat

Érveljen a csapatmunka fontossága mellett! Írja le munkahelyi és tankonyhai tapasztalatait!

A writing area consisting of 14 horizontal lines within a yellow border. A large, light gray watermark reading 'MUNKANYAG' is diagonally overlaid across the page.

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A munkák elosztása a konyhafőnök illetve a konyhafőnök-helyettes feladata és felelőssége.

Az első lépés az alapanyagok előkészítése: az étlapnak illetve a menünek megfelelő sorrendben és a tervezett vendégszámnak megfelelő mennyiségben. A hűtőszekrények ellenőrzése után tehát a raktárhelyiségekből elővesszük a szükséges alapanyagokat és felosztjuk a munkát. A részlegvezető illetve beosztott szakácsok azután a saját munkaterületükön gondoskodnak szükséges edényekről, eszközökről és berendezésekről. Az állandó munkákat érdemes lépésről-lépésre címszavakban felírni (munkakezdéstől a teljes munkafolyamat végéig). Így az ételek minőségi elkészítésére is könnyebb odafigyelni. Az előkészítő munkák listájával elkerülhető, hogy egy-egy lépés vagy alapanyag kimaradjon, egyszerűbbé válik beosztott szakács számára a végrehajtás és felettesének az ellenőrzés is. Ezáltal az elvégzett munka minőségére is mindenki jobban oda tud koncentrálni.

2. feladat

Konyhafőnök: a konyha teljes személyzetének irányítása és ellenőrzése, az étlapok, menük összeállítása, áruátvételkor a minőség ellenőrzése, a megrendelések koordinálása

Konyhamészáros: a húсарuk előkészítése, konyhakész hústermékek készítése, bontás, tisztítás, csontozás, filézés, formázás

Cukrász: desszertek, sütemények előkészítése, elkészítése és tálalása

3. feladat

Egyéni megoldás.

ÉTELEK BEMUTATÁSA

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Fogalmazzon pozitív és negatív megállapításokat a következő két étlaphoz!

Falnivalók	
1. Gulyásleves	900,-
2. Tejfőlés paszuly csülökchással	900,-
3. Imre bátyó körözöttje	1 000,-
4. Negyed kg házi malacság, hidegen	1 500,-
5. Sertésnek csülke sütte, kolompér héjában	2 100,-
6. Oldalasa kocának savanyúkkal	1 600,-
7. Píszeres tarja fatálon	1 600,-
8. Dinszócscülök füstölő főve, babsalátával	2 100,-
9. Folkhagyomás libacomb, paliszkával	1 900,-
10. Pörkált birkából	2 100,-
11. Boszorkányos csirkemell, friss salátával	2 100,-
12. Illatos szűzpecsenye	2 600,-
13. Belsőinjáva titkos fűszerekkel	3 200,-
14. Sajtok kecskétől, tehéntől	1 000,-
15. Szomszédasszony pitéje	1 400,-

12. ábra1.étlap¹³

+

-

¹³ www.varadero.hu



Vendíák
PUB + RESTAURANT
Anno 1959






étlap-itallap
aktuális kedvezményekkel

H-1058 Budapest, Egyetem tér 5.,
Tel.: (06-1)-267-0226, mobil: (06-70)-452-8910, fax: (06-1)-266-3885

eseménynaptár
fórum
csevegő
étlap-itallap
üzenőfal
galéria

eseménynaptár

2006. június 28. - Levente napja

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

fórum

csevegő

étlap-itallap

üzenőfal

galéria

étlap

Szendvicsek-burgerek

1. Csirke burger 990,-
2. Bacon burger 990,-
3. Montagu szendvics 1290,-

Eiőételek-saláták

4. Cézár saláta 1290,-
5. Hemingway saláta 1290,-
6. Rucala saláta 990,-
7. Csirkesaláta 1290,-
8. Padlizsánkrém 890,-
9. Vendíák bruschette 1290,-
10. Tatarbeefsteak 1890,-
11. Grillezett kottélrákok pestos Dijon-i mustáros kevert salátával 1290,-

Levesek

12. Húsleves gazdagon 490,-
13. Jókai bableves 770,-
14. Gulyásleves 770,-
15. Roquefort sajtos sűrű burgonyakrémleves sült hagymakarikkával 490,-
16. Pikáns tárkonyos jérce-raguleves, ropogós rozscipóban tálalva 650,-
17. Francia hagymaleves ropogós rozscipóban tálalva 650,-
18. Brokkoli krémleves füstölt lazaccal, pirított mandulával megszórva 550,-
19. Málnakrémleves friss túrós piskótával 590,-

