



Tóth Gábor

Amikor nálunk van a vendég (ételek  
tálalása, díszítése, csomagolása,  
italkészítés)



A követelménymodul megnevezése:

**Vendéglátási tevékenységek gyakorlása**

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-012-50



## ÉTELEK TÁLALÁSA, DÍSZÍTÉSE, CSOMAGOLÁSA

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Az ön által vezetett étterembe új tanulókat vesznek fel. Az ön feladata, hogy beavassa őket a mai, modern világ által megkövetelt tálalási, díszítési, és csomagolási szabályokba. Az önök éttermében sokfajta rendezvényt bonyolítanak le, a magyaros konyhától, a nemzetközi konyhákon keresztül, az egészen speciális igények kielégítésének is meg kell felelniük. Mutassa be a tanulóknak, az általános irányadó elveket, és térjen ki a különleges szokásokra, és a legújabb trendekre is.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A hideg konyhai és cukrászati termékek tálalása és díszítése részletesen megtalálható a 1470-06-os modul 12. számú 30-as szintű elemében. Itt már egy kicsit bonyolultabb összefüggésben vizsgáljuk az ételek tálalását és díszítését.

#### A TÁLALÁS

##### 1. A tálalás előkészítése

A tálalás előkészítése során többféle szempontra kell odafigyelnünk.

- A darabolásnál mindig vigyáznunk kell arra, hogy az elkészült ételt egyenletes nagyságú, súlyban közel azonos darabokra vágjuk fel,
- A szeletelésnél fontos szabály, hogy a hús rostjaira merőlegesen történjen,
- Az étel fajtájától és a felszolgálási módtól függően meg kell határoznunk a tálaló eszközöket, és a tálalás formáját,
- Figyelembe kell venni a rendezvény fajtáját, a tálalendő adagszámot.



1. ábra. Hússzeletelés

## 2. Az ételek tálalása és díszítése

A mai gasztronómiai trendek mellett nincsenek kőbevésett szabályok. Minden étel, készítmény tálalása, díszítése, lehet, sőt kell, hogy legyen egyedi, karakteres, helyi jellemzőkkel "Kiállított", megjelenített. A készételeknél fokozottan oda kell figyelnünk a készentartás szabályaira, elveire: A készentartást, akár melegen 63c-fokon, akár hidegen 0–5c fokon kíméletesen kell végezni, hogy az elkészített étel jellemző ízét, színét, formáját a tálalásig, fogyasztásig megtartsa, de maximum 3 óra időtartamig. Ezt követően a minősége már sokat csökken.

A tálalás és díszítés alapelemeinek kialakításában az alábbiaknak célszerű megfelelni:

- Elrendezési, tálalási szabályok meghatározása
- Színhatás érvényesítésének elvei
- Formavilág érvényesítésének elvei
- Összhatás
- Fogyasztási, étkezési szabályok elvei, kultúrája ( a húskok jobb kézre történő tálalása, köretek bal kézre történő tálalása, egyes ételek kör alakban történő tálalása, mint pl. a párizsi körítés, hideg,-meleg vegyes ízelítő, rizóttó, stb).
- Tálalhatóság, díszítés több adagnál, rendezvényeknél, chafing, büfé, buisness lunch, stb.
- Díszítő elemek kizárólagos fogyaszthatósága
- Egyéb nem ehető, de szükséges instrumentumok alkalmazása: spízek, papír vagy fólia korona, népi díszítőelemek



2. ábra. Tálalás

## A DÍSZÍTÉS

### 3. A funkcionális díszítési filozófia

A jól elkészített étel önmagában látványos, esztétikus, étvágykeltő és hiteles. A túldíszített, túldekorált étel, készítmény elveszti jellegét, nem felel meg a zamat "emlékének", fogalmának, érzékszervi zavart okozhat.

A zamat magába foglalja az ételhez, készítményhez kapcsolódó:

- Emlékeket,
- Színhatást,
- A készítés manuális, szakmai, érzékszervi benyomásait, emócióit,
- Fűszerezés, ízesítés folyamatait,
- Kóstolást, ízbeállítást
- Készítés illatanyagait,
- Befejező műveleteket,
- Készentartást,
- Tálalást,
- Díszítést,

A díszítés nem lehet öncélú, mert ezzel elnyomhatja az étel jellegét. Egyes esetekben a fogyasztó vélelmezheti, hogy a túldíszített étel valamilyen minőségi, mennyiségi, vagy szakmai hibát fed, leplez.



3. ábra. Színes tálalás

#### 4. Díszítési alapelvek

1. Az elkészített étel karakterében, az elvárásoknak, étkezési-fogyasztási "képzeteknek" megfelelően kerüljön tálalásra, a külső megjelenésében, belső tartalmi értékeivel összhangban. Ez alapvetően azt feltételezi, hogy az étel nem csak a készítés egyes szakaszaiban, de a készentartás alkalmával, már az elvárható, jellegzetes "külsőt", karaktert mutatja. Ennek kell, hogy érdemi befejezése, koronája legyen a szakszerű TÁLALÁS és DÍSZÍTÉS.
2. A tálalhatóság, díszítés összefüggései szerint annyi ehető, jellegzetes dísz kell készíteni, ahány adag ételt elkészítettünk, illetve tálalni fogunk.
3. A formavilág kialakításában fontos, hogy méreteiben, magasságában a hús, illetve a köret, valamint az egyéb hozzávalók arányos méretűek legyenek.
4. Az ún. ehető "díszítő"elemek alkalmazását ki kell küszöbölni.
5. Az összhatás lényege az, hogy a szín- és formaválasztás kiegészítse egymást a tálalóeszköz formájával.

