



Nagy Józsefné

## Befejező műveletek

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

**Ételkészítés**

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-004-30

MUNKKANYAG

## AZ ÉTELKÉSZÍTÉS BEFEJEZŐ MŰVELETEI

A **befejező műveletek** az ételkészítés utolsó tevékenységei. Az ételkészítés utáni, a tálalás előtti teendőket foglalja magában. Három részre bontható a befejező tevékenység: **készen tartás, tálalás és díszítés**. Egyik-egyik funkciója és szerepe sem nélkülözhető a minőségi ételek megjelenítéséhez.

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy étterem szakácsaként szeretne dolgozni. Ahhoz, hogy munkáját igényesen és a szakmai követelményeknek megfelelően tudja végezni, ismerkedjen meg a befejező műveletek végzésével, az alábbiakat követve: a készen tartás eszközeivel, a tálalási eszközökkel, minőség biztosítási követelményekkel, az egyes ételcsoportok tálalási szempontjaival, tálalásukhoz használatos edényekkel, tálalási formákkal, a díszítésre használt anyagokkal, színek, formák harmóniájával, térbeni elhelyezésével, a díszítésben rejlő lehetőségekkel. Amikor tanulmányozzuk a magyar konyha kialakulását láthatjuk, hogy a készen tartás már őseink ételkészítésében is megjelenik. A bográcsban, lében főtt ételeiket a saját levében letakarva tudták a tűz közelében melegen tartani. A XIV. század közepétől Mátyás király uralkodása idejétől találhatunk gazdagabb írott anyagot a magyar ételkészítésről. Ha az ételeiket nyárson, roston sütötték igyekeztek a sütést úgy időzíteni, hogy meleg maradjon az étel, a bográcsban, üstben készült ételeiket pedig a levében melegen tudták tartani. A tálalásra cserépből, fából, majd fémből készült edényeket használtak. A díszítés gazdag volt, sok friss fűszernövényvel, gyümölcs használatával. A királyi asztalra kerülő páva sült saját tollába vissza "öltöztetve" gyönyörű látványt nyújthatott az étkezők számára. Minden korszakban díszítő elemek használatával emelték az étkezés fényét őseink. A továbbiakban azt vizsgáljuk meg, hogy az ételek elkészítését követően milyen teendők várnak még a szakácsra, amíg a vendég asztalára kerül az étel. Ezek a befejező műveletek az idő múlásával, új technológiák, eszközök használatával folyamatos változásokon mennek át, de a cél az mindig azonos marad: A vendég elégedetten távozzon az étteremből.

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

**Készen tartás:** mindig az étel jellegének megfelelő módon történik. A meleg ételeket 60–80C fok között tároljuk, úgy megválasztva a készen tartás módját, hogy az ételben a lehető legkisebb minőségi változás történjen. Nézzünk kicsit a múltba. Az egyszerű, és pénzkímélő **melegen tartás** víz fürdőbe állított edényekkel történt. Tűzhely lapját (platnit) előmelegítették 60–80C fokra, nagyméretű tepsiben egy-két centiméter magasan meleg vizet öntöttek, ebbe állították bele a melegen tartani kívánt ételeket. Az ételek felületére kevés csontlevet öntöttek, vagy vajdarabkát szórtak (montírozták), az étel felületén keletkező bőrsodós csökkentése érdekében, majd az edényeket lefedve tálalásig melegen tartották. A mártások, főzelékek felületén keletkezett hártya réteget a tálalás előtt eltávolították, adagolás előtt átkeverték az ételt, az egyenletes adagolás érdekében. A párolással készíthető ételeket, például pörkölteket, abban az edényben tartották lefedve, amiben a párolást végezték. Így könnyen visszamelegíthető volt. Kisebb egységekben elvéve még találkozhatunk ezzel a melegen tartási módszerrel, ez esetben az étel hőmérsékletét gyakran kell ellenőrizni, és a tartományokat dokumentálni a tálalás ellenőrző lapon. Szobahőmérsékleten történő melegen tartás esetén az étel tárolása nem haladhatja meg az egy órát. Az étel hőfoka nem eshet 60C fok alá. A tálalás időpontjában az étel maghőmérséklete 72C fok legyen. A fogyaszthatósági időt is figyelembe kell venni a készen tartás időtartamában. Az anyagok hőkezelésétől számítjuk az eltarthatósági időt, ami anyagoként változik. Egyes ételek készítésénél nagyon fontos a megfelelő időzítés, nem készíthető el előre. A frissensültek esetében kizárólag rendelésre készítjük a rendelt ételeket, kizárva a melegítés lehetőségét. Gondoljunk egy bélszínből frissen sütéssel készíthető ételre, mint a bélszínérmék Budapest módra, amelyet a vendég médiumra (közepesen véresre sütve) rendel. Az étel készítése során a jelleget adó anyagokat, pörkölt alapot, Budapest ragút, köretet és díszítést készítjük el, csak ezt követően sütjük az érméket, hogy ne kelljen újra melegíteni, mert a melegítéssel az érmék közepéből kiszáradnak a nedvek, és a vendég számára nem megfelelő minőségű ételt prezentálunk. Jogosan merülne fel reklamálás. A készen tartás jelenlegi eszköze a vízmedencés melegen tartó és a hozzá szükséges betétek. Attól függően, hogy a melegen tartás a vendégtérben történik, vagy a konyhában különböztetünk meg eszközöket. A konyhában használatos melegen tartók között elektromos és gázzal üzemelő változatot is megkülönböztetünk.