Vegetáriánus ételek

Wokban készült ételek

52. Wokban pirított csirkés sült rizs mozzarellával keverve 1290,-
53. Bankok íze 1290,-
54. Thai csirke 1450,-

Saláták

55. Uborka saláta 330,-
56. Paradicsom saláta 440,-
57. Kovászos uborka 330,-
58. Friss vegyes kevert saláta 550,-
59. Káposztasaláta 330,-
60. Cékla 330,-
61. Csalamádé 330,-

Köretetek

62. Hasábburgonya 350,-
63. Fűszeres burgonyagerезdek 490,-
64. Burgonyapüré 350,-
65. Ropogós burgonyakrokett 350,-
66. Párolt jászminrizs 250,-
67. Friss grill zöldségek 690,-
68. Majonézes sonkás kukorica saláta 690,-
69. Wokban sült zöldségek 590,-

Desszertek

70. Vendíák kehely 660,-
71. Óriás vanília palacsinta, málna öntettel 550,-
72. Mandulás piskóta forró csokoládéval, vanillafagyival 750,-
73. Tiramisu 660,-
74. Samóci palucka csokián

a konyhafőnök mai ajánlata:



9. *Eiőétel: Vendíák bruschette*



34. *Főétel: Bélszín steak sült és pirított vegyes zöldségekkel*

13. ábra. 2.étlap¹⁴

+

-

¹⁴ www.janos.romvari.com

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A konyhából kikerülő készételek látványa, illata, ízvilága csábítóan hat a vendégre. Ezekkel a hatáselemekkel azonban csak akkor élhetünk, ha a vendég már döntött. A rendeléshez vezető úton segítenünk is kell. Erre szolgál az étlap és a felszolgáló személyzet. Rendkívül fontos persze az is, hogy az étlap információi alapján rendelő vendég azt kapja, amit joggal várt. A konyhai receptúra a szakácsoknak szól. Azonban a vendégek többsége az étel nevén kívül további információkra is "éhezik". Ez különösen igaz a fantáziánévvvel ellátott ételek estében. Ügyes kommunikációs fogásokkal és persze némi gyakorlással magunk is sikeresen mutathatjuk be az általunk készített ételeket. Így azok vonzóbbá, eladhatóbbá válnak.

Az étel bemutatása és a konyhai receptek között alapvető szóhasználati különbségek vannak. A különbség abból adódik, hogy mindkét leírásnak más a célja. A receptek célja, hogy szakszerű és pontos leírást adjon az étel elkészítéséről. Az ételbemutatás célja, hogy az ételkészítés néhány lényeges elemének említésével és az alapanyagok jó minőségére való utalásokkal tegye vonzóvá a terméket.

A következő táblázat a bécsi szeleten mutatja be a két leírás különbségeit:

BÉCSI SZELET	
KONYHA	FELSZOLGÁLÁS
Recept az étel elkészítéséhez	Ajánlás a vendégnek
<p>...</p> <p>A zsiradékot forrósítsa fel egy serpenyőben. Helyezze bele a panírozott hússzeletet. perc után fordítsa meg. Akkor kész, ha...</p>	<p>...</p> <p>A régióból származó porhanyós borjúszeletet frissen készítjük el, ízletes ropogós bundában.</p>
Ez egy folyamatleírás, és a legfontosabb szempont az érthetőség.	Ez egy olyan leírás, amelyben a dolgok megnevezése, minősítése kap hangsúlyt azért, hogy érzésekre, érzelmekre hasson.
A termék értékelése során a szakácsnak mindig az a célja, hogy termékének minőségét megtartsa illetve javítsa.	Egy étel éttermi leírásának célja, hogy a vendégeket informálja és vásárlásra készítse.

A szóbeli ajánlás legtöbbször a felszolgálók feladata. Ám felmerülhetnek olyan kérdések, ahol a szakácsra van szükség. Ilyen kérdések pl. a "Mi is tulajdonképpen az a ?". Az eladási esélyeket nagyban növeli egy szakszerű válasz. Fontos, hogy ilyenkor minden szavunk a vendég étvágyának fokozását szolgálja.

Az ételt a fogyasztó látja, szagolja, ízleli. Ezért is különösen fontos gondot fordítani az étel leírására. A főbb összetevők érzékletes megnevezése útmutatást ad az étel ízvilágáról, összetételéről, formájáról és állagáról.