Pl. Halastál – hal – hosszúkás forma

Párizsi köret – kör alakú tálalás – kerek tál

Fatál – kör alakú tálalás

#### 5. Új irányzatok, új trendek az ételek tálalásában és díszítésben

A sokat változott kulinária világában több irányzat él egymás mellett a tálalás és díszítés kérdésében.

Az ún. Natúr vagy természetes konyha hívei szinte nem díszítik az elkészített ételeket. A "kész ételt" natúr, azaz természetes formájában tálalják. Elvük, hogy az elkészített étel, a kész formájában – amennyiben szakszerűen van elkészítve – étvágykeltő, ínycsiklandó, nem igényel különösebb díszítést.

Ilyen lehet például:

Borjú java Dubarry módra – olvadt, rápirított sajttal,

Hentes borda – a háromféle jelleget adó anyaggal, ( szalonna, uborka, sonka )

Salátafélék – sajátos szín és formavilágukkal, színes önteteikkel

Éttermi meleg tészták, tányérdesszertek – amelyek öntetei, habjai, mártásai, továbbá egyéb funkcionális kiegészítők – marcipán vagy csoki motívumok, friss gyümölcsök, szerves részei, egyben "díszei" az ételkompozíciónak.

A klasszikus irányzatban még népszerű egy-egy díszítő elem elhelyezése a készítmény mellé. Itt sokféle, téves szakmai megoldással lehet találkozni a mai napig.

Ilyen lehet:

- Bundázott ételek díszítése egy-egy friss salátalevéllel, paradicsomkarikával,
- Egyes ételek meghintése finomra vágott zöldpetrezselyemmel,
- Indokolatlan mennyiségű, ún. paprikás zsiradék alkalmazása, locsolása a kitálalt ételek tetejére.

Helyes megoldás lehet:

- Bundázott ételek tetejére elegáns, friss, rántott petrezselyem, egyéb zöld fűszernövény elhelyezése,
- Köreték esetében – rizsfélékhez, gabonaneműekhez, zöldséragukhoz, stb. belekeverni a finomra vágott fűszernövényt, zöldpetrezselymet
- Paprikás zsiradék mellőzése, esetleg cseppekben alkalmazása



*4. ábra. Klasszikus tálalás*

A modern irányzatokban tudatosan érvényesül a jelleget adó anyagok és a jól választott köretek, kiegészítők harmonikus, esztétikus összhangja.

Ilyen lehet:

- Ürübordák roston erdei gombaraguval, mustáros pecsenyelével – ahol a pirosra sült bordák mellé halmozzuk a finomfüvekkel ízesített gombaragut és körbeöntjük a világosbarna színhatású mustáros pecsenyelével,
- "Haltöpörtyű" velesült burgonyával, fokhagymával, házi metélőhagymás aludttejjel – ahol a ropogósra sült burgonyacikkerekre halmozzuk a ropogósra sült pontycsíkokat fokhagymával, majd az egészet körbe locsoljuk a metélőhagymás aludttejjel.



5. ábra. Modern tálalási mód

A tálalás, illetve a díszítés szabályait nemcsak a szakács kollégáknak kell tudniuk, az étteremben dolgozó üzletvezetők, teremfőnökök, pincérek is tisztában kell, hogy legyenek a különböző szempontokkal. Egyrészt az a személy, aki a megtálalt ételt "közvetíti" a vendég felé, ellenőrzi az adott készítményt, mielőtt elindul vele a vendég asztalához, és amennyiben szabálytalanságot tapasztal, úgy jelzi azt a tálaló szakember felé. Másrészt vannak olyan esetek, amikor a pincér kolléga tálalja ki az ételt a vendég tányérjára, igaz ilyennel sajnos egyre ritkábban találkozunk.

Ilyen lehet:

- Az angol felszolgálási mód

Ebben az esetben a felszolgáló tálal a vendég tányérjára, – a szakács által már előzetesen megtálalt tálról – ugyanúgy be kell tartania a tálalási és díszítési követelményeket. Létezik még egy eset, amikor a pincér tálal, méghozzá a vendég asztalánál készíthető ételek esete, itt akár meleg, akár hideg ételről van szó, a tálalásnál és a díszítésnél szintén alkalmazni kell a megfelelő szabályokat.

A vendéglátóipari eladóknál, pultosoknál szintén előfordul, hogy előre megtálat ételek befejezését, díszítését nekik kell elvégezni, ezért a tálalás és díszítés szabályait nekik is be kell tartani.



6. ábra. Felszolgálás

## 6. Ételek csomagolása

Sokszor előfordul a vendéglátóipari egységekben, hogy ételféleségeket kell becsomagolnunk. Adódhat ez az egység jellegéből fakadóan, pl. cukrászda, esszpresszó, különböző "utcán át" árusító egységek, gyorséttermek, de nem ritkán a hagyományos étteremben is lehetnek ilyen jellegű kérések a vendégek részéről. Munkánk folyamán számtalanszor előfordul, hogy a vendég:

- Nem tudja megenni az adagját,
- Rendezvény után szeretné elvinni a maradékot, (gondoljunk pl. egy esküvőre)
- Már eleve úgy rendel, hogy az egész adagot el szeretné vinni,
- Az "utcán át" árusító helyeken pedig csak erre van lehetőség.