A vendégtérben az asztali chafing (ejtsd: cséfing) alkalmazásától a két, vagy több medencés melegen tartókat, modul sorokat is megtalálhatunk. Használata egyszerű és biztonságos. Működtetése úgy történik, hogy a medencét feltöltjük a kívánt mennyiségű meleg vízzel, beleállítjuk a tégelyeket a melegen tartani kívánt ételekkel. Lefedjük, és beállítjuk a melegen tartás kívánt hőfokát. Az ilyen módon tárolt ételeket három órán keresztül tarthatjuk melegen. Ez idő alatt a hőfokot többször is, ellenőrizzük. Az ellenőrzés során mért tartományokat akkor nem kell rögzíteni időszakosan, ha a forgalmazó nyilatkozik írásban a korszerű melegen tartó használatáról, de az étel hőmérséklete akkor sem mehet 60 C fok alá. A tált étel maghőmérséklete 72C foknak kell lennie. Három órán túli melegen tartás esetén érzékszervi vizsgálattal, szaglás, ízlelés ellenőrzést kell végezni, tájékozódni az étel minőségéről, és újra hőkezelés után lehet még további három órán át értékesíteni. Nem közvetlenül az étel hőfokára, hanem a megtálat ételt a tálaló edényekkel együtt melegen tartja a tálmelegítő. A vendég asztalánál az angol I. felszolgálati módnál alkalmazunk a kisegítő asztalra helyezve tálmelegítőt is. A tálmelegítő elektromos fűtésű eszköz, amelynek két oldalán hőszigetelt fogantyú van ellátva. Szintén közvetve hat az étel hőfokára a tányérok, tálak hőmérséklete. Erre a célra szolgál a tányérmelegítő kocsi, vagy szekrény. Elektromos árammal működik. Csak teljesen tiszta tálaló edényeket helyezünk el bent előmelegítési céllal.



1. ábra asztali chafing



*2. ábra 4 medencés melegen tartó*

**Hűtve tárolás** esetén a melegen elkészített ételeket két órán belül le kell hűteni 0–5C fokra. A hűtőben történő tárolás esetén a hűtőterek ellenőrzését folyamatosan kell végezni, és az eredményt a hűtőterek ellenőrzési lapján kell vezetni. A hűtve tárolás szabályait be kell tartani. A tárolásra zárt edényt használjunk, az azonosításra alkalmas feltételeket biztosítva.



3. ábra hűtőpult



4. ábra sokkoló



A hűtés legmegbízhatóbb módszere a sokkolóval történő hőelvonás. A sokkoló használata történhet hőmérséklet alapú, vagy idő alapú hűtés ciklus beállításával. Készenléti állapotban nyomja meg a SET gombot, a hűtési ciklus kiválasztásához, ha a kijelzőn hármás szám jelenik meg, akkor a hőmérséklet alapú sokkoló hűtés ciklusát választotta ki. Ez azt jelenti, hogy a hűtési ciklus addig tart, amíg a maghőmérő hőmérséklete el nem éri a beállított +3C fokot. A ciklus indítása minden esetben a START/STOP gombbal történik. A berendezések alaptartozéka a maghőmérő, amely segítségével ellenőrizheti a kiválasztott hűtési ciklus folyamata alatt az étel belsejének aktuális hőmérsékletét. Az UP gomb megnyomásával megjelenik a hűtőtér szondája által mért hőmérsékletet, amely kb. 5 másodpercig látható. A ciklus végére is hangjelzés figyelmeztet, melyet a DW gomb egyszeri megnyomásával elnémíthatunk. Idő alapú sokkoló hűtés ciklusának elindítása: Készenléti állapotban nyomja meg egyszer a DW gombot, az időalapú ciklus kiválasztásához. Ha a kijelzőn a gyárilag beállított érték jelenik meg, óra, perc, akkor az idő alapú sokkoló hűtési ciklusát választotta ki. Ez azt jelenti, hogy a ciklus addig tart, míg a készülék órája vissza nem számol nulláig. A maghőmérő aktuális hőmérsékletét DW gomb megnyomásával ellenőrizheti. A sokkoló a hűtés végét hangjelzéssel jelzi. Minden ciklus megszakítható a START/STOP gomb megnyomásával. Az ajtó ki nyitása, vagy áramszünet esetén a készülék megőrzi a programot, és üzemeltetés esetén onnan folytatja. A hűtési üzemmódban a jobb eredmény elérése érdekében használjuk a maghőmérőt. Hűtő berendezések rendkívül széles skáláját ismerjük, a hűtőszekrénytől a hűtött tálalópultokig, például saláta kocsi, süteményes kocsi, sajt kocsi, gyümölcs kocsi. A pultok, kocsik lehetnek nyitottak és vitrin megoldásúak, felnyitható, üveg fedéllel ellátva. Funkciójukat tekintve a beállított hőfokon tartja az ételt, emellett esztétikus és az étel látványa sem utolsó szempont. A készen tartás és a tálalás között még egy fontos teendő hárul a szakácsra. Ez az **ételminta** elrakása. Ételminta elrakása kötelező közétkeztetésben, illetve harminc fő feletti kiszolgálás estén. Az ételminta mennyisége 50 gr-ban van meghatározva. Minden elkészített ételből a tálalás megkezdése előtt kell elrakni a mintát. Az ételmintás üvegeket nem elég csak kimosni, a mosogatás után kifőzve kell csírátlantítani az üvegeket. A mintákat ledugózva, és szabályosan felcímkézve, étel névvel, dátummal, óra megjelöléssel, aláírással ellátjuk, majd tároljuk negyvennyolc órán keresztül hűtőszekrényben. Az ételminta elrakásának jelentősége, hogy az esetleges ételfertőzés bekövetkezésekor a mintát bevizsgálva pontos képet kapunk a fertőzés okáról, ami az egység vétlenségét is bizonyíthatja. Közvetlenül a tálalás előtt rakjuk el az ételmintát, elrakását dokumentáljuk. A készen tartással, tálalással kapcsolatos adminisztrációs teendő a tálalás ellenőrzési lap vezetése. A melegen tartott ételek hőmérsékletét legalább óránként kell ellenőrizni, és az eredményt szükséges rögzíteni a tálalás ellenőrzési lapon. Az óránkénti ellenőrzéstől abban az esetben tekinthet el, ha az egység megfelelő kapacitású, korszerű melegen tartó berendezéssel rendelkezik, azt megfelelő módon használja, és ezt rögzíti a minőség biztosítási rendszerében. Az étel megjelenítése, a **tálalás** a vendég számára a legkreatívabb munkát igényli az ételkészítés során. Általánosságban azt mondhatjuk, hogy tálalás az étel jellegének megfelelő módon történik. A tálalás szinte minden vendéglátóegységben más és más módon történhet, figyelembe véve az adott egység szokásait, hagyományait. Az új alkalmazottak megismerkednek a tálalási szokásokkal, az ételek elhelyezésével, a díszítésre használható anyagokkal, azok elrendezésével. A munkájukat lelkesen végző szakácsok igyekeznek kreatív, esztétikus megjelenítést nyújtani a tálalással. Az addig szerzett tapasztalatait megosztja, megvitatja a



