



Pokoraczkyné Markos Andrea

Kapcsolat teremtés idegen nyelven a vendég asztalánál



A követelménymodul megnevezése:

Ételkészítés

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-n76-30



KAPCSOLAT TEREMTÉS IDEGEN NYELVEN A VENDÉG ASZTALÁNÁL

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön Balaton partján dolgozik egy étteremben szakácsként. Az étterem egyik jellegzetessége, hogy a nyári időszakban a vendégek előtt készülnek el az grillételek illetve a koktélok. Önnek az a feladata, hogy az ide érkező vendégekkel vegye fel a kapcsolatot, ajánljon az étlapon szereplő grillételekből és kevert italokból, majd készítse el azokat. Az elkészítés közben párbeszédet kell folytatnia a vendégekkel. A továbbiakban két rövid párbeszédet olvashat. A cél az, hogy ilyen és ehhez hasonló párbeszédet megértsen és képes legyen önállóan dialógusok alkotására.

Dialog I.

Wie wär' s mit einen Cocktail?

Kellner: Guten Abend!

Gast: Guten Abend!

Kellner: Kann ich Ihnen helfen?

Gast: Ich möchte einen Aperitif trinken.

Kellner: Wie wär' s mit einen Cocktail?

Gast: Was können Sie mir empfehlen?

Kellner: Einen Mai Tai.

Gast: Woraus besteht denn ein Mai Tai?

Kellner: Aus Zitronen- und Limettensaft, Havana Club Rum, Cointreu und Mandelsirup.

Gast: Das kann nicht schlecht sein. Ich trinke einen.

Kellner: Und noch etwas?

Gast: Nein, danke.

Kellner: Also einen Mai Tai. Vielen Dank.

Dialog II.

Können Sie mir eine Grillspeise empfehlen?

Kellner: Guten Abend!

Gast: Guten Abend!

Kellner: Kann ich Ihnen Speisekarte holen?

Gast: Ja, danke schön.

Kellner: Bitte.

Gast: Danke schön. Können Sie mir eine leichte Speise empfehlen?

Kellner: Ja, natürlich. Wir haben jetzt eine Grillterasse. Dort bereiten wir feine Spezialitäten. Ich empfehle Ihnen Gegrillte Feta-Tomaten-Päckchen.

Gast: Können Sie mir erklären, woraus diese Speise besteht?

Kellner: Ja, Schafskäse, Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Gast: Das klingt gut. Ich probiere es. Vielen Dank.

Kellner: Dann ein Gegrillte-Feta-Tomaten-Päckchen.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. Getränkekarte

Az étterem itallapján fel vannak tüntetve a választható italok.

A nyári időszakra tekintettel figyelmébe ajánlom a koktéلكínálatot!

KAPCSOLAT TEREMTÉS IDEGEN NYELVEN A VENDÉG ASZTALÁNÁL

Bier vom Fass	Menge	Preis
Veltins Pils	0,2 l	1,60 €
Veltins Pils	0,3 l	2,30 €
Diebels Alt	0,3 l	2,30 €
Franziskaner Weißbier	0,3 l	2,30 €
Franziskaner Weißbier	0,5 l	3,20 €
Aus der Flasche		
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,30 €
Franziskaner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Bowlen		
Altbierbowle mit Himbeeren	0,2 l	3,50 €
Pfirsichbowle	0,2 l	3,50 €
Erfrischungsgetränke		
Coca Cola	0,2 l	2,10 €
Coca Cola light	0,2 l	2,10 €
Fanta	0,2 l	2,10 €
Sprite	0,2 l	2,10 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,10 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,10 €
Schweppes Tonic Water		
Veltins Malzbier	0,33 l	2,30 €
Tönisteiner Mineralwasser classic	0,25 l	2,10 €
Tönisteiner Mineralwasser naturelle	0,25 l	2,10 €
Orangina	0,25 l	2,30 €
Red Bull	0,25 l	3,20 €

KAPCSOLAT TEREMTÉS IDEGEN NYELVEN A VENDÉG ASZTALÁNÁL

Fruchtsaftgetränke		
Möller Apfelsaft, klar	0,2 l	2,30 €
Möller Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Möller Sauerkirsch Nektar	0,2 l	2,30 €
Möller Schwarzer Johannisbeer Nektar	0,2 l	2,30 €
Tönissteiner Apfelschorle	0,25 l	2,30 €
Heissgetränke		
Kaffee		2,10 €
Milchkaffee		2,60 €
Latte Macchiato		2,60 €
Latte Macchiato mit Amarula, Baileys oder Amaretto		3,00 €
Espresso		1,60 €
Doppelter Espresso		2,80 €
Cappuccino		2,20 €
Tasse Schokolade		2,40 €
Tasse Schokolade mit Sahne		2,80 €
mit Sirup: Vanille, Haselnuss, Schokolade, Karamell	zzgl.	0,40 €
(Sirup teilweise mit Farbstoff)		
Tee: Darjeeling, Pfefferminze, Früchte-Mischung,		
Polarnacht, Rooibos Vanille, Grüner Tee Pfirsich		2,40 €
Weine	Menge	Preis
Guldentaler Schlosskapelle		
ein fruchtig, milder Weisswein von der Nahe	0,2 l	2,95 €
Bordeaux Moelleux blanc		
ein milder, feinfruchtiger Franzose mit dezenter Süße	0,2 l	3,45 €

KAPCSOLAT TEREMTÉS IDEGEN NYELVEN A VENDÉG ASZTALÁNÁL

Weißer Burgunder		
ein milder, trockener Weisswein von der Nahe	0,2 l	3,45 €
Garganega Torre de Falasco		
ein milder, trockener Weisswein aus Spanien	0,2 l	4,25 €
Bardoline Chiaretto		
ein milder, trockener Roséwein aus Italien	0,2 l	2,95 €
Spätburgunder		
ein trockener Rotwein von der Nahe	0,2 l	3,45 €
Bardolino Valpantena		
ein trockener, italienischer Rotwein	0,2 l	3,95 €
Les Jamelle, Merlot		
ein trockener Franzose	0,2 l	4,25 €