Néhány kifejezés, amely segíti az eladást:

- ízletes töltelékkel
- különlegesen fűszerezett marináddal
- gondosan érlelt
- a vitaminok megőrzésével
- ropogósra sütvé
- naponta friss
- frissen a piacról
- a ház saját receptje szerint

Néhány példa a hatásos jelzős szerkezetekre:

- színes zöldségek
- ropogós saláta
- illatos zsemle
- ropogós leveles tészta
- lágy krém
- édesnemes paprika

És még néhány további jól használható melléknév: krémes, finom, lágy, pelyhes, sima, ropogós, roppanós, magvas, ízletes, porhanyós, könnyű, sűrű, lédús, habos, tejszínes, fűszeres, kímélő, friss, vajpuha.

Az ízesítések is különbözőek lehetnek: kiegyensúlyozott, erőteljes, pikáns, enyhe, olaszos, görögös stb. Az ízek erőssége szerint lehet egy étel mézédés, édes vagy édeskés, savanyú vagy savanykás, csípős vagy pikáns, keserű vagy kesernyés.

Az ételek színének leírására is sok kifejezés használható: halványsárga, szalmasárga, aransárga, barnás, vöröses, meggypiros, mélyvörös, vörösesbarna, világoszöld, zöldes, aranybarna, mogyoróbarna, karamellszínű, csokoládébarna.

Az illatok is leírhatók: illatos, aromás, fűszeres, harmonikus, gyümölcsös, jellegzetes.

Negatív kifejezéseket ritkán, csak tagadó szerkezetben használjunk:

- fűszeres, de nem csípős
- hideg, de nem jéghideg.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1.feladat. Fogalmazzon az alábbi ételekhez étvágygerjesztő leírásokat, melyeket az étlapon tüntetne fel!

Bakonyi sertésborda

Rakott csirkemell

Kétszemélyes csárdatál

Aranyásók kedvence

Szépség saláta

2. feladat. Javítsa ki a következő ételleírások nyelvi hibáit! Írja le helyesen!

Roston sült tőkehalfilé rózsaszín szósszal bazsalikomos kerti gazokkal

Brokkolirózsával, száraz csirkehússal megrakott palacsinta sajtkrémmel

Fagyos libamáj zsírral, tepertővel kerti füvekkel

Barna sörben áztatott aszalt szilvás pulykanyesedék burgonyakrokettel, párolt rizzsel

Száraz sertéshús hagymás kacsamájjal, vajás petrezselymes krumplival

3.feladat. Mutassa be szóban a következő ételeket! Beszéljen az elkészítésükről, utaljon az egészségmegőrzésre, az étel újszerűségére!



14. ábra Liszt Ferenc medallion¹⁵

Készítsen jegyzetet!

¹⁵ www. firnenfeier.at 2010. 08. 02. 23:04



15. ábra Hideg marhanyárs Bach módra¹⁶

Készítsen jegyzetet!

¹⁶ www.manfredweiler.de 2010. 08. 02. 23:08

4. feladat. Milyenek lehetnek a következő ételek! Keressen pozitív jelentésű mellékneveket!

saláta

hús

mártás

5. feladat Adjon játékos neveket a következő gyerekmenü fogásainak!

Dupla erőleves cérnametéllel

Panírozott csirkefalatok hasábburgonyával

Fagylaltkehely roletttel és tejszínhabbal

Megoldások

1. Fogalmazzon az alábbi ételekhez étvágygerjesztő leírásokat, melyeket az étlapon tüntetne fel!

Minden vendégcsalogató kreatív megoldás elfogadható.

2. Javítsa ki a következő ételleírások nyelvi hibáit! Írja le helyesen!

Roston sült tőkehalfilé rosé mártással, bazsalikomos kerti finomságokkal

Brokkolirózsával, csirkemellel töltött palacsinta sajtmártással

Hideg libamáj zsírjával, tepertővel, kerti finomságokkal

Barna sörben pácolt aszalt szilvás pulykacsíkok burgonyakrokettel, párolt rizzsel

Sertésszűz hagymás kacsamájjal vajjas petrezselymes burgonyával

3. Mutassa be szóban a következő ételeket! Beszéljen az elkészítésükről, utaljon az egészségmegőrzésre, az étel újszerűségére!

Minden kreatív megoldás elfogadható.

4. Milyenek lehetnek a következő ételek! Keressen pozitív jelentésű mellékneveket!

Saláta: friss, harsogó, ropogós, üde, ízletes, színes, különleges ...

Hús: porhanyós, fűszeres, omlós, vajpuha, pácolt, ízletes, fiatal ...

Mártás: sima, bársonyos, selymes, fűszeres, pikáns ...

5. Adjon játékos neveket a következő gyerekmenü fogásainak!

Minden kreatív megoldás elfogadható.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

A címelem tartalma és formátuma nem módosítható.