Ezért tisztában kell lennünk azzal, hogy milyen ételt, hogyan tudunk biztonságosan, higiénikusan becsomagolni.

A vendéglátásban használatos csomagoló anyagokat csoportosíthatjuk alapanyaguk szerint:

Készülhetnek:

- Fémből
- Fából
- Papírból
- Műanyagból
- Lehetnek kombináltak is





7. ábra. Papí csomagoló anyagok



8. ábra. Műanyag élelmiszercsomagoló doboz

A vendéglátásban a papír alapú, a fém alapú és a műanyag alapú csomagolóanyagokat használjuk a legtöbbet. Gondoljunk pl. egy pizzás dobozra, a süteményeknél használt torta dobozra, torta papírra, papír tálcára és különböző csomagoló papírokra. Fémalapú csomagolóanyag az alufólia, ezt is használjuk ételeink csomagolására. A különböző ételek csomagolására szolgáló műanyag dobozok, poharak. Ezek anyaga sokfajta lehet, az egészen vékonytól, a vastag thermo hungarocell dobozokig, ami kiválóan alkalmas a forró ételek, italok melegen, illetve a hideg, nemritkán fagyos állapotban lévő készítmények hosszabb ideig tartó, hidegen tárolására, (pl. fagyaltok, parfait-ok, jégkrémek, jegeskávé). Ezek a típusú hőmérséklettartó dobozok léteznek nagyban is, aminek nagy hasznát vehetjük egy-egy nagyobb rendezvényénél.

A színvonalasabb helyeken a csomagolóanyagot az üzlet saját logójával látják el.



9. ábra. Alufólia

A csomagolás higiéniai és közegészségügyi szabályait a **9/1985(X.23.) EüM-BkM** együttes rendelet tartalmazza:

- Az étel csomagolását úgy kell végezni, hogy azt szennyeződés, fertőződés ne érhesse és a csomagolás a benne lévő ételt minden káros hatástól megvédje.
- A kézi csomagolást úgy kell végezni, hogy a csomagolást végző személy az ételt csak a legszükségesebb mértékben érintse.
- A felirat elhelyezésénél is a fentiek értelmében kell eljárni.
- A csomagoló anyagot tiszta, száraz helyiségben, szennyeződéstől védve kell tárolni.

A **2003.évi LXXXII. törvény** még finomít a szabályokon:

- A csomagolásnak védenie kell az élelmiszert a szennyeződéstől, a biztonságot, tápértéket, és a minőséget csökkentő hatásoktól.
- A csomagolás a fogyasztók egészségére nem jelenthet veszélyt.
- A csomagolásnak alkalmasnak kell lennie az újrafelhasználásra, hulladékának hasznosítására, illetve ártalmatlanítása esetén környezeti szennyező hatásának a lehető legkisebbnek kell lennie,
- Ha a terméket a fogyasztó kérésére a vásárlás helyén, jelenlétében csomagolják az eladás helyén, jól látható módon a fogyasztók tájékoztatására az élelmiszer megnevezését fel kell tüntetni.
- Ha az élelmiszert a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében előre csomagolják, akkor a csomagolásnak a következő adatokat kell tartalmaznia: Az élelmiszer megnevezése, minőség megőrzési időtartamának lejárat dátuma és az élelmiszer előállítójának neve, címe.



10. ábra. Papír ételdoboz

A vendéglátásban csak olyan csomagolóanyagot használhatunk, amely OÉTI (Országos Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Intézet) engedéllyel rendelkezik!

Mindig törekednünk kell arra, hogy bármilyen egységben, bármilyen élelmiszert csomagolunk, azt mindig szakszerűen, biztonságosan, és esztétikusan végezzük el!

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Keress az interneten, az ételek tálalásáról és díszítéséről szóló cikkeket, képi anyagokat!

Figyeld meg a tálalási szokásokat a gyakorlati munkahelyeden, és az iskolai gyakorlatokon!

Keress példákat a gyakran ajánlott, speciális magyar készételekre, és beszélj meg a szaktanárral, hogy milyen módon, és meddig lehet biztonságosan tárolni ezeket!

Tanulmányozd az interneten, gyakorlati munkahelyeden, iskolai szakmai gyakorlatodon, az ételek tálalási, díszítési szokásait, a szakmai információ tartalmában tanultak alapján keress hibákat és ezeket beszélj meg szaktanárral!

Keress példákat különböző helyekről, a tálalási és díszítési módok különböző irányzataira!

Alakítsatok tanulócsoportot, tanuló társaiddal térjtek be néhány utatokba kerülő cukrászdába, gyorsétterembe és tanulmányozzátok a csomagolási módokat, szokásokat, csomagoló eszközöket!

Tanulótársaidal gyűjtsetek anyagot különböző termékek csomagolásáról, és ellenőriztétek a tanultak alapján, hogy az azokon szereplő adatok megfelelnek-e az előírásoknak!