kollégáival. Szabadidejéből időt, nem ritkán pénzt áldoz a szaktudása kibővítésére. Látókörét szakmai folyóiratok, szakkönyvek, olvasásával, kiállítások, versenyek látogatásával szélesíti. Több év kemény munkával, kitartó, igényes munkával eljuthat arra a szintre, ahol már szakmai körökben is bemutatja elsajátított ismereteit, és tálalási elképzeléseit. Bontsuk szét a tálalást ételfőcsoportok szerint!

*1. Hidegkonyhai készítmények, hideg előételek: Tálalásuk a hidegkonyhában történik, a tálalás feltételeit úgy megteremtve, hogy bármilyen nagyságú vendéglétszámra teljesen azonos módon és minőségben lehessen a megjelenítést megvalósítani. Az egységes tálalást elő segíthetjük, ha egy bemutató tálalást végzünk. Az ételek tányéron történő megjelenítését a konyhafőnök szemlélteti, és egyben meghatározza a tálalási posztokat is. Kiosztja, hogy ki önti a tányérra az öntetet, vagy mártást, ki, vagy kik helyezik el a hideg ételeket, ki a díszítéseket. Utolsó feladatként fontos poszt a "hátvéd" területe is, hiszen neki köszönhetően kerülnek makulátlan tisztaságú tányérok a vendégek elé.*

*Összetett saláták*

*Koktélok*

*Hideg tojásételek*

*Pástétomok, terrinek, galantinok*

*Kocsonyák*

*Hideg halételek*

*Hideg húsételek*

*Vegyes ízelítőket*

*Hidegtálak*

*Alkalmi díszítések*

*Melegkonyhai készítmények: Tálalásuk a melegkonyhában történik, az egyes posztokon (pl. leves poszt), a tálalás feltételeit úgy megteremtve, hogy bármilyen nagyságú vendéglétszámra teljesen azonos módon és minőségben lehessen a prezentálást megvalósítani.*

*1. Levesek*

*2. Meleg előételek*

*3. Főételek*

*4. Desszertek: Tálalásuk a cukrászkonyhában történik, a tálalás feltételeit úgy megteremtve, hogy bármilyen nagyságú vendéglétszámra teljesen azonos módon és minőségben lehessen a tálalást megvalósítani.*

## AZ ÉTELKÉSZÍTÉS BEFEJEZŐ MŰVELETEI

A tálaláshoz kötődő baleseti források: Például az adagolás során ráfröccsen a forró leves, 80C fok hőmérsékletű melegen tartó tégelyhez hozzáér a keze, megég, ha a tányérok közé csorba edény kerül vágási sérülést okozhat stb. Odafigyeléssel a sérülés megakadályozható.