Alkoholische Cocktails	
Caipirinha	
Cachaca Rum, Limette und brauner Rohrzucker	6,50 €
Caipirovka	
Wodka, Limette und brauner Rohrzucker	6,50 €
Cuba Libre	
Havanna Club, Zitronensaft, Coca Cola	6,50 €
Pina Colada	
Havanna Club Rum 3 Jahre, Sahne, Kokoscreme und Ananassaft	6,50 €
Margarita	
Tequila, Cointreau, Zitrone	6,50 €

KAPCSOLAT TEREMTÉS IDEGEN NYELVEN A VENDÉG ASZTALÁNÁL

Cosmopolitan	
Wodka, Cointreau, Cranberry	6,50 €
Mai Tai	
Zitronen- und Limettensaft, Havana Club Rum 3 Jahre,	
Cointreau und Mandelsirup	7,50 €
Daiquiri	
Havana Club Rum 3 Jahre, Zitronensaft und Zuckersirup	6,50 €
Swimming Pool	
Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokoscreme & Sahne	7,50 €
Strawberry Colada	
Havana Club, Ananas, Cocoscreme, Erdbeeren	7,00 €
Southern Dream	
Southern Comfort, Galliano, Orangensaft & Sahne	7,50 €
Malibu Banana	
Malibu, Crème de Bananes, Bananensaft & Sahne	7,00 €
Big Ben	
Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine & Bitter lemon	6,50 €
Banana Boat	
Gin, Crème de Bananes, Orangensaft & Grenadine	7,50 €
Batida Sunrise	
Batida de Coco, Ananassaft & Kirschlikör	6,50 €
Tequila Sunrise	
Tequila, Orangensaft, Grenadine & Lemon Squash	6,50 €
Cocobanana	
Batida de Coco, Cachaca, Bananensirup, Ananas & Maracujasaft	7,50 €

KAPCSOLAT TEREMTÉS IDEGEN NYELVEN A VENDÉG ASZTALÁNÁL

Eldorado	
Tequila, Triple Sec Curacao, Orangen & Ananassaft, Bananensaft	7,50 €
Planters Punch	
Brauner Rum, Orangensaft, Ananas, Zitrone	7,00 €
Long Island Icetea	
Tequila, Wodka, Gin, Rum,	
Triple Sec, Zitronen und Orangensaft	
Cola	8,00 €
Zombie	
Weißer, brauner und hochprozentiger Rum, Cointreau,	
Granadine, Maracujasirup, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft,	
Lime Juice und Lemon Squash	8,95 €
Turn off the Lights	
Hochprozentiger Rum, Vodka, Tequila, Triple Sec Curacao,	
Orangensaft, Angostura und Grenadine	8,95 €
Alkoholfreie Cocktails	
...nicht nur was für Autofahrer	
Strawberry Daiquiri	
Carribbean Rum Sirup, Erdbeersirup, Erdbeeren, Zitronensaft	6,50 €
Dream of Granada	
Kokoscrème, Grenadine, Ananassaft & Sahne	6,50 €
Banana Baby	
Bananennektar, Maracujanektar, Ananassaft & Sahne	6,50 €
Cocoloco	
Kokoscrème, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar & Sahne	6,50 €

Baby Pina Colada	
Kokoscrème, Ananassaft & Sahne	6,50 €

2. Speisekarte

Az étterem étlapjából csak a grillételeket olvashatja, hiszen ezeket az ételeket fogja elkészíteni a vendégek előtt. Nagyon fontos az ételek hozzávalóinak és az elkészítési módjának az ismerete.

Grillspeisen

Cevapcici	9 €
Steaksgrillen	12 €
Lachsforelle grillen	15€
Tomaten-Schafskäse- Pfännchen für den Grill	11 €
Gegrillte Feta-Tomaten-Päckchen	8 €
Currywurst	6 €
Gegrilltes Gemüse	7€
Gegrillte Garnelen im Speckmantel	16 €
Gegrillter grüner Spargel mit Schinken	9 €
Gegrillte Champions	7, 50 €
Hamburger vom Grill	6, 50 €
Schaschlik	11,50 €
Pflaume im Schpeckmantel	5, 70 €
Tsaziki	3,20 €
Gurkensalat	2, 50 €
Banane vom Grill	4,20 €

Grillkartoffel	3 €
----------------	-----

3. Coctailrezepte

Az itallapon szereplő koktélok alapanyagainak és elkészítési módjának a leírását olvashatja a következő részben.



Bild 1. Coctail/ Koktél/

Margarita

Zutaten:

1 Achtel einer Limette

grobe Salzkörner

4–6 cl gestossene Eiswürfel

6 cl weisser Tequila

2 cl Triple Sec

4 cl Limettensaft

Zubereitung

Als erstes verziert man das Glas mit einem Salzrand . Dann gibt man die Komponenten in der folgenden Reihenfolge in einen Cocktailshaker für Cocktails: Eiswürfel, Tequila, Triple Sec und Limettensaft. Nun schüttelt man die Flüssigkeiten ordentlich durch. Abschließend wird der Cocktail in das bereits verzierte Glas gegossen und mit einer Limette verziert.

Pina Colada

Zutaten:

4-6 gestossene Eiswürfel

4 cl Kokosnusscreme

4 cl weisser Rum

2 cl brauner Rum

6 cl Ananassaft

Einige Ananasstückchen zum Dekorieren

Zubereitung

Man gibt als erstes die Eiswürfel in einen Mixer und gibt dann die übrigen Komponenten hinüber. Anschließend wird der fertige Drink in ein Glas abgefüllt und mit Ananasstückchen dekoriert. Ein Cocktailglas ist Standard Artikel jeder Cocktailbar und fast überall zu bekommen

Mai Tai

Zutaten:

2 cl Limettensaft

1 cl Zuckersirup

1 cl Mandelsirup

2 cl Curacao White

3 cl Martinique Rum(braun)

3 cl Jamaica Rum (braun)

Zubereitung

Man gibt die gesamten oben aufgeführten Zutaten in einen Shaker mit Eis und schüttelt es gut durch. Dann sieht man den entstandenen Drink in ein Cocktaiglas mit Crushed Ice ab.