MUNKANYAG

AMIKOR NÁLUNK VAN A VENDÉG (ÉTELEK TÁLALÁSA, DÍSZÍTÉSE, CSOMAGOLÁSA, ITALKÉSZÍTÉS)

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. Feladat

Milyen szempontokra kell odafigyelnünk a tálalás előkészítésénél?

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

---

### 2. Feladat

Írja le, hogy a tálalás alapelemeinek kialakításánál mire kell fokozottan odafigyelni!

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

---

---

### 3. Feladat

Határozza meg röviden a "zamat" fogalmát!

---

---

---

---

---

**4. Feladat**

Mutassa be röviden az ételek tálalásában és díszítésében kialakult legújabb irányzatokat!

---

---

---

---

---

---

---

---

**5. Feladat**

Milyen okok miatt kérheti a vendég a különböző ételek becsomagolását?

---

---

---

---

---

**6. Feladat**

Milyen alapanyagokból készülhetnek a különböző csomagoló anyagok?

AMIKOR NÁLUNK VAN A VENDÉG (ÉTELEK TÁLALÁSA, DÍSZÍTÉSE, CSOMAGOLÁSA, ITALKÉSZÍTÉS)

---

---

---

---

---

---

### 7. Feladat

Írja le, hogy milyen adatokat kell tartalmaznia az élelmiszeren lévő csomagolóanyag címkéjének!

---

---

---

---

---

---

## MEGOLDÁSOK

### 1. Feladat

A tálalás előkészítésénél a következő szempontokra kell odafigyelnünk:

- Egyenletes darabolás
- A hús rostjaira merőleges szeletelés
- A tálalóeszköz meghatározása
- A rendezvény fajtája, tálalendő adagszám

### 2. Feladat

A tálalás alapelemeinek kialakításánál fokozottan ügyelnünk kell az alábbi szempontokra:

- Elrendezés
- Színhatás
- Formavilág
- Összhatás
- Fogyasztási szabályok
- Tálalhatóság
- Díszítőelemek használata

### 3. Feladat

A "zamat" fogalma:

- Az emlékek
- A színhatás
- A fűszerezés
- Az illatanyagok
- Az íz anyagok összessége

### 4. Feladat

Új irányzatok az ételek tálalásában és díszítésében:

- Natúr vagy természetes konyha



---

AMIKOR NÁLUNK VAN A VENDÉG (ÉTELEK TÁLALÁSA, DÍSZÍTÉSE, CSOMAGOLÁSA, ITALKÉSZÍTÉS)

- Klasszikus irányzat
- Modern irányzat

---

**5. Feladat**

A vendég az alábbi okok miatt kérheti az ételek becsomagolását:

- Nem tudja egyszerre elfogyasztani
- Rendezvény után a megmaradt ételeket szeretné elvinni
- Eleve elvitelre kéri
- "Utcán át" árusító bolt

---

**6. Feladat**

A csomagolóanyagok az alábbi anyagokból készülhetnek:

- Fém
- Fa
- Papír
- Műanyag
- Kombinált

---

**7. Feladat**

Az élelmiszerek csomagolásának a következő adatokat kell tartalmazniuk:

- Az élelmiszer megnevezése
- A minőség megőrzési idő lejáratának dátuma
- Az élelmiszer előállítójának neve, címe

## REGGELI ITALOK KÉSZÍTÉSE

### ESETVELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az önök éttermében reggelit is kínálnak, viszont az újdonsült alkalmazottja még soha sem reggeliztetett. Az ön feladata, hogy bemutassa neki a reggelire fogyasztott italok fajtáit, ezek alapanyagait, elkészítési és fogyasztási szokásaikat. Beszéljen neki a különböző gépekről, eszközökről melyek segítségével profi módon készíthetjük el vendégeink részére ezeket a finom italokat. Mutassa meg felszolgálásuk eszközeit és módját.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Fogyasztási szokásaink szinte országonként változnak, másfajta ételeket fogyasztunk, másfajta alapanyagokból, különböző technológiával készítjük el őket. Érdekes módon, egyedül a reggelihez fogyasztott italok skálája, szinte azonos az egész világon. A reggelihez általában minden nációnál ugyanabból a választékból kínálja italait.

Ezek alapanyagai a kávé, a tea, a kakaó, és a tej.

Ebben a fejezetben ezeknek a finom és különleges italoknak az alapanyagait, magukat az italokat és számtalan változatukat, valamint nagyon színes elkészítési módjait mutatjuk be.

#### A KÁVÉ

A kávé a kávécserje nevű növénynek a terméséből, a kávébabból készül. A kávébab feldolgozott magjából készült keserű ízű italt nevezzük kávénak. A szó eredetéről a mai napig viták folynak, van aki úgy véli, hogy az etiópiai vidék, Kaffa nevéből ered, mások az arab kahwa szóból eredeztetik– ez azonban arabul bort jelentett, csak később vitték át a megnevezést a fekete italra. Egy dolog azonban tény, a 16. században már az egész arab világban a főzött, élénkítő hatású italt így nevezték.



11. ábra. Kávébab

A kávé hatóanyaga a koffein, ennek köszönheti élénkítő hatását. A koffein egy fajta alkaloid, ezt az anyagot tartalmazza kisebb mértékben a tea, a kóladió, és a kakaó is. A koffein fokozza a szív működését, az anyagcserét, a légzést. Növeli a vérnyomást és a vérkeringési sebességet, tágítja az ereket, vízajtó hatása van. Megszünteti az álmoságot, javítja a hangulatot, stimulálja az agykérget, átmeneti teljesítménynövekedést idéz elő. Nagy adagban a koffein vértolulást, szívproblémákat idézhet elő.