5. ábra egyszerű hideg előétel



6. ábra hideg előétel variációk

MUNKKAPÉ

Hidegkonyhai készítmények tálalása az **összetett saláták** esetében előhűtött üveg vagy porcelán tányéron ízlésesen elrendezve tálaljuk. Díszítésre a saláta összetevőiből ízlésesen darabolva használunk díszítő elemeket. Az elhelyezésnél a formák, színek harmóniájával esztétikus megjelenést biztosíthatunk. **Koktélok** készítésénél a tálaláshoz szép formájú kelyhet használhatunk, amit a tálalás előtt előhűtünk, majd fodros endívia vagy lolo rosso saláta levéllel kibéleljük. Díszítése koktélpáradicsom, vagy a koktél jellegéhez illő friss fűszernövények. **Hideg tojásételek** tálalása salátalevélre, vagy összetett salátára történik, díszítése aszpik gyönggyel történik. A **pástétomok, terrinek, galantinok** tálalása franciasaláta talapzatra történik, díszítése aszpik gyöngy, hasáb, vagy aszpik kocka. Az elhelyezésnél a formák, színek harmóniájával, térbeni elhelyezésével esztétikus megjelenést biztosíthatunk. **Kocsonyák** tálalása üvegtálban történik, előzőleg a húsokat és zöldségeket ízlésesen elrendezzük a tálban, ami egyben díszítő hatást is nyújt. **Hideg halételek** tálalása előhűtött tányérra, esetenként franciasaláta talapzatra tálaljuk. Díszítése salátalevél, citrom, és aszpik darabok. **Hideg húsételek** tálalásakor a felszeletelt húsokat vékonyan átfényezzük aszpikkal, hogy a kiszáradástól megvédjük a hús felületét. Tálalása esetenként franciasaláta alapra történik. Az elhelyezésnél a formák, színek harmóniájával, térbeni elhelyezésével esztétikus megjelenést biztosíthatunk. A **vegyes ízelítőket** előhűtött tálakban tálaljuk, de büfé jelleggel is megjeleníthetjük, és a vendég saját igénye szerint válogathat a feltálat vegyes ízelítők közül. **Hidegtálak** tálalására nincs merev korlát. Készítésénél igyekezzünk változatos anyagokkal dolgozni, mert ezek színeivel, formáival már az esztétikus megjelenítéshez is hozzájárulhatunk. Az elkészített húsoknak és köretnek önmagában is szépnek, mutatósnak és mennyiségét tekintve arányosnak kell lennie. Az elkészített ételek elhelyezése történhet szimmetrikusan, vagy formabontó elrendezéssel. Kerüljük az egyhangúságot, törekedjünk arra, hogy a vendéget a fogyasztás előtt megállítsuk a hidegtálakban gyönyörködve. Díszítésre merjünk különleges anyagokat például ehető virágokat használni. Törekedjünk az esztétikus elrendezésre és a harmóniára! Az **alkalmi díszítések** már művészi hajlamról is kell, hogy árulkodjanak. Versenyekre, bemutatókra készülnek. Az ide vonatkozó anyagfelhasználást és tálalási szabályokat az aktuális versenykiírások, zsűrizési szempontok rögzítik.