Tequila Sunrise

Zutaten:

4–6 gestossene Eiswürfel

4 cl weisser Tequila

Orangensaft zum Auffüllen

2 cl Greandine

Zubereitung

Als erstes gibt man die Eiswürfel in ein gekühltes Longdrinkglas. Dann gießt man den Tequila und den Orangensaft darüber und vermischt es gut. Als letztes kommt die Grenadine ins Spiel. Um den charakteristischen Sunrise Effekt zu bekommen muss man die Grenadine ganz langsam ins Glas laufen lassen.

Swimming Pool

Zutaten:

4 cl Wodka

2 cl Blue Curacao

2 cl Sahne

10 cl Ananassaft

2 cl Cream of Coconut

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten bis auf den Blue Curacao in einen Elektromixer mit Crushed Ice (o. in einen Shaker mit normalem Eis). Gießen Sie den Drink in ein Longdrinkglas auf Crushed Ice und geben Sie den Blue Curacao zu.

Mailbu Banana

Zutaten:

4 cl Malibu

2 cl Creme de Bananas

4 cl Sahne

Zubereitung

Die Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen.

4. Grillrezepte

Az étlapon található grillételek receptjeit olvashatja ebben az egységben. A receptek elsajátítása segítséget fog Önnek nyújtani a későbbi feladatok megoldásához.



Bild 2. Grillspeise/ Grillétel/

Gegrillte Feta –Tomaten – Päckchen

Zutaten:

200 g Schafskäse

2 Fleischtomate

10 Blätter Basilikum

1 Zehe Knoblauch

1 halbe Zwiebel

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

Schafskäse und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter jeweils einmal durchrühren (dann entfaltet sich das Aroma meiner Meinung nach besser). Zwiebel in feine Ringe schneiden. Hochkant, also der Länge nach, in eine Grillschale aus Alu schichten (immer Käse–Zwiebel–Tomate–Basilikum) oder Alufolie doppelt legen und darauf anrichten. Den Knoblauch darüber pressen, salzen und pfeffern, Olivenöl darüber träufeln. Die Schale mit Alufolie umwickeln, mindestens zweimal, da sonst das Öl evt. in den Grill tropft. Auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 10 Minuten grillen, bis der Käse richtig zerlaufen ist.

Gegrilltes Gemüse

Zutaten:

2 kleine Zucchini

2 Paprikaschoten

1 Zwiebel

2 Kartoffeln

120 ml Olivenöl

2 Knoblauchzehe

1 Zweig Thymian

2 Zweig Rosmarin

Salz

Zubereitung

Das Gemüse waschen und putzen. Die Zucchini und die Zwiebel in Scheiben schneiden (ca. ½ cm dick). Die Paprikaschoten vierteln und die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. Das Olivenöl in einer Schüssel mit zerdrücktem Knoblauch, Salz (nach Geschmack) und gehackten Kräutern mischen. Das Gemüse dazugeben und ca. 2 Stunden durchziehen lassen. Eine Grillschale mit Olivenöl auspinseln, das Gemüse ohne Marinade darauf verteilen und unter gelegentlichem Wenden knusprig grillen. Mit Salz abschmecken.

Gegrillter grüner Spargel mit Schinken

Zutaten:

12 Stange Spargel/grün/

12 Scheiben Schinken

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Von den Spargelstangen die unteren Enden wenig abschneiden, einölen, salzen und pfeffern. Jeden Spargel mit einer Tranche des Schinkens fest umwickeln. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillen, bis der Schinken schön kross ist und die Spargel noch bissfest sind.

Tsaziki

Zutaten:

250 g Quark 20%

1 Becher Creme fraiche

1 Becher Natur-Joghurt 3,5 %

1 Salatgurke

4 saure Gurke

3 Zehen Knoblauch

Zubereitung

Salatgurke und saure Gurken raspeln, Knobi pressen, Quark, Joghurt, Creme fraiche und Salz unterrühren, einige Stunden durchziehen lassen.

Grillkartoffeln

Zutaten:

1 kg Kartoffel

Öl

Salz

1 Zehe Knoblauch

Thymian

Zubereitung

Die Kartoffeln (entweder selber schälen oder geputzte kaufen) weich kochen. Ein großes Stück Alufolie ausbreiten, gekochte Kartoffeln darauf legen. Öl darüber gießen, so dass alle Kartoffeln etwas beträufelt sind. Salz großzügig über die Kartoffeln geben, Knobizehen nach belieben pressen und drübergeben. Thymianblättchen dazulegen. Die Alufolie zusammenfalten, so dass die Kartoffeln eingepackt sind. Paket etwas wenden und drehen, damit sich das Öl verteilt. Paket in die Glut legen und je nach Intensität der Glut etwa 20 Min. liegen lassen, bis die Kartoffeln knusprig sind.