A kávé felfedezésének nagyon sok legendája van, de az biztos, hogy már Jézus születése előtt ismerték. Az egyik ilyen legenda szerint Kr.e. 300 körül, egy arab pásztor arra lett figyelmes, hogy a kecskéi, miután esznek a piros bogyós gyümölcsből, sokkal élénkebbek lettek. Ezt elmondta a közelben élő szerzeteseknek, akik rájöttek, hogy ha megpörkölik a magokat, akkor ízletes italt készíthetnek belőle. Írásos emlékek szerint a kávé elsősorban gyógyszerként alkalmazták a kezdetekben, így terjedt el, a ma már inkább élvezeti cikknek számító ital.

Magyarországra a kávé törökök által jutott el, sok más élelmiszer mellett, szintén az 1500-as évek közepén. Először csak a nemesség fogyasztotta. Történelmi regényekben, leírásokban is megjelenik a kávé, Gárdonyi Géza, Egri csillagok c. művében ír róla, amikor a magyarok kémje, Varsányi Imre beszámol a török tisztek kávé fogyasztási szokásairól. Ebből az időből származik a "hátra van még a fekete leves" kifejezésünk is. Amikor a váradi pasa elfogatta Thököly Imre fejedelmet, ebédmehívás ürügyével csalta magához. Thököly gyanakodott, ezért az ebéd végeztével azonnal távozni akart. Ekkor hangzott el a máig híres mondás: "Ne siess Uram, hátra vagyon még a fekete leves!"- ez volt a kávé akkori neve. Miután a kuruc fejedelem megitta a kávéját, láncra verve vitték Isztambulba. Ezért használjuk a mai napig is a kellemetlen, rossz dolgokra ezt a kifejezést.

A kávé:

- Fajtái
- Feldolgozása

- Pörkölése
- Főzési szokásai
- A főzési eljárásokhoz kapcsolódó gépek típusai
- A kávékülönlegességek és elkészítési módjuk
- A kávé felszolgálásának eszközei és szabályai

A fenti témakörök részletesen kidolgozva megtalálhatóak a 1470-06-os modul 12. számú, 30-as szintű elemében.



12. ábra. Kávé

## A TEA

### 1.A tea rövid történeti áttekintése

A tea nevű ital a *Camellia sinensis* és a *Camellia assamica* cserje forró vízbe áztatott szárított leveleiből vagy rügyeiből készülő főzet. Őshazája Kelet-India, innen került át Kínába. Régészeti bizonyítékok szerint, az emberiség több, mint 5000 éve fogyasztja. A teacserjét főként Kínában, Indiában, Sri Lankán, Tajvanon, Japánban, Nepálban, Ausztráliában és Kenyában termesztik. A tea cserje egy örökzöld fa, ami akár 5-6 méter magasra is megnőhet, azonban az ültetvényeken 1-1,5m éter magasra is visszametszik. A cserjéről három éves korában szedhető először levél, a legjobb minőségű árut 7-8 éves koráig adja.



13. ábra. Teacserje

Európába a 16. században került be, elsőként Angliába. Ott először méregnek hitték és régi legendák szerint börtönben lévő rabokon kísérleteztek vele. Később amikor rájöttek, nemhogy mérgező, hanem egyenesen gyógyító hatása van, gyógyszerként kezdték használni. Magyarországra a 18. század elején került be, és hatalmas sikereket ért el, már a kezdeti időkben is.



14. ábra. Teafajták

Sajnos a II. világháború után, a magyar vendéglátóiparban sokáig nem juthattunk hozzá az igazi, jó minőségű szálas teához, ha elhangzik a "tea" szó, a legtöbb ember ma is egy teafiltert képzel maga elé. Pedig a teáknak nagyon sokféle változatuk létezik, és úgy a hétköznapi életben, mint a vendéglátóiparban, egyre többet és jobb minőségűt ismerhetünk meg, válik mindennapjaink részévé.



15. ábra. Filteres tea

## 2. A tea feldolgozása

A fekete teákat kétféleképpen szokás feldolgozni:

- Hagyományos (kézi), másnéven ortodox módszer  
Ez a módszer a legjobb arra, hogy igazi, minőségi szálas teákat tudjanak készíteni. Első lépcső a fonnyasztás, hogy jobban lehessen sodorni, utána sodorják és hengerelik, majd erjesztik (fermentálják) a tealeveleket, legvégül pedig szárítják, hogy megállítsák az oxidációs folyamatot.
- CTC módszer  
Ezt a módszert a gyengébb minőségű levelekhez használják, amelyek általában teafilterekben, vagy sűrítvényekben végzik és feldolgozásuk gépi úton történik. Ez a módszer hatékonyan készít jobb minőségű végterméket a közepes vagy gyenge alapanyagból is.

A zöld teák feldolgozási módja a következő:

- Gőzölik, sodorják, majd szárítják. Ennél a fajtánál az erjesztés (fermentálás) folyamata kimarad a feldolgozásból.

A sárga teák feldolgozása így történik:

- Először fonnyasztják, majd sodorják, nagyon rövid ideig erjesztik, és végül szárítják.