1. feladat

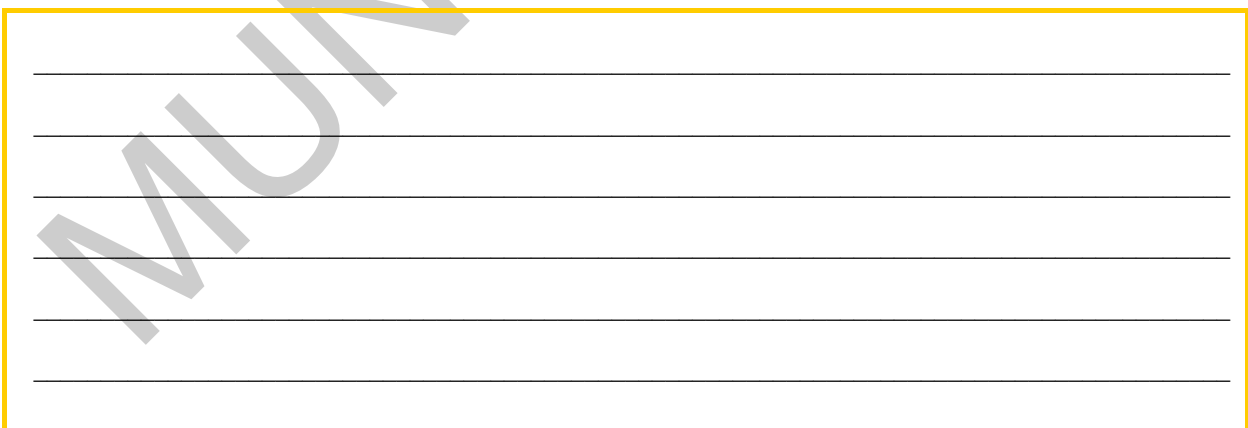
Hasonlítsa össze a konyhai receptet és az étlap ételleírását!



MUNKANYAG

2. feladat

Soroljon fel színmegjelöléseket és hozzákapcsolható ételeket!



MUNKANYAG

3. feladat

Soroljon fel az étlapon használható eladást segítő kifejezéseket!

Blank area for writing answers, containing several horizontal lines for text entry.

4. feladat

Keressen az interneten jó és kevésbé jó étlapokat! Készítsen 6 diából álló Power Point bemutatót, mely alapján szóban mutassa be az étlapok jellegzetességeit!

5. feladat

Emelje ki a következő éttermi kritika lényegét!

Itt járt az Étteremkritika: Csalánosi Csárda Kecskemét

Ha valaha elképzelttem egy csárdát tökéletesnek, akkor mondhatnám, hogy a Csalánosi csárda a kiválasztott, a tökéletes arculatával és környezetével. Afféle "Modern csárda" titulust is kiérdemelne. Na de kerüljünk beljebb. Az ajtón belépve rögvest elénk állt egy pincér kezében az étlappal. Az étlap abszolút tökéletesre lett tervezve. Nem tartalmazott túl sok ételt, sem túl keveset. Amíg máshol a "frissen sülték" alá beömlesztik az összes húsféleséget, addig ezen az étlapon szépen külön van választva a sertés, a marha, a szárnyas, a serpenyős stb. ételek. Az étlapon külön gyermek menü is szerepelt. Az étel rendelése előtt, helyben sült pogácsát tettek elénk.

Előétel: Az előételünk rántott sajt volt. Külön kértük, hogy fél adag legyen, de itt a fél adag is két szeletes. A minőségével nem voltunk megelégedve. A panírozás módszere elégséges volt. Sajnos a panír alja igen nyers, száraz lisztes volt. Ez azért is lehetett, mert a sajtot gyorsan sütötték. A közepe kemény maradt. A tálalás maga gusztta volt, eltekintve attól, hogy a dekorációban lévő nagy narancskarikák nem igazán voltak összhangban az étellel. Az ételhez tartozó tartármártásban nem volt fehérbor, sem fehérbors. Független ettől kellemes volt az íze. Nem volt agyonmustározva, agyoncukrozva, hogy kiemeljek egy két hibakódot, amit általában tapasztal az ember.

Főétel: Főételünk szarvaspörkölt volt. Ennek már sokkal szebb volt a dekorációja is. A pörkölt "testes" volt. Habár a borra mondunk ilyesfajta jelzőket, be kell vallani, hogy nem véletlen ez a jelző. A hús gondosan lett mentesítve az inaktól és mindenfajta mócsingtól. Puha és selymes állagú volt. Az étel szaftja amolyan túlsúfolt volt. Jobban szerettünk volna érezni mást is a paradicsomos, paprikás, boros szafton kívül. Talán egy kis édeskés íz hiányzott a bor és a paradicsom kompenzálására. Ennek ellenére elfogyott az étel, ami ugyan az utolsó, de mégis fő szempont.