Gegrillte Garnelen im Speckmantel

Zutaten:

1 Esslöffel Butter

1 kleine Zwiebel / fein gehackt/

180 g Tomatenketchup

3 Esslöffel Worcestershiresauce

2 Esslöffel Sauce

1 Esslöffel Apfelessig

3 Esslöffel Braunzucker

60 ml Wasser

1 Spritzer Tabasco

16 grosse Garnelen/ aus der Schale gelöst, ohne Darm/

6 Scheiben Bacon

Zubereitung

Die Kartoffeln (entweder selber schälen oder geputzte kaufen) weich kochen. Ein großes Stück Alufolie ausbreiten, gekochte Kartoffeln darauf legen. Öl darüber gießen, so dass alle Kartoffeln etwas beträufelt sind. Salz großzügig über die Kartoffeln geben, Knobizehen nach belieben pressen und drübergeben. Thymianblättchen dazulegen. Die Alufolie zusammenfalten, so dass die Kartoffeln eingepackt sind. Paket etwas wenden und drehen, damit sich das Öl verteilt. Paket in die Glut legen und je nach Intensität der Glut etwa 20 Min. liegen lassen, bis die Kartoffeln knusprig sind.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Olvassa el figyelmesen az esetfelvetésben található első rövid párbeszédet!

Készítsen német–magyar nyelvű jegyzetet az ismeretlen szavakból!

2. Tanulmányozza át alaposan az itallapot!

3. Tanulmányozza át alaposan az étlapot!

4. Készítsen mini szótárt az ismeretlen szavakból!

5. Készüljön fel alaposan az étterem italkínálatából!

6. Törekedjen a koktélok alapanyagainak az elsajátítására, ugyanis a későbbiekben szüksége lesz ezekre az ismeretekre!

7. Tanulmányozza át alaposan az étlapot, melyen a grillételek szerepelnek!

8. Készítsen jegyzetet az ismeretlen szavakból!

9. Törekedjen a grillételek alapanyagainak az elsajátítására, ugyanis a későbbi feladatokban szüksége lesz ezekre az ismeretekre!

MUNKANYELVI

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Aufgabe Schreiben Sie bitte Getränke, die man auf der Getränkekarte lesen kann!

Soroljon fel tíz olyan italt, amely az itallapon olvasható!

Wörterbuch: _____

2. Aufgabe Was empfehlen Sie dem Gast?

Mit ajánl a vendégnek? Az ajánlatokat az itallap kínálata szerint írja le! / 2 példa/

1. A vendég sört szeretne inni.

2. A vendég koktélt szeretne inni.

3. A vendég teát szeretne inni.

4. A vendég bort szeretne inni.

5. A vendég alkoholmentes koktélt szeretne inni.

6. A vendég üdítőitalt szeretne inni.

7. A vendég gyümölcslevet szeretne inni.

8. A vendég pezsgőt szeretne inni.

9. A vendég kávét szeretne inni.

10. A vendég ásványvizet szeretne inni.

3. Aufgabe Ergänzen Sie die Tabelle!

Egészítse ki a táblázatot!

die Getränkekarte	
Bier vom Fass	
	alkoholos koktél
die Erfrischungsgetränke	
die Fruchtsaftgetränke	
	bor
	alkoholmentes koktél
die Heissgetränke	
	üveges sör
	ásványvíz

4. Aufgabe Richtig oder falsch?

Döntse el a mondatról, hogy igaz vagy helyes!

1. Die Kinder können alkoholfreie Cocktails trinken.

2. Der Gast kann Sekt trinken.

3. Der Gast kann Milchkaffee bestellen.

4. Der Gast kann Wein bestellen.

5. Der Gast kann Traubensaft trinken.

6. Der Gast kann Tee bestellen.

7. Der Gast kann Schokolade trinken.

8. Der Gast kann Tai Mai trinken.

9. Der Gast kann alkoholfreies Bier trinken.

10. Der Gast kann Red Bull trinken.

5. Aufgabe Schreiben Sie die Zutaten des Cocktails!

Írja le magyarul a koktél hozzávalóit!

1. Pina Colada

2. Margarita

3. Mai Tai

4. Swimming Pool

5. Malibu Banana

6. Tequila Sunrise

6. Aufgabe Woran denke ich?

Melyik koktélnak gondolkodok?

1. Als erstes gibt man die Eiswürfel in ein gekühltes Longdrinkglas. Dann gießt man den Tequila und den Orangensaft darüber und vermischt es gut. Als letztes kommt die Grenadine ins Spiel. Um den charakteristischen Sunrise Effekt zu bekommen muss man die Grenadine ganz langsam ins Glas laufen lassen.

2.

Geben Sie alle Zutaten bis auf den Blue Curacao in einen Elektromixer mit Crushed Ice (o. in einen Shaker mit normalem Eis). Gießen Sie den Drink in ein Longdrinkglas auf Crushed Ice und geben Sie den Blue Curacao zu.

3. Als erstes verziert man das Glas mit einem Salzrand . Dann gibt man die Komponenten in der folgenden Reihenfolge in einen Cocktailshaker für Cocktails: Eiswürfel, Tequila, Triple Sec und Limettensaft. Nun schüttelt man die Flüssigkeiten ordentlich durch. Abschließend wird der Cocktail in das bereits verzierte Glas gegossen und mit einer Limette verziert.

4. Malibu, Creme de Babanas und Sahne mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen.

7. Aufgabe Übersetzen Sie bitte den Dialog!

Fordítsa le magyarra a párbeszédet!

Kellner: Guten Abend!

Gast: Guten Abend!

Kellner: Kann ich Ihnen helfen?

Gast: Ich möchte einen Aperitif trinken.

Kellner: Wie wär' s mit einen Cocktail?

Gast: Was können Sie mir empfehlen?

Kellner: Einen Mai Tai.

Gast 1: Wireinen alkoholfreien Coctail trinken.

Kellner: Kann ich Ihnen etwas.....?

Gast 2 : Ja, natürlich.

Kellner: Ich kann Ihnen Dream of Granada oder Cocoloco empfehlen.

Gast 1: Dream of Granadagut. Woraus besteht es?

Kellner: Aus Kokoscreme,Grenadine, Ananassaft und Sahne.

Gast 1: Es gefällt mir. Ich es.

Gas 2: Können Sie mir ein anderes empfehlen?

Kellner: Ja, natürlich. Ich empfehle Cocoloco. Der Coctailaus Kokoscreme, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar und Sahne.