Ezenkívül létezik az ún. fehér tea is, amelyet nagyon fiatal levelekből készítenek, és egyáltalán nem fermentálják.

A tea fajtákat csoportosíthatjuk a levelek fejlettsége alapján is:

Flowery: a legapróbb csúcslevél, aromás, nem erős  
Orange Pekoe: két fiatalabb levélpár, finom aromájú  
Pekoe: második levélpár, erősebb színű

Pikoe Souchong: harmadik levélpár, durvább  
Souchong: negyedik levél, főzete gyengébb

### 3. A tea összetétele

A teában ugyanúgy megtalálható a koffein (nevezik tein-nek is), mint a kávéban, de itt csersavhoz kötött állapotban van, ezért nehezebben szívódik fel a szervezetben, hatása sokkal hosszabb ideig tart. Magas cseranyag tartalma miatt érelmeszesedés gátló, érfalat erősítő, gyulladás gátló és pajzsmirigy-szabályozó hatása van. Tartalmaz fehérjéket, és más nitrogén tartalmú vegyületeket is. Sok fontos ásványi anyag található benne, jelentős a mangán, a kálium, és a fluor tartalma. Kimagasló a zöld teák erős antioxidáns tartalma is.

Léteznek különböző gyógyteák is, amelyeknek hatóanyagai a következők:

- Alkaloidák
- Balzsamok
- Gyanták
- Illóolajok
- Tejnedvek
- Keserű anyagok
- Antibiotikumok
- Vitaminok
- Zsírok, olajok

A gyógyteáknál nem feltétlenül a hagyományos értelemben vett teacerje levele az alapanyag, hanem valamely más, gyógyító hatású növény levele, gyökere, virága, szára stb. Ilyenek a következő teák:

- Gyümölcssteák (csipkebogyó, alma, citrom,)
- Virágteák (kamilla, hárs, bodza, jázmin, rózsza, stb.)
- Levélteák (borsmenta, csalán, kakukkfű,)
- Magvakból készült teák (gyömbér, kömény,)
- Gyökerek (gyermekláncfű, kurkuma,)



16. ábra. Szárított gyümölcstea



17. ábra. Gyümölcstea

A hagyományos kereskedelmi üzletláncokban kapható gyümölcsteák nagy része nem más, mint ízesített tea, azaz a leggyengébb minőségű tea levelek mesterséges aromaanyagok hozzáadásával készülnek.

Léteznek valódi gyümölcs "teák", ezek igazából különböző gyümölcsök szárított részeiből, esetleg hozzáadott rügyekből, virágokból, fahéjból és egyéb természetes anyagokból állnak, árkategóriában jóval drágábbak az ízesített, filteres teáknál, de sokkal egészségesebbek, sokuk gyógyhatású is lehet.

#### 4. A teafőzés alapvető szabályai

- Minden esetben friss vizet és tealevelet kell használni,
- Ugyanúgy, mint a kávénál, jóízű teát is csak lágy vízből lehet készíteni,
- A vizet nem szabad hosszú ideig forralni,
- Minden esetben be kell tartani a forrázási, kilúgozási időket:



Filteres teák	2 perc
Kínai teák	4 perc
Indiai teák	5 perc
Grúz teák	6 perc

A tea fogyasztás és készítés nemzetközi szokásai, módszerei, a teák felszolgálásához szükséges eszközök, és a tea felszolgálása részletesen megtalálható a 1470-06 modul, 12-es számú, 30-as szintű elemében.



18. ábra. Tea

## A KAKAÓ

### 1. A kakaó rövid, történeti áttekintése

A **Theobroma cacao**, azaz a kakaófa, Dél-Amerikából származik, onnan terjedt el az egész világon. Az őshonos azték és maja indiánok az "Istenek eledele" névvel illették. Magját tápszernek és pénznek használták. Ebből a magból italt készítettek már akkoriban is: a megőrölt magokat kukoricaliszttel, vízzel, mézzel és az egyik fajta orchidea termésével, a vaníliával keverték össze. Az italt **sokoatl**-nak nevezték, sokak szerint innen származik a mai csokoládé elnevezés.



19. ábra. Nyers kakaóbab



20. ábra. Kakaóbab

Európába a spanyol felfedezők által került be, egyesek szerint Kolumbusz, mások szerint Cortez közvetítésével. Angliába nagyjából a teával egy időben, az 1650-es években került be. A teaszeretűkről híres angolok a kakaót sokáig jobban kedvelték a teánál, pedig akkoriban még arannyal kellett fizetni érte.

Magyarországra Mária Terézia idején, a 18. században került be a kakaó, először mindenütt itták a belőle készült italt, majd később egyre inkább elterjedt csokoládéformában is. A 19. században már egyre több cukrászmester használta a sütemények készítésénél is.

A mai világunkban esszük, isszuk mindenféle formában, a gyermekek egyik közkedvelt csemegéje. Szakemberek megfigyelése alapján a vendéglátóiparban, a reggelihez tíz gyermek közül nyolc, biztos, hogy kakaót, illetve a belőle készült forró csokoládét iszik.