Az étteremkritika hamarosan újra ellátogat az étterembe, hiszen sok mindent kell még megkóstolnunk, hogy teljes képet kapjunk. Sajnos az üzletvezető nem volt bent, ezért a legközelebbi látogatás alkalmával tudunk többet mondani az étterem személyzetéről. Mindenesetre látogasson el Ön is, ha egy igazi Csárda-étteremben szeretne enni.

Pontozás 5 pontból az étteremkritika szerint:

Ár-érték arány: 5
 Étlap: 4 (kreatív ételek hiánya)
 Kiszolgálás: 4
 Alapanyag: 4
 Szakács kreativitás: 3 (kreatív ételek hiánya)
 Étél minősége: 3
 Fűszerezés egyensúlya: 3
 Borlap: 4

Forrás: www.etteremkritika.com

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Az étel bemutatása és a konyhai receptek között alapvető szóhasználati különbségek vannak. A különbség abból adódik, hogy mindkét leírásnak más a célja. A receptek célja, hogy szakszerű és pontos leírást adjon az étel elkészítéséről. Az ételbemutató célja, hogy az ételkészítés néhány lényeges elemének említésével és az alapanyagok jó minőségére való utalásokkal tegye vonzóvá a terméket.

2. feladat

párolt marhafelsál aranybarna mártással

hófehér illatos főtt rizs

aranyló tyúkhúsleves

csőben sült zöld spárga

desszertkrém hamvas barackkal stb.

3. feladat

- ízletes töltelékkel
- különlegesen fűszerezett marináddal
- gondosan érlelt
- a vitaminok megőrzésével
- ropogósra sütvé
- naponta friss
- frissen a piacról
- a ház saját receptje szerint
- színes zöldségek
- ropogós saláta
- illatos zsemle
- ropogós leveles tészta
- lágy krém
- édesnemes paprika

4. feladat

Egyéni megoldások

5. feladat

- Helyszín: Csalánosi Csárda Kecskemét
- tökéletes csárda – modern csárda
- Az étlap abszolút tökéletesre lett tervezve: külön van választva a sertés, a marha, a szárnyas, a serpenyős stb. ételek. Az étlapon külön gyermek menü is szerepelt.
- helyben sült pogácsa
- Előétel: rántott sajt – panírozás elégséges; gyorsan sülték; tálalása nem volt összhangban az étellel.
- Főétel: szarvaspörkölt; szebb dekoráció; testes.
- Az étteremkritika hamarosan újra ellátogat az étterembe.
- Az üzletvezető nem volt bent.
- Pontozás 5 pontból az étteremkritika szerint:
 - Ár-érték arány: 5
 - Étlap: 4 (kreatív ételek hiánya)
 - Kiszolgálás: 4
 - Alapanyag: 4
 - Szakács kreativitás: 3 (kreatív ételek hiánya)
 - Étél minősége: 3
 - Fűszerezés egyensúlya: 3
 - Borlap: 4

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

www.kochatelier.de

www.chefkoch.de

Bauer, Bauer, Mitsche: Speisen und Menükunde, Kochen Trauner Verlag Linz 2000

Grüner, Metz, Hummel: Der junge Koch, die junge Köchin Pfannberg Verlag Haan–Gruiten 2007 32. Auflage

Sándor Dénes: Szakács szakmai ismeretek Tankönyvmester Kiadó Budapest 2009.

www.antsz.hu

AJÁNLOTT IRODALOM

www.kochatelier.de

www.chefkoch.de

www.best-of-solingen.de

Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek Műszaki Könyvkiadó Budapest 2010.

Dr. Dunszt Károly, Oriskó Ferenc, Ónódi Ferenc, Török István János: Vendéglátó technológia Műszaki Könyvkiadó Budapest 2010.

Lukács István, Oriskó Ferenc, Sándor Dénes, Zsolnay Gábor: Ételkészítési ismeretek CD-ROM melléklettel Műszaki Könyvkiadó Budapest 2010.

Becze Ákosné, Fischerné Jilek Zsuzsanna: Deutsch in der Gastronomie Műszaki Könyvkiadó Budapest 2010.

Sándor Dénes: Szakács szakmai ismeretek Tankönyvmester Kiadó Budapest 2009.

A(z) 1465-06 modul 071-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:
22 óra

MUNKANYAG

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