Gast 2 : Das nicht schlecht sein. Ich bestelle einen.

Kellner: Also einen Cocoloco und Dream of Granada. Vielen.....

Dank, Abend, möchten, klingt, probiere, wünschen, empfehlen, besteht, kann,

8/2. Aufgabe Antworten Sie die Fragen!

Válaszoljon a kérdésekre! A kérdések az előző feladathoz kapcsolódnak.

1. Wann kommen die Gäste ins Restaurant an ?

2. Was möchten die Gäste trinken?

3. Was trinkt der Gast 1 ?

4. Was trinkt der Gast 2 ?

5. Woraus besteht Cocoloco?

9. Suchen Sie die Paare!

Keresse meg a mondat párját!

1. Ich möchte einen Dream of Granada empfehlen.

2. Ich bestelle einen alkoholfreien Coctail.

3. Was können Sie mir empfehlen?

4. Woraus besteht Cocoloco?

5. Ich probiere es.

6. Holen Sie mir bitte einen alkoholhaltigen Coctail!

7. Haben Sie alkoholfreien Coctail?

8. Also, ich hole einen Dream of Granada.

9. Das kann nicht schlecht sein.

10. Kann ich Ihnen helfen?

A, Segíthetek?

B, Miből van a Cocoloco?

C, Ez nem lehet rossz.

D, Van Önöknek alkoholmentes koktéjünk?

E, Kipróbálom.

F, Hozzon egy alkoholos koktélt!

G, Akkor hozok egy Dream of Granada.

H, Szeretnék egy Dream of Granadát rendelni.

I, Rendelek egy alkoholmentes koktélt.

J, Mit tud nekem ajánlani?

10/1. Aufgabe Numieren Sie die Sätze!

Írja le sorrendbe a párbeszéd mondatit!

- Sonst noch etwas?
- Holen Sie mir bitte einen Kaffee!
- Möchten Sie Getränkekarte?
- Was wünschen Sie?
- Guten Tag!
- Möchten Sie Zucker, Milch oder Sahne?
- Guten Tag!
- Ja, danke schön.
- Ja, einen Apfelsaft.
- Zucker und Sahne.
- Entschuldigung, der Apfelsaft ist zu warm.
- Ein Moment, ich hole sofort einen kalten Apfelsaft.
- Danke schön.
- Bitte.
- Ich möchte bezahlen.
- Bitte, die Rechnung.
- Danke. Auf Wiedersehen!
- Bitte. Auf Wiedersehen!

10/2. Entscheiden Sie bitte, ob die Frage falsch oder richtig sind!

Döntse el a mondatokról, hogy igazak-e, vagy hamisak!

1. Der Gast bestellt einen Milchkaffee.

2. Der Gast trinkt einen Kaffee und Apfelsaft.

3. Der Apfelsaft ist zu kalt.

4. Der Gast möchte keine Getränkekarte.

5. Der Gast trinkt den Kaffee ohne Zucker mit Sahne.

11. Aufgabe Schreiben Sie bitte einen Dialog!

Írjon egy párbeszédet a megadott feltételeknek megfelelően!

- Az étterembe két vendég érkezik 15 órakor.
- Az egyik vendég ásványvizet szeretne inni, a másik pedig szeretne megkóstolni egy koktélt.
- Ajánljon az itallapon szereplő koktélokból!
- A koktélt fogyasztó vendég reklamál, ugyanis kevésnek találja a koktélijában lévő jeget.
- Vegye fel a megrendeléseket!
- Tegyen eleget a vendégek kéréseinek!

12. Aufgabe Schreiben Sie bitte 5 Grillspiesen !

Írjon 5 grillételt a szakmai információtartalomban szereplő étlapról!

13. Aufgabe Ergänzen Sie die Tabelle!

Grillkartoffel	
Pflaume im Speckmantel	
	grillezett zöld sárga sonkával
	grillezett garnéla szalonnába göngyölve
Schaschlik	
Gurkensalat	

KAPCSOLAT TEREMTÉS IDEGEN NYELVEN A VENDÉG ASZTALÁNÁL

Banane vom Grill	
	grillezett hamburger
Steaksgrillen	
	grillezett zöldségek

14. Aufgabe Schreiben Sie bitte die Zutaten den Speisen!

Írja le az ételek hozzávalóit!

1. Gegrillte Feta- Tomaten- Päckchen

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

2. Gegrillter grünen Spargel mit Schinken

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

3. Gegrillte Garnelen im Speckmantel

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

15. Aufgabe Antworten Sie die Fragen!

Válaszoljon a kérdésekre !

1. Kann der Gast Hamburger bestellen?

2. Kann der Gast Gegrillten Ananas essen?

3. Was kostet Schaschlik?

4. Was kostet Hamburger vom Grill?

5. Was empfehlen Sie dem Gast, wenn der Gast nur Gemüse essen möchte?

16. Aufgabe Übersetzen Sie den Dialog!

Fordítsa le a párbeszédet!

Kellner: Guten Abend!

Gast: Guten Abend!

Kellner: Kann ich Ihnen Speisekarte holen?

Gast: Ja, danke schön.

KAPCSOLAT TEREMTÉS IDEGEN NYELVEN A VENDÉG ASZTALÁNÁL

Kellner: Bitte.

Gast: Danke schön. Können Sie mir eine leichte Speise empfehlen?

Kellner: Ja, natürlich. Wir haben jetzt eine Grillterasse. Dort bereiten wir feine Spezialitäten. Ich empfehle Ihnen Gegrillte Feta-Tomaten- Päckchen.

Gast: Können Sie mir erklären, woraus diese Speise besteht?

Kellner: Ja, Schafskäse, Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Gast: Das klingt gut. Ich probiere es. Vielen Dank.

Kellner: Dann ein Gegrillte- Feta- Tomaten-Päckchen.

MUNKKANYAG

17. Aufgabe Suchen Sie die Paare!

Keresse meg a mondat párját!