21. ábra. Forró csoki

## 2. A kakaó összetétele

A kakaó (tej és cukor nélkül) igazi gyógy táplálék. A régi indiánok nagyon sok betegség gyógyítására is használták. Ajánlják a fáradtság úzéséhez, különböző gyomorproblémákhoz, az agy frissítésére szellemi munka esetén, a gyakran vizsgázó diákok tudják, hogy vizsga előtt, nagyon jó hatású egy kis csokoládé. Kiváló flavonoid forrás, kb. 10%-ban tartalmaz különböző antioxidánsokat, ami nagyon jó szabadgyök megkötő tulajdonsággal bír.

Fő hatóanyaga a teobromin, diuretikus hatású, akárcsak rokon vegyületei, a koffein és a teofilin. Az ún. xantin származékok a központi idegrendszert, is befolyásolják: serkentő, izgató hatásúak, emelik a vérnyomást.

A nyers kakaóbab összetétele:

- Kakaóvaj: 44-46%
- Fehérje: 11-14%
- Cellulóz: 9%
- Keményítő: 7-11%
- Csíra: 2%
- Természetes színezék: 4%
- Víz: 8%
- Ásványi anyag: 2,6%
- Teobromin: 1,2-1,5%
- Cukrok: 1%
- Koffein: 0,2%

### 3. A kakaó feldolgozása

Az örökzöld kakaófa évente kétszer hoz termést, amelyben a kakaómagok teremnek. A termés kemény héját feltörik, a nedves magokat pedig erjedni hagyják (fermentálják), melynek hatására elkezd kialakulni a kakaó jellegzetes illata. Mivel a magok ilyenkor még sok vizet tartalmaznak, nagy felületen szétterítik, és kiszáritják. Ezután kezdődik a kakaó feldolgozása. A kakaóbabot megpörkölik, majd aprítják és megőrlik. Az eljárás végén sajtolással nyeri ki a **kakaóvaját**, utána a megmaradt héjat megőrölve nyerik a **kakaóport**.



22. ábra. Kakaóbab

### 4. A kakaó felszolgálása

A kakaót a vendéglátásban már nagyon kevés helyen használják eredeti por formájában, általában valamely feldolgozott, és általában, sajnos cukorral dúsított változatát használják, különböző forró csokoládék formájában, amelyet tejjel felengedve könnyen oldódik, és elegyedik.

Felszolgálásához nagyobb szállodákban normál, rakásolható porcelán csészét használnak, csészealjjal. Sok helyen fellelhető a reggeli büféasztalon az a speciális gép, amely folyamatosan keveri és forrón tartja az italt, így a vendég saját magának tud tölteni. Amennyiben nem áll a rendelkezésre ilyen gép, úgy a kakaót/forró csokit olyan porcelán, vagy fém kannában szolgáljuk fel, amelynek van fedele, a hozzávaló csészét vagy hőálló üvegpoharat előmelegítve visszük ki a vendégnek.



23. ábra. Forró csokoládé

Cukrászdákban, eszpresszóban, lobby bárokban már a pultban elkészítik és a forgalmazó cég által biztosított logó-s csészében, vagy hőálló üvegpohárban szolgálják fel, igény szerint díszítve pl. tejszínhabbal, reszelt, szórt csokoládéval, vagy kakaóporral meghintve, a tálalásnál külön kis fém tálcára teszik a csészét/poharat, mellé egy kis csokoládé szelet, vagy száraz sütemény, esetleg keksz. Az ízesítéshez külön cukrot, vagy édesítőszeret tesznek mellé, esetleg fahéjat, vagy vaníliás cukrot.

A mai világban nagyon sok fajta különleges változat is létezik, megszámlálhatatlan a forró csokoládék fajtája, és elkészítési módjuk.

Íme néhány ízelítőül:

Alkoholmentesek:

- Amerikai forró csoki: tej, juharszörp, kakaópór, zabpehely, csoki reszelék.
- Fehér forró csoki mentolos habbal: fehér csoki, tej, mentolos cukorka, mentol aroma, tejszín.
- Levendulás forró csoki: ét csoki, tej, méz, levendulavirág.
- Narancsos forró csoki: tej, kakaópor, méz, friss narancslé.

Alkohol tartalmúak:

- Captain's Chocolat: rum, kakaópor, tejszín, csokireszelék,
- Ír forró csoki: kakaópor, tej, tej csoki, whisky.
- Fehér forró csoki narancslikőrrel: tej, fehér csoki, tejszín, reszelt narancshéj, narancslikőr.
- Forró csoki rumos meggyel: tej, ét csoki, tejszín, csoki reszelék, meggybefőtt, rum.



24. ábra. Forrócsokoládé különlegesség

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Tanulmányozza gyakorlati munkahelyén a kávé, tea, illetve kakaó/forró csokoládék fogyasztása közötti százalékos megoszlást!

Alakítsanak tanulópárokat és tanulmányozzák otthonaikban, a gyakorlati munkahelyen, szórakozó helyeken a kávéfogyasztási szokásokat, különös tekintettel a kávé minőségére, és a hozzáadott járulékos anyagokra!

Keressen az internet különböző fórumain a koffeintről szóló cikkeket, anyagokat, és tanulmányozza ezeket egészségügyi szempontból, hasonlítsa össze az egészséget szolgáló vagy romboló hatásait!

Végezzen egy kis kutató munkát a kávé felfedezésével, elterjedésével kapcsolatosan, keressen ehhez kapcsolódó legendákat, történeteket és vitassa meg szaktanárával a talált anyagot!