7. ábra Alkalmi dísztál

MUNKKATÁJ

A tálalás és díszítést folytassuk a levesek tálalásával. A húsleves jellegű **levesek** és egyszerű sűrített levesek tálalása történhet előmelegített csészében és több adagra tálalva levesestálban is. Egy adagba általában három decilitert adunk. Díszítése finomra vágott petrezselyemzöld. Erőlevesek tálalása előmelegített csészében történik, díszítése finomra vágott petrezselyemzöld. Magyaros híglevesek tálalása előmelegített üvegtálban, mázas agyagtálban, bográcsban, vagy csészében történik. Díszítése paprika karika. Püré, krémlevesek tálalása előmelegített csészében történik, díszítése finomra vágott petrezselyemzöld. A melegen szervírozásra kerülő leveseket forrón, 70–80C fokon tálaljuk, mert forrón élvezhető igazán, és a szakácsnak is marad ideje a fogyasztás alatt a további fogás tálalásához előkészülni. A gyümölcslevesek tálalása előhűtött csészében történik, a tálalási hőfok 6–8C fok, díszítése tejszínhabrózsa, citromfű, pirított mandula, stb. Összetett levesek tálalása történhet előmelegített csészében és több adagra tálalva levesestálban (topf-ban) is, díszítése finomra vágott petrezselyemzöld. **Meleg előételek** tálalása előmelegített alaptányérra történik, ízlésesen elrendezve. A tányéron étel kiegészítőt (mártást) is megjeleníthetünk, kis mennyiségben, díszítő hatással. A mártás maradékot külön mártásos csészében kínáljuk. A mártások megjelenítési formája az aktuális divatirányzattól függ. Például a tányért kiöntve mártással, egyenes, vagy hullám, vékony, illetve vastag vonalvezetést alakítva, formázva a mártásból. Erre részben ráültetve a meleg előételeket. Díszítésre az étel jellegéhez illő, ehető lehetőleg hőkezelt anyagot alkalmazzunk. **Főételek tálalása** rettentő széles skálán mozog. Szabályként elmondható, hogy a húsok elrendezése oly módon történjen, hogy a vendég az evőeszközzel könnyedén tudjon bánni a darabolás során. Fontosnak tartom, hogy az elkészített ételek legyenek olyan igényesen előállítva, hogy már az esetleges darabolással is díszítő hatást érzünk el. A kész töltött, göngyölt, rakottas húsok jól megválasztott darabolása (nyújtott szelet, tönk) is már hozzájárul a tálalás esztétikumához. A hús és köret elrendezése is számtalan variációt nyújt. Klasszikusan jobbra a húst, balra a köretet elhelyezés mondható. Más elrendezési mód a tányér alsó részére elhelyezett hússzeletek, felülre igazított köretelrendezéssel. Elrendezhető a főétel körettel sávosan is. A tálalási trendeket is, mint nagyon sok mindent a divat határoz meg. Egyik ilyen irányzat volt a centrális tálalás is. Sokan ellenezték, mondván, hogy nem funkcionális, más viszont mellette tette le a voksát. A tálalás megoldható úgy is, hogy a köretre helyezzük a húsételt. A főételek tálalásakor nem szabad megfelekedezni a kiegészítőkről, pecsenyelevekről, mártásokról sem. Az ételhez illő kiegészítők egy részét elhelyezhetjük – tányér szerviz tálalásakor – a tányéron is díszítő jelleggel, de azt úgy tegyük, hogy a szépen elkészített húst ne takarjuk vele. Öntsük a hús alá, vagy a tányér egy részére, különféle vonalvezetést alkalmazva, a húst ráhelyezve, meg, meg villantva a mártást, vagy pecsenyelevet. A mártás, vagy pecsenyelé színével, hozzáadott anyagok széles skálájával, (finomra vágott kapor, metélőhagyma, tárkonylevél, színes vitaprika paprika, stb.) hozzájárulnak a színek harmóniájához. Az egy adagnyi étel kiegészítő maradványát külön mártásos csészében, alátétre helyezve tálalhatjuk. Tálalásakor minden adagot úgy méretezzünk, hogy az megfeleljen a kalkulált mennyiségnek, valamint az étel összetevőiből, (hús, köret, mártás vagy pecsenyelé) arányosan adagoljunk. Elterjedt tálalási mód a svájci tálalás, ami tányérservizt jelenít meg. Egy-egy adagot prezentálunk huszonnyolc vagy harminc centiméteres átmérőjű lapostányéron. A tányér méretének megválasztásakor vegyük figyelembe az étel mennyiségét is, hogy ne legyen zsúfolt a tálalás, mert nem áttekinthető, és ez által elnyom minden díszítő hatást. Jelenleg a szellős tálalás a divatos. Tálalásakor a

tányér szélét szabadon kell hagyni. Tréfásan szoktuk mondani, hogy a tányér széle a pincéré. Ezért semmilyen díszítő elemet ne helyezzünk oda. A tálalást a felszolgálás idejére időzítsük, hogy az ételeink frissen maradjanak, a díszítések üdének tűnjenek. Az alábbi ábrákon azonos fő ételek megjelenítését mutatjuk be más darabolással és elhelyezéssel. **A főételeket minden esetben előmelegített tányérra tálaljuk, ezzel is segítve, hogy az étel hőfoka, ezáltal az élvezeti értéke ne csökkenjen.**



*8. ábra főétel*





9. ábra főétel



10. ábra főétel



A **desszertek tálalása** nagyon változatos képet mutat. A változatosságot nem csak a divatos tányérok használatával, hanem a jó minőségben elkészített éttermi tészták tányéron történő elrendezésével is részben biztosíthatjuk. A gyúrt tésztákat, kevert tésztákat, kelt tésztákat, omlós tésztákat, réteseket, felvert tésztákat, égetett tésztákat, felfújtakat, pudingokat a szellős tálalás, és esztétikus elrendezés érdekében általában előmelegített alaptányérra tálaljuk. A tálalás fénye emelhető némely éttermi tésztánál, ha nem egyszerűen csak meghatározott méretre vágjuk, hanem a daraboláskor különböző alakzatokat vágunk, vagy kiszúrot használva formázzuk a desszerteket. A darabok elhelyezése a tányéron szimmetrikusan, síkból kiemelve, akár formabontó elrendezéssel is végezhető. A jelenlegi irányzatnak megfelelően, miszerint többféle, kis adagokban fogyasztott étel, táplálkozás élettani szempontból értékesebb a szervezet számára. Ennek esztétikai hatása is van, ha különböző éttermi tésztákat a színek, formák harmóniájával, térbeni elrendezés variációival jelenítjük meg a tányéron. A krémetek, hideg gyümölcskészítményeket, fagyaltokat előhűtött kehelyben, üvegtálcában tálaljuk. A kehely belsejét különböző díszítő elemekkel szépíthetjük, olvasztott csokoládét, húzott karamellt, stb. díszítőelemeket használva. Az elrendezésen és az étel kiegészítőin kívül pl. csokoládépasztillával, csokoládé fecskendezésével, csokoládé reszelékkel, olajos magvakkal, színezett kókuszreszelékkel, zselével, gyümölcs darabokkal, kiszúrt díszítőelemekkel, szóráshoz sablonok használatával, stb. díszíthetünk.