1. Guten Abend?
 2. Möchten Sie essen?
 3. Ich hole die Speisekarte.
 4. Ich empfehle Ihnen Schaschlik.
 5. Möchten Sie einen Grillkartoffel?
 6. Woraus besteht Pflaume im Speckmantel?
 7. Haben Sie Hamburger vom Grill?
 8. Ich bestelle Gegrillten grünen Spargel mit Schinken.
 9. Ich probiere Banane vom Grill.
 10. Holen Sie mir bitte einen Gurkensalat!
- A, Miből van a szilva szalonnába göngyölve?
- B, Ajánlom Önnek a saslikot.
- C, Szeretne egy grillezett burgonyát?
- D, Kiprobálom a grillezett banánt.
- E, Van Önöknek grillezett hamburgerjük?
- F, Jó estét!
- G, Szeretne enni?
- H, Hozom az étlapot.
- I, Rendelek egy grillezett zöld spárgát sonkával.
- J, Hozzon egy uborkasalátát!

18. Aufgabe Was bedeutet das Wort?

Mit jelent a szó? Húzza alá a helyes választ!

1. Knoblauch

A, hagyma

B, sárgarépa

C, fokhagyma

D, retek

2. Pfeffer

A, só

B, bors

C, fűszerkömény

D, olaj

3. Pflaume

A, banán

B, szőlő

C, szilva

D, burgonya

4. Schinken

A, szalonna

B, sonka

C, hús

D, hal

5. Spargel

A, spárga

B, sajt

C, sonka

D, karalábé

6. empfehlen

A, kérdezni

B, ajánlani

C, rendelni

D, fizetni

7. bestellen

A, rendelni

B, enni

C, grillezni

D, hozni

8. essen

A, megkérdezni

B, inni

C, enni

D, hozni

9. Guten Abend!

A, Jó reggelt!

B, Jó napot!

C, Jó estét!

D, Jó éjszakát!

10. trinken

A, rendelni

B, inni

C, ajánlani

D, felszolgálni

19. Aufgabe Was grillt der Chef?

Mit grillez a szakács? Írja le az étel nevét!

1. Die Kartoffeln (entweder selber schälen oder geputzte kaufen) weich kochen. Ein großes Stück Alufolie ausbreiten, gekochte Kartoffeln darauf legen. Öl darüber gießen, so dass alle Kartoffeln etwas beträufelt sind. Salz großzügig über die Kartoffeln geben, Knobizehen nach belieben pressen und drübergeben. Thymianblättchen dazulegen. Die Alufolie zusammenfalten, so dass die Kartoffeln eingepackt sind. Paket etwas wenden und drehen, damit sich das Öl verteilt. Paket in die Glut legen und je nach Intensität der Glut etwa 20 Min. liegen lassen, bis die Kartoffeln knusprig sind.

2. Die Kartoffeln (entweder selber schälen oder geputzte kaufen) weich kochen. Ein großes Stück Alufolie ausbreiten, gekochte Kartoffeln darauf legen. Öl darüber gießen, so dass alle Kartoffeln etwas beträufelt sind. Salz großzügig über die Kartoffeln geben, Knobizehen nach belieben pressen und drübergeben. Thymianblättchen dazulegen. Die Alufolie zusammenfalten, so dass die Kartoffeln eingepackt sind. Paket etwas wenden und drehen, damit sich das Öl verteilt. Paket in die Glut legen und je nach Intensität der Glut etwa 20 Min. liegen lassen, bis die Kartoffeln knusprig sind.

3. Schafskäse und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter jeweils einmal durchrupfen (dann entfaltet sich das Aroma meiner Meinung nach besser). Zwiebel in feine Ringe schneiden. Hochkant, also der Länge nach, in eine Grillschale aus Alu schichten (immer Käse-Zwiebel-Tomate-Basilikum) oder Alufolie doppelt legen und darauf anrichten. Den Knoblauch darüber pressen, salzen und pfeffern, Olivenöl darüber träufeln. Die Schale mit Alufolie umwickeln, mindestens zweimal, da sonst das Öl evt. in den Grill tropft. Auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 10 Minuten grillen, bis der Käse richtig zerlaufen ist.

20. Aufgabe Lesen Sie den Dialog und antworten die Fragen!

Olvassa el a párbeszédet és válaszoljon a kérdésekre!

Gast: Bitte! Der Gegrillte Feta- Tomaten- Päckchen war ausgezeichnet.

Woraus besteht diese Speise? Können Sie mir erklären?

Kellner: Ja, natürlich. Diese Speise besteht aus Tomaten, Schafskäse, Zwiebel, Knoblauch, Basalikum und Olivenöl.

Gast: Was können Sie mir zum Trinken empfehlen?

Kellner: Ich empfehle Ihnen ein Glas Weisswein.

Gast: In Ordnung. Holen Sie mir bitte ein Glas Weisswein!

Kellner: Bitte!

Gast: Danke schön.

Kellner: Noch etwas?

Gast: Ja, ich möchte noch Dessert.

Kellner: Ich empfehle Ihnen Banane vom Grill.

Gast: Das klingt gut. Ich probiere es.

Die Fragen:

1. Was isst der Gast?

2. Was trinkt der Gast?

3. Erklärt der Kellner den Rezept?

21. Aufgabe Ergänzen Sie den Dialog!

Egészítse ki a párbeszédet!

Kellner: Guten Abend!

Gast: Guten

Kellner:Sie Speisekarte?

Gast: Ja,schön. Können mir eine Grillspeise

Kellner: Ich empfehle zum Beispiel Schaschlik.

Gast: Das gut. Ich.....es.

Kellner: Noch etwas?

Gast: Ich möchte noch ein Bier.....

Kellner: Vom Fass oder aus der Flasche?

Gast: Vom Fass. Also ein Schaschlik und ein

Kellner: Bitte .

Gast: Danke Ich bezahlen.