Járjon utána a hazai tea fogyasztási szokásoknak, és hasonlítsa össze más országok tea fogyasztási szokásaival!

Keressen különböző fórumokon tea jelleggel fogyasztott készítményeket, amelyek nem a teacerje leveléből készülnek!

Végezzen összehasonlítást a kávé, a tea, és a kakaó élettani hatásai, a bennük lévő hatóanyag egészséget javító vagy romboló hatásai között!

Tanulótársával végezzenek kutató munkát, nézzék meg különböző vendéglátóipari egységek itallapjait, hogy milyen választékkal rendelkeznek kakaók, és forró csokik terén!

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. Feladat

Írja le, hogyan nevezik azt a növényt, amiből a kávé készítenek!

Mi a kávékészítés alapanyaga?

Mi a kávé hatóanyaga?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 2. Feladat

Mikor került be Magyarországra a kávé, és mit jelent a "Fekete leves" kifejezés?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 3. Feladat

Válaszoljon írásban az alábbi kérdésekre!

Hol van a tea őshazája, hogyan nevezzük a növényt, és mely részéből készítenek a tea? Mikor adja a növény a legjobb minőséget?

---

---

---

---

---

---

#### 4. Feladat

Írja le, hány féle teát ismer elkészítési mód szerint?

---

---

---

---

---

---

#### 5. Feladat

Írja le a tealevelek angol neveit, fejlettségük sorrendjében.

---

---

---

---

---

---

#### 6. Feladat

Írja le a különböző gyógyteákban fellelhető hatóanyagokat!



AMIKOR NÁLUNK VAN A VENDÉG (ÉTELEK TÁLALÁSA, DÍSZÍTÉSE, CSOMAGOLÁSA, ITALKÉSZÍTÉS)

---

---

---

---

---

---

---

---

### 7. Feladat

Írja le, a leveleken kívül, milyen növényi részekből készíthetnek még teát!

---

---

---

---

---

---

---

---

### 8. Feladat

Válaszoljon írásban a következő kérdésekre!

Milyen növényi rész a kakaóbab? Mi a kakaó fő hatóanyaga? Milyen félkész termékek készülnek elsődlegesen a kakaóból?

---

---

---

---

---

---

---

---

**9. Feladat**

Írja le a kakaó felszolgálásához szükséges eszközöket!



A yellow-bordered rectangular box containing six horizontal lines for writing.

MUNKANYAG

## MEGOLDÁSOK

### 1. Feladat

A kávé adó növény részei:

- Kávécserje
- Kávébab
- Koffein

### 2. Feladat

- A 16. század közepén került Magyarországra a kávé
- A törökök hívták a kávé "fekete levesnek"

### 3. Feladat

- A tea őshazája Kelet-India.
- A teacserje leveléből készül.
- A legjobb minőségű termést a teacserje 3 és 8 éves kora között adja.

### 4. Feladat

A teákat feldolgozásuk alapján a következőképpen különböztetjük meg:

- Fekete tea,
- Zöld tea,
- Sárga tea,
- Fehér tea.

### 5. Feladat

A tealevelek angol nevei fejlettségük sorrendjében:

- Flowery,
- Orange Pekoe,
- Pekoe,
- Pekoe Souchong,
- Souchong.

### 6. Feladat

A gyógyteák hatóanyagai:

- Alkaloidák,
- Balzsamok,
- Gyanták,
- Illóolajok,
- Tejnedvek,
- Keserű anyagok,
- Antibiotikumok,
- Vitaminok,
- Zsírok, olajok.

### 7. Feladat

A leveleken kívül az alábbi növényi részekből lehet még teát készíteni:

- Gyümölcsök,
- Virágteák,
- Levél teák,
- Magvakból készült teák,
- Gyökerek.

### 8. Feladat

A kakaóbab a kakaófa termése, a kakaó fő hatóanyaga a Teobromin. A kakaóbabból elsődlegesen kakaóvaj, és kakaópor készül.

### 9. Feladat

A kakaó felszolgálásához szükséges eszközök, és egyéb járulékos anyagok:

- Egyfülű, 2-3 dl-es porcelán csésze,
- Hőálló üvegpohár,
- Csészealj, alátét,
- Kávéskanál,
- Egyszemélyes fémtálca,
- Papírszalvéta,

Járulékos anyagok:

- Tejszínhab,
- Csokoládészelet,
- Reszelt csokoládé,
- Kakaópor,
- Fahéj,
- Vaníliás cukor,
- Cukor,
- Cukorpótló szer,

- Kis szelet száraz sütemény, illetve előre csomagolt kis keksz.

MUNKANYELV

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Voleszák Zoltán: Pincér modulok szóbeli tételekben

Kiadó: Voleszák Zoltán (2009.)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Kaka%C3%B3>

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Tea>

<http://hu.wikipedia.org/wiki/K%C3%A1v%C3%A9>

### AJÁNLOTT IRODALOM

Voleszák Zoltán: Pincér modulok szóbeli tételekben

Kiadó: Voleszák Zoltán (2009.)

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Kaka%C3%B3>

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Tea>

<http://hu.wikipedia.org/wiki/K%C3%A1v%C3%A9>

A(z) 1470-06 modul 012-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 02 1000 00 00	Pincér
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
20 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