11. ábra



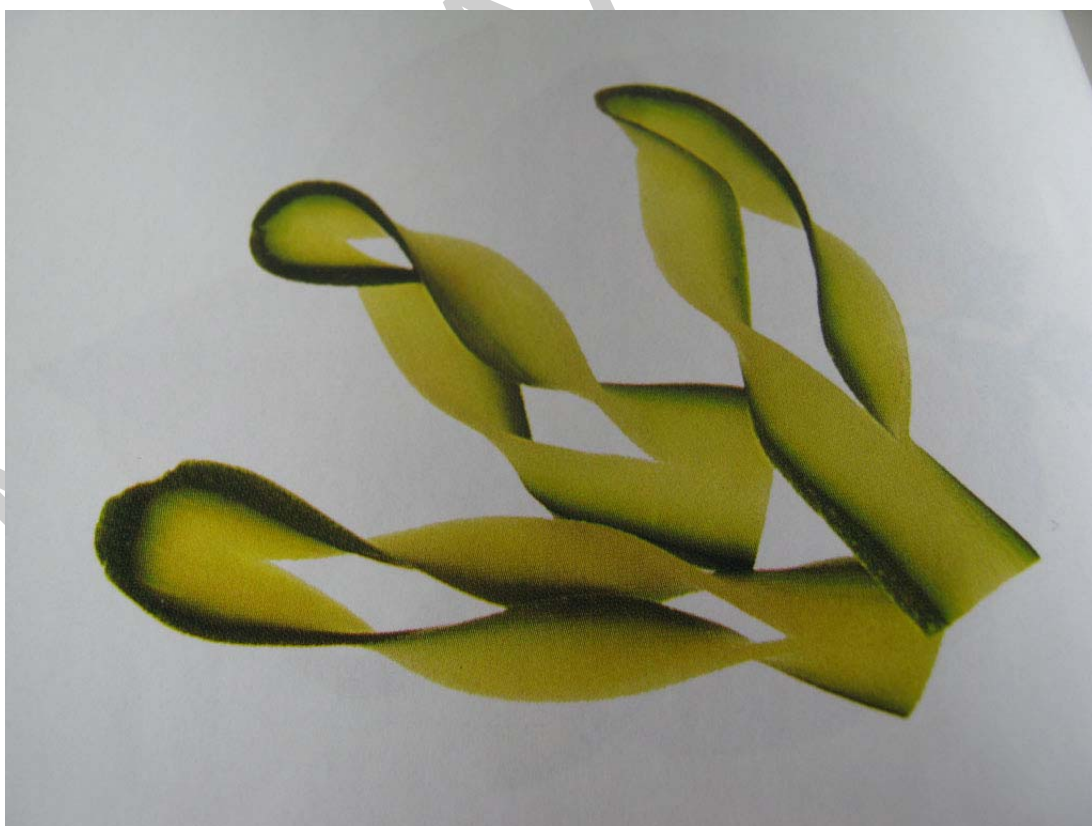
12. ábra

A megtálalt ételt meg védhetjük a kihűléstől, a tál, és tányérfedő (klós) használatával. A klós a tányér formájához igazodik, megvédi az ételt a kihűléstől, szennyeződéstől. Látványával emeli a szervírozás esztétikai élményét. Az éttermi tészták, és egyéb desszertek tálalása a pohárkrémek, habok kivételével általában alaptányérra történik. Ebben az esetben is érvényesítenünk kell a szellős, átlátható, esztétikus irányvonalat. Az étkezés koronája a desszert, ezért is meg kell adni a rangját, fényét. Az étkezés folyamán az utolsó élmény a desszert fogyasztása, ennek a képe marad meg talán a leghosszabb ideig a fogyasztóban, nyomot hagyva a desszert formájával, színével, tetszetős és ízléses elrendezésével. A desszertekhez használható díszítések széles skáláját vonultathatjuk fel. A legegyszerűbb díszítés, egyben ízesítés is, ha meghintjük porcukorral. Friss fűszernövények közül a citromfűvet és mentalevelet használjuk a leggyakrabban. Öntetek, mártások, habok is kiegészítik desszertjeinket, elhelyezésükkel emelhetjük az esztétikai élményt.

Díszítés mindig az étel jellegének megfelelő módon történik, fogyasztható élelmi anyag felhasználásával. A díszítés mennyisége, mérete ne nyomja el az ízlésesen megtálalt étel összképét, egészítse ki azt, de ne váljon tolakodóvá, harmonikus összképet alkosson. Igyekezzünk a díszítést a formák, színek harmóniájával teljessé, mégis szoliddá tenni.



*13.ábra díszítőelem*



*14.ábra díszítőelem*

A tálalóedényeket röviden szeretném csak érinteni, mert az alkalmazott felszolgálati módtól függően különböző tállakra tálalhatunk. A szép tálalóedények már önmagukban is esztétikai élményt nyújtanak. Anyaguk lehet üvegből, porcelánból, vagy fémből is. A főétel tálalása tányérszerviznél általában 260–280mm átmérőjű, vagy 300–320mm átmérőjű lapostányéron történik. A tányérszerviz napjainkban a legelterjedtebb tálalási forma. Az elkészített ételeket a szakács tálalja a tányérra a konyhában. Melegen kerül a vendég elé, ha a felszolgáló tányérfedővel lefedve helyezi a vendég elé az ételt, majd leemeli a tányérfedőt. Elegánsabb módja díszítkezéseknél a tükörszerviz, amikor a felszolgálat meghatározott forgatókönyv szerint történik, meghatározott sorrendben, azonos mozdulatokkal. A tálalásra használt edények előkészítése a felszolgáló feladata. Ő gondoskodik a tányér tisztaságáról, valamint a megfelelő hőmérsékletéről. Azt gondolom, hogy az egyes befejező műveletek gondos és szakszerű végzésével megóvhatjuk az elkészített ételeink táp és élvezeti értékét, és nem utolsó szempont, hogy nagymértékben hozzájárulhatunk a vendégeink elégedettségéhez.