Kellner: Ich hole die..... Bitte.

Gast:schön.

MUNKANYELVI ANYAG

MEGOLDÁSOK

1. Aufgabe

Franziskaner Weissbier, Coca-Cola, Tönissteiner Mineralwasser classic, Red Bull, Möller Orangensaft, Milchkaffee, Tasse Schokolade, Weisser Burgunder, Cuba Libre, Mai Tai,

2. Aufgabe

1. Veltis Pils, Veltis alkoholfrei
2. Margarita, Mai Tai
3. Pfefferminze, Früchte Mischung
4. Bordeaux Moelleux blanc, Les Jamelle Merlot
5. Cocoloco, Dream of Granada
6. Fanta, Sprite
7. Möller Apfelsaft, Möller Orangensaft
8. -----
9. Espresso, Doppelter Espresso
10. Tönissteiner Mineralwasser classic, Tönissteiner Mineralwasser naturelle

3. Aufgabe

die Getränkekarte	<i>itallap</i>
Bier vom Fass	<i>sör korsóban</i>
<i>alkohhaltiger Coctail</i>	alkoholos koktél
die Erfrischungsgetränke	<i>üdítőitalok</i>
die Fruchtsaftgetränke	<i>gyümölcslevek</i>
<i>der Wein</i>	bor
<i>alkoholfreier Coctail</i>	alkoholmentes koktél
die Heissgetränke	<i>meleg italok</i>
<i>Bier aus Flasche</i>	üveges sör
<i>das Mineralwasser</i>	ásványvíz

4. Aufgabe

1. Ja, die Kinder können alkoholfreie Coctails trinken.
2. Nein, der Gast kann keinen Sekt trinken.
3. Ja, der Gast kann Milchkaffee bestellen.
4. Ja, der Gast kann Wein bestellen.
5. Nein, der Gast kann keinen Traubensaft trinken.
6. Ja, der Gast kann Tee bestellen.
7. Ja, der Gast kann Schokolade trinken.
8. Ja, der Gast kann Mai Tai trinken.
9. Ja, der Gast kann alkoholfreies Bier Trinken.
10. Ja, der Gast kann Red Bull trinken.

5. Aufgabe

1. jégkocka, Kokosnuss creme, fehér Rum, barna Rum, ananászlé, ananászdarabok
2. lime, sókristályok, jégkocka, fehér Tequila, Triple Sec, limelé,
3. Jamaica Rum, Martinique Rum, limelé, cukorszirup, mandulaszirup, Curacao White,
4. Wodka, Blue Curacao, tejszín, ananászlé, Cream of Coconut,
5. Malibu, Creme de Bananas, tejszín
6. jégkocka, fehér Tequila, narancslé, Greandine

6. Aufgabe

1. Tequila Sunrise
2. Swimming Pool
3. Margarita
4. Malibu Banana

7. Aufgabe

Pincér: Jó estét!

Vendég: Jó estét!

Pincér: Segíthetek?

Vendég: Szeretnék egy aperitifet inni.

Pincér: Mit szólna egy koktélhoz?

Vendég: Mit tudna nekem ajánlani?

Pincér: Egy Mai Tai.

Vendég: Miből van egy Mai Tai?

Pincér: Limelé, Martinique Rum, Jamaica Rum, cukor- és mandulaszirupból, Curacao White-ből.

Vendég: Ez nem lehet rossz. Iszom egyet.

Pincér: És még valamit.

Vendég: Nem, köszönöm.

Pincér: Akkor egy Mai Tai. Köszönöm.

8/1. Aufgabe

Kellner: Guten Abend!

Gast: Guten Abend !

Kellner: Was wünschen Sie?

Gast 1: Wir möchten einen alkoholfreien Coctail trinken.

Kellner: Kann ich Ihnen etwas empfehlen?

Gast 2 : Ja, natürlich.

Kellner: Ich kann Ihnen Dream of Granada oder Cocoloco empfehlen.

Gast 1: Dream of Granada klingt gut. Woraus besteht es?

Kellner: Aus Kokoscreme, Grenadine, Ananassaft und Sahne.

Gast 1: Es gefällt mir. Ich probiere es.

Gas 2: Können Sie mir ein anderes empfehlen?

Kellner: Ja, natürlich. Ich empfehle Cocoloco. Der Coctail besteht aus Kokoscreme, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar und Sahne.

Gast 2 : Das kann nicht schlecht sein. Ich bestelle einen.

Kellner: Also einen Cocoloco und Dream of Granada. Vielen Dank.

8/2. Aufgabe

1. Die Gäste kommen um 19 Uhr ins Restaurant an.
2. Sie möchten einen Aperitif Trinken.
3. Der Gast 1 trinkt Dream of Granada.
4. Der Gast 2 trinkt Cocoloco.
5. Cocoloco besteht aus Kokoscreme, Ananassaft, Orangensaft, Maragujanektar, Sahne.

9. Aufgabe

1-H, 2-I, 3-J, 4-B, 5-E, 6-F, 7-D, 8-G, 9-C, 10-A,

10/1. Aufgabe

Guten Tag!

Guten Tag!

Möchten Sie Getränkekatre?

Ja, danke schön.

Was wünschen Sie?

Holen Sie mir bitte einen Kaffee!

Möchten Sie Zucker, Milch oder Sahne?

Zucker und Sahne.

Sonst noch etwas?

Ja, einen Apfelsaft.

Entschuldigung, der Apfelsaft ist zu warm.

Ein Moment, ich hole sofort einen kalten Apfelsaft.

Bitte. Danke schön. Ich möchte bezahlen.

Bitte, die Rechnung.

Bitte. Auf Wiedersehen!

Danke. Auf Wiedersehen!

10/2. Aufgabe

1. falsch , 2. richtig, 3. falsch, 4. falsch, 5. falsch,

11. Aufgabe

Kellner: Guten Tag!

Gast 1 und 2 : Guten Tag!

Kellner: Was wünschen Sie?

Gast 1 : Wir möchten etwas trinken.

Kellner: Ein Moment. Ich hole die Getränkekarte.

Bitte.

Gast 1 und 2: Danke schön.

Kellner: Was möchten Sie trinken?

Gast 1: Ich möchte ein Mineralwasser.

Kellner: Und Sie?

Gast 2: Ich möchte einen Cocktail trinken. Können Sie mir helfen?

Kellner: Möchten Sie alkoholhaltigen oder alkoholfreien ?

Gast 2: Ich möchte alkoholhaltigen.

Kellner: Ich empfehle Ihnen Mai Tai oder Margarita.

Gast 2: Woraus besteht Mai Tai?

Kellner: Mai Tai besteht aus Martique Rum, Jamaica Rum, Limettensaft, Zucker –und Mandelsiru, Curacao White.

Gast 2: Und Margarita?

Kellner: Aus Limette, Limettensaft, Salzkörner, Eiswürfel, weisser Tequila, Triple Sec.

Gast 2: Mai Tai klingt gut. Ich probiere es.

Kellner: Noch etwas?

Gast 1 und 2: Nein, danke.

Kellner: Also, ein Mineralwasser und einen Mai Tai.

Gast 2: Entschuldigung. Der Coctail ist warm.

Kellner: Ein Moment. Ich hole sofort Eiswürfel.

Bitte.

Gast 2: Danke schön.

Kellner: Möchten Sie noch etwas?

Gast 1: Nein, wir möchten bezahlen.

Kellner: Ich hole Die Rechnung.

Bitte.

Gast 1: Danke schön.

Kellner: Auf Wiedersehen!

Gast 1 und 2: Auf Wiedersehen!

12. Aufgabe

Gegrillte Feta- Tomaten- Päckchen, Hamburger vom Grill, Pflaume im Speckmantel, Grillkartoffel, Schaschlik,

13. Aufgabe

Grillkartoffel	<i>grillezett burgonya</i>
Pflaume im Speckmantel	<i>szilva szalonnába göngyölve</i>
<i>Gegrillter grünen Spargel mit Schinken</i>	grillezett zöld sárga sonkával
<i>Gegrillte Garnelen im Speckmantel</i>	grillezett garnéla szalonnába göngyölve
Schaschlik	<i>saslik</i>
Gurkensalat	<i>uborkasaláta</i>
Banane vom Grill	<i>grillezett banán</i>
<i>Hamburger vom Grill</i>	grillezett hamburger
Steakgrillen	<i>steakgrill</i>

Gegrillte Gemüse

grillezett zöldségek

14. Aufgabe

1. Schafskäse, Fleischtomate, Basalikum, Knoblauch, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Olivenöl,
2. Spargel/grün/, Schinken, Olivenöl, Salz, Pfeffer,
3. Tomatenketchup, Worcestershiresauce, Braunzucker, Wasser, Tabasco, Garnelen, Bacon,

15. Aufgabe

1. Ja, der Gast kann Hamburger bestellen.
2. Nein, der Gast kann keinen Gegrillten Ananas essen.
3. Der Schaschlik kostet 11, 50 €.
4. Hamburger vom Grill kostet 6,50 €.
5. Ich empfehle dem Gast Gegrillte Gemüse.

16. Aufgabe

P: Jó estét!

V: Jó estét!

P: Hozhatok étlapot?

V: Igen, köszönöm szépen.

P: Tessék.

V: Köszönöm szépen. Tudna egy könnyű ételt ajánlani?

P: Igen, természetesen. Van most egy grillteraszunk. Ott finom specialitásokat készítünk.

Ajánlom Önnek a fetába csomagolt paradicsomot.

V: El tudná mesélni, hogy miből van?

P: Igen. Juhsajtból, paradicsomból, fokhagymából, hagymából, olivaoljból és sóból, borsból.

V: Jól hangzik. Kipróbálom. Köszönöm.

P: Akkor egy fetába csomagolt paradicsom.

17. Aufgabe

1-F, 2-G, 3-H, 4-B, 5-C, 6-A, 7-E, 8-I, 9-D, 10-J

18. Aufgabe

1-C, 2-B, 3-C, 4-B, 5-A, 6-B, 7-A, 8-B, 9-C, 10-B,

19. Aufgabe

1. Grillkartoffel, 2. Gegrillte Garnelen im Speckmantel, Gegrillte Feta-Tomaten-Päckchen

20. Aufgabe

1. Der Gast isst Gegrillte Feta-Tomaten-Päckchen.
2. Der Gast trinkt Weisswein.
3. Ja, der Kellner erklärt den Rezept.

21. Aufgabe

Kellner: Guten Abend!

Gast: Guten Abend!

Kellner: Möchten Sie Speisekarte?

Gast: Ja, danke schön. Können Sie mir eine Grillspeise empfehlen?

Kellner: Ich empfehle Ihnen zum Beispiel Schaschlik.

Gast: Das klingt gut. Ich probiere es.

Kellner: Noch etwas?

Gast: Ich möchte noch ein Bier trinken.

Kellner: Vom Fass oder aus der Flasche?

Gast: Vom Fass. Also ein Schaschlik und ein Bier.

Kellner: Bitte .

Gast: Danke schön. Ich möchte bezahlen.

Kellner: Ich hole die Rechnung. Bitte.

Gast: Danke schön.

MUNKANYELVI

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

- Czizmadia László: A vendég előtti étel- és italkészítés művészete
- [www. google.de /Speisekarte/](http://www.google.de/Speisekarte/)
- www. google. de / Getränkekarte/
- www. google.de / Coctailrezepte/
- www. google.de / Grillrezepte/

AJÁNLOTT IRODALOM

- Czizmadia László: A vendég előtti étel- és italkészítés művészete

MUNKKAMINTYAG

A(z) 1465-06 modul n76-os 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

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