### TANULÁSIRÁNYÍTÓ

- Ön egy megtálat fő étel fotóját látja a képen. Képzelve el az étel tálalását más módon. Készítsen rajzot az étel két különböző módon történő tálalásával, a gyakorlati munkahelyén tapasztalt tálalási szokások is figyelembe véve. Szükség esetén kérje oktatója segítségét.





15. ábra

- A gyakorlati munkahelyén az ételkészítés a készen tartás fázisába került. Gondolja át a készen tartásra vonatkozó élelmiszer-biztonsági szabályokat és győződjön meg arról, hogy az adott vendéglátó egységben a készen tartásra a legmegfelelőbb hőmérsékletét választották.
- Tájékozódjon a tálalás időpontját illetően! Érthetően, szakmai kifejezéseket használva tájékozódjon a tálalás feltételeiről, a tálaláshoz használatos eszközökről, a tálalás menetéről, személyi feltételekről, szakszerű munkavégzésről. Ha a kapott válaszokkal kapcsolatosan hiányosságot érez, akkor pontosan fogalmazva tegyen fel célirányosan kérdéseket, majd kérje meg oktatóját egy adag étel bemutató jellegű megtálalására.
- Gondosan tanulmányozza a tálalás ellenőrző lapot, majd a maghőmérő használatával ellenőrizze a gyakorlati munkahelyén elkészült ételek hőmérsékletét. A hőmérő használatakor kérje oktatója segítségét. A mért tartományokat rögzítse a hőfok ellenőrzése adminisztrációs lapon.
- Olvassa el figyelmesen az ételkészítés befejező műveleteire vonatkozó HACCP előírásokat!

- Véletlenszerűen összeállított háromfős csoportokban dolgozzanak! A csoport mindhárom tagja nevezzen meg a számára legfinomabb ételek közül egy-egy ételt. Ezeket az étel neveket cseréljék ki egymás között, majd az Önhöz került ételre fogalmazzon meg kérdéseket. A kérdés irányuljon az adott ételen keresztül a befejező műveleteknél fellelhető HACCP előírásokra, – az étel megjelenítésére a tányéron, – valamint az alkalmazható díszítő elemekre! Ha szükséges kérje oktatója segítségét!

MUNKANYAG

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Mi a sokkoló? Hogyan kell a sokkolót működésbe hozni?

### 2. feladat

Melyek a készen tartás általános szabályai?

### 3. feladat

Milyen adminisztrációs teendőket kell elvégeznünk a befejező műveletek végzése során?

### 4. feladat

Milyen szempontokat veszünk figyelembe az étel tálalása során?

### 5. feladat

Számítsa ki, ha a nyersen szeletelt sertésárja súlya 17dkg, a hús sütési vesztesége 19%, akkor hány dkg-os flekkent kap tálaláskor a vendég?

### 6. feladat

A konyhának 15 kg tisztított burgonyára van szüksége. A burgonya tisztítási vesztesége 21%. Milyen mennyiségű burgonyát kell vételezni a raktárból, hogy 15kg tisztított burgonyát kapjunk?

**7. feladat**

A megadott adatok alapján határozza meg 1 adag rizibizi bruttó eladási árát!

10 adag rizibizi

Anyaghányad:                      Egységár

Rizs 0,6kg                              350Ft/kg

Só 0,04kg                                85Ft/kg

Zöldborsó 0,3kg                        400Ft/kg

Vöröshagyma 0,05kg                120Ft/kg

Étolaj 0,06l                            300Ft/l

10 adag rizibizi Nettó beszerzési ára:

Haszonkulcs 200%

Áfa:25%

MUNKANYAG



## MEGOLDÁSOK

1.

A sokkoló az élelmi anyagok, ételek hűtésére használható berendezés. A sokkoló használata történhet hőmérséklet alapú, vagy idő alapú hűtés ciklus beállításával. Készenléti állapotban nyomja meg a SET gombot, a hűtési ciklus kiválasztásához, ha a kijelzőn hármas szám jelenik meg, akkor a hőmérséklet alapú sokkoló hűtés ciklusát választotta ki. Ez azt jelenti, hogy a hűtési ciklus addig tart, amíg a maghőmérő hőmérséklete el nem éri a beállított +3C fokot. A ciklus indítása minden esetben a START/STOP gombbal történik. A berendezések alaptartozéka a maghőmérő, amely segítségével ellenőrizheti a kiválasztott hűtési ciklus folyamata alatt az étel belsejének aktuális hőmérsékletét. Az UP gomb megnyomásával megjelenik a hűtőtér szondája által mért hőmérsékletet, amely kb. 5 másodpercig látható. A ciklus végére is hangjelzés figyelmeztet, melyet a DW gomb egyszeri megnyomásával elnémíthatunk.

2. A készen tartás mindig az étel jellegének megfelelően, az élelmiszerhigiéniai szabályoknak betartásával történik. A meleg ételeket 60–80C fok között tároljuk, úgy megválasztva a készen tartás módját, hogy az étel élvezeti értékében a lehető legkisebb minőségi változás történjen. A melegen tartás időtartama ne haladja meg a három órát. A hidegen tárolt ételeket az elkészítés után két órán belül le kell hűteni 6C fok alá.

3. A készen tartással, tálalással kapcsolatos adminisztrációs teendő a tálalás ellenőrzési lap vezetése. Ettől esetleg abban az esetben tekinthet el, ha az egység megfelelő kapacitású, korszerű melegen tartó berendezéssel rendelkezik, azt megfelelő módon használja, és rögzíti a minőség biztosítási rendszerében. A melegen tartott ételek hőmérsékletét legalább óránként kell ellenőrizni, és az eredményt szükséges rögzíteni a tálalás ellenőrzési lapon. Közvetlenül a tálalás előtt rakjuk el az ételmintát, elrakását dokumentáljuk.

4. Szabályként elmondható, hogy a tálaláskor minden adagot úgy méretezzünk, hogy az megfeleljen a kalkulált mennyiségnek, valamint az étel összetevőiből, (hús, köret, mártás vagy pecsenyelé) arányosan adagoljunk. Az étel elrendezése oly módon történjen, hogy a vendég az evőeszközzel könnyedén tudjon bánni a darabolás során. A tálalás hőfokát minden esetben tartsuk be! Meleg ételt előmelegített tányéron, hideg ételt előhűtött tányéron tálaljunk! Csak fogyasztható, funkcionális élelmi anyagokat helyezünk el a tányéron. Törekedjünk az egyszerű, ízléses megjelenítésre!

#### 5. Tisztítási veszteség

Számítsa ki, ha a nyersen szeletelt sertéstarja súlya 17dkg, a hús sütési vesztesége 19%, akkor hány dkg-os flekket kap tálaláskor a vendég?

B<sup>o</sup>súly: 17dkg

Sütési veszteség: 19%

Sütési veszteség:  $17 \times 0,19 = 3,23$  dkg

A termék nettó súlya hőkezelés után:  $17\text{dkg} - 3,23\text{dkg} = 13,77\text{dkg}$

Tehát a vendég tányérára 13,77dkg flekken kerül.

#### 6. Hőkezelési veszteség

A konyhának 15 kg tisztított burgonyára van szüksége. A burgonya tisztítási vesztesége 21%. Milyen mennyiségű burgonyát kell vételezni a raktárból, hogy 15kg tisztított burgonyát kapjunk?

Vételezés a raktárból:  $15 : (100 - 21 : 100) = 15 : 0,79 = 18,9\text{kg} = 19\text{kg}$

#### 7. Árképzés

A megadott adatok alapján határozza meg 1 adag rizibizi bruttó eladási árát!

10 adag rizibizi

Anyaghányada, egységára

Rizs 0,6kg    350Ft/kg    210Ft

## AZ ÉTELKÉSZÍTÉS BEFEJEZŐ MŰVELETEI

Só 0,04kg 85Ft/kg 3,4Ft

Zöldborsó 0,3kg 400Ft/kg 120Ft

Vöröshagyma 0,05kg 120Ft/kg 6Ft

Étolaj 0,06l 300Ft/l 18Ft

**10 adag rizibizi Nettó beszerzési ára : 360Ft**

Haszonkulcs 200%

Áfa:25%

Levonható áfa:  $360 \times 0,25 = 90\text{Ft}$

B°. beszerzési ár =  $360 + 90 = 450\text{Ft}$

Árrés =  $360 \times 200 / 100 = 720\text{Ft}$

N° eladási ár =  $360 + 720 = 1080\text{Ft}$

Fizetendő áfa =  $1080 + 270 = 1350\text{Ft}$

**B°. beszerzési ár: 450Ft**

-Levonható áfa: 90Ft

= N° beszerzési ár: 360Ft

+Árrés: 720Ft

= N° eladási ár: 1080Ft

+Fizetendő áfa: 270Ft

**B°. eladási ár: 1350Ft/ 10 adag**

**B°. eladási ár: 135Ft/ 1 adag**

**Tehát 1 adag rizibizi eladási ára 135Ft**

HK%=200%

Elábé =  $100 - 66,6 = 33,4\%$

Árrés% =  $720 / 1080 \times 100 = 66,6\%$

Áfafizetés =  $270 - 90 = 180\text{Ft}$

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek. Műszaki Könyvkiadó Kft. Budapest, 2006

Lukács- Oriskó – Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek. Képzőművészeti Kiadó 2008

### AJÁNLOTT IRODALOM

Otto Gábor- Otto Judit-Szücs György Károly 555 Receptúra és Gyártmánylap. Gourmet Consulting Bt. Budapest, 2005

MUNKANYELVI



A(z) 1465-06 modul 004-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:  
18 óra

MUNKANYELV

MUNKANYAG

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

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

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.  
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató