

# NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

21 811 01 Konyhai kisegítő

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenység

**A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítés alapjai**

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

A 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 000727/2018 – 5520 számon kiadom.



Jóváhagyta:

**MÁSOLAT**  
Az eredeti okirattal mindenben  
megegyező hiteles másolat.

  
Katona Miklós  
főosztályvezető



2018

**NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL**

Érvényes: 2018.04.17.-től

Részsakképesítés: 21 811 01 Konyhai kisegítő  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítés alapjai

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján a technológiai ismeretekből és egy-egy konkrét ételcsoporthoz tartozó ételek készítésének ismertetéséből számol be.

A tételekhez segédeszköz nem használható.

A feladatsor első részében található 1–20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzókérdések.

A második részben található a tanári példány, amely az értékelést segíti.

***A tételsor a (25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.***

**1. Tétel:**

**a.) A húсок előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?**

- áztatás
- forrázás
- letisztítás

**b.) Nevezzen meg előkészítési módonként két-két olyan húsetelt (összesen hatot), amelynek előkészítése során a fentiek szerint dolgozza fel a húсокat!**

**c.) Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a magyaros híg levesek és a pürélevesek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy magyaros híg leves és egy püréleves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki az ehhez a két leveshez kínálható 1-1 (eltérő) levesbetét készítésének ismertetésére is!**

**2. Tétel:**

**a.) A húсок előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?**

- darálás
- pürésítés
- pépesítés

**b.) Nevezzen meg előkészítési módonként két-két olyan húsetelt (összesen hatot), amelynek előkészítése során a fentiek szerint dolgozza fel a húсокat!**

**c.) Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a húsleves jellegű levesek és az erőlevesek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy húsleves jellegű leves és egy erőleves készítésének technológiáját, kiemelve a különbségeket! Térjen ki az ehhez a két leveshez kínálható 1-1 (eltérő) levesbetét készítésének ismertetésére is!**

**3. Tétel:**

**a.) A húsok előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?**

- tűzdelés
- aprítás
- töltés

**b.) Nevezzen meg előkészítési módonként két-két olyan húsételt (összesen hatot), amelyeknek előkészítése során a fentiek szerint dolgozza fel a húsokat!**

**c.) Nevezze meg a sűrített levesek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse az egyszerű sűrített levesek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy zöldség alapú egyszerű sűrített leves és egy húst is tartalmazó egyszerű sűrített leves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki az ehhez a két leveshez kínálható 1-1 (eltérő) levesbetét készítésének ismertetésére is!**

**4. Tétel:**

**a.) Ismertesse a húsok előkészítése során alkalmazott darabolási formákat!**

**b.) Nevezzen meg három olyan húsételt, amelyek előkészítése során az Ön által említettek szerint különböző, a húsételre jellemző darabolási módot alkalmaz!**

**c.) Nevezze meg a sűrített levesek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a krémlevesek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy gyümölcsleves és egy krémleves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki a krémlevesekhez kínálható két darab, eltérő levesbetét készítésének ismertetésére is!**

**5. Tétel:**

- a.) A húsok előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?
- hártyák, inak bevagdálása
  - formázás
  - pácolás
- b.) Nevezzen meg előkészítési módokként két-két olyan húsételt (összesen hatot), amelyek előkészítése során a fentiek szerint dolgozza fel a húsokat!
- c.) Nevezze meg az ételt kiegészítő saláták alcsoportjait!
- d.) Ismertesse a nyers alapanyagból készített saláták általános jellemzőit, szerepét az étkezés során!
- e.) Részletesen mondja el egy ecet-olaj öntettel készülő nyers saláta, egy tejtermékkel készülő öntetes nyers saláta és egy majonézes öntettel készülő nyers saláta készítési és tálalási módját!

**6. Tétel:**

- a.) Magyarázza el az alábbi főzési módok közötti különbségeket!
- forralás
  - gyöngyöző forralás
  - beforralás
- b.) Nevezzen meg főzési módokként két-két olyan ételt (összesen hatot), amelyet a fenti főzési módok alkalmazásával készít!
- c.) Nevezze meg az ételt kiegészítő saláták alcsoportjait!
- d.) Ismertesse a főtt alapanyagból készített saláták általános jellemzőit!
- e.) Részletesen mondja el egy ecet-olaj öntettel készülő főtt vagy főtt/nyers saláta, egy tejtermékkel készülő öntetes főtt saláta és egy majonézes öntettel készülő főtt saláta készítési és tálalási módját!

**7. Tétel:**

**a.) Magyarázza el az alábbi sütési módok közötti különbségeket!**

- **zárt légtérben sütés**
- **nyílt légtérben sütés**
- **bő zsiradékban sütés**

**b.) Nevezzen meg két-két olyan ételt (összesen hatot), amelyeket a fenti sütési módok alkalmazásával készít!**

**c.) Nevezze meg a köretek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a zöldségekből készíthető köretek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy-egy zöldségből főzéssel, sütéssel és párolással készíthető köret készítési módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húskételek köreteként ajánlja azokat!**

**8. Tétel:**

**a.) Magyarázza el az alábbi hőkezelési módok közötti különbségeket!**

- **pirítás**
- **együtemű párolás**
- **kétütemű párolás**

**b.) Nevezzen meg két-két olyan ételt (összesen hatot), amelyet a fenti hőkezelési módok alkalmazásával készít!**

**c.) Nevezze meg a köretek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a gabonafélékből készíthető köretek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el két-két főzéssel, pirítással és párolással gabonaféléből készíthető köret készítési módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húskételek köreteként ajánlja azokat!**

**9. Tétel:**

- a.) Ismertesse az elkészítést kiegészítő műveletek közül a sűrítés fogalmát és fajtáit!**
- b.) Nevezzen meg a sűrítési módok közül mindegyikre egy-egy olyan ételt, amelynél az eljárás jellemző az adott ételre!**
- c.) Nevezze meg a főzelékek alcsoportjait!**
- d.) Ismertesse a hagyományosan készíthető főzelékek általános jellemzőit!**
- e.) Részletesen mondja el egy magyaros rántással, egy zsemleszínű rántással és egy lisztszórással sűrített főzelék készítésének módját, és ajánljon a főzelékekhez megfelelő feltétet!**

**10. Tétel:**

- a.) Ismertesse az elkészítést kiegészítő műveletek közül a dúsítás fogalmát és fajtáit!**
- b.) Nevezzen meg három különböző dúsítási módszerrel készített ételt!**
- c.) Ismertesse a dúsítás szerepét az ételkészítésben!**
- d.) Ismertesse a burgonyából főzéssel és sütéssel készíthető köretek általános jellemzőit!**
- e.) Részletesen mondja el két-két főtt, valamint sült burgonya köret készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húskételek köreteként ajánlja azokat!**

**11. Tétel:**

**a.) Ismertesse az alábbi befejező műveleteket!**

- adagolás
- díszítés
- tálalás

**b.) Nevezzen meg három különböző, adagolásában, tálalásában és díszítésében is eltérő ételt!**

**c.) Ismertesse a burgonya előkészítését, valamint a tisztított burgonya kezelését!**

**d.) Ismertesse a burgonyából főzéssel-sütéssel és párolással készíthető köretek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el kettő-kettő főtt-sült és párolt burgonya köret készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húskételek köreteként ajánlja azokat!**

**12. Tétel:**

**a.) Magyarázza el az alábbi hőkezelési módokat, és a módok közötti különbségeket!**

- kevés forró zsiradékban sütés
- grillezés
- lassú-lassú sütés

**b.) Nevezzen meg két-két olyan ételt (összesen hatot), amelyet a fenti sütési módok alkalmazásával készít!**

**c.) Nevezze meg a tésztaköretek alcsoportjait!**

**d.) Ismertessen kettő, köreteként kínált gombóc elkészítési sajátosságait!**

**e.) Részletesen mondja el kettő gyúrt tésztából tésztaköret és kettő eltérő technológiával készülő gyümölcsköret készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húskételek köreteként ajánlja azokat!**



**13. Tétel:**

- a.) **Mutassa be az alábbi elkészítést kiegészítő műveleteket!**
- **bundázás**
  - **lazítás**
  - **főtt élelmiszerek hámozása**
- b.) **Nevezzen meg kétféle bundázási módra két-két eltérő ételt!**
- c.) **Mondjon két példát különböző lazítási eljárással készült ételre!**
- d.) **Ismertesse a sós főtt-sült tésztaételek általános jellemzőit!**
- e.) **Részletesen mondja el két darab sós főtt-sült tésztaétel készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét leves folytatásaként ajánlja azokat!**

**14. Tétel:**

- a.) **A sertés alábbi húsrészeit használjuk leginkább frissen sütésre:**
- **karaj**
  - **comb**
  - **szűzpecsenye**
- Jellemezze ezeket a húsrészeket!**
- b.) **Mondjon minden húsrész felhasználására két-két konkrét ételt, és ajánljon hozzájuk köretet is!**
- c.) **Nevezze meg a sós tésztaételek alcsoportjait!**
- d.) **Ismertesse a sós palacsintafélék és a pizzák általános jellemzőit!**
- e.) **Részletesen mondja el egy magyaros palacsintakészítmény és egy olaszos pizza vagy lángos készítési és tálalási módját!**

**15. Tétel:**

a.) A sertés alábbi húsrészeit is használhatjuk egészben sütésre:

- oldalas
- dagadó
- csülök

**Jellemezze a sertéshúst táplálkozás-élettani és ételkészítési szempontból!**

b.) Mondjon minden fenti húsrész felhasználására egy-egy konkrét ételt!

c.) Nevezze meg a sós tésztaételek alcsoportjait!

d.) Mondjon két-két példát kevert és élesztős tésztából készíthető sós tésztaételre!

e.) Részletesen mondja el 1-1 a sós tésztaételek csoportjába tartozó galuska és fánk készítési és tálalási módját!

**16. Tétel:**

a.) Az alábbiakban a magyar konyha jellegzetes sertéshús ételeinek készítési technológiáit soroljuk:

- szeletben párolás
- apróhúsból párolással készíthető ételek
- főzéssel készíthető ételek

**Jellemezze a sertéshúst táplálkozás-élettani és ételkészítési szempontból!**

b.) Mondjon mindegyik fenti technológiai eljáráshoz két-két konkrét ételt, amely sertéshús felhasználásával készül!

c.) Ismertesse egy szeletben párolt sertéshús elkészítési és tálalási módját, és ajánljon az ételhez megfelelő köretet is!

d.) Ismertesse egy apróhúsból párolással készített sertéshús elkészítési és tálalási módját, és ajánljon az ételhez megfelelő köretet is!

e.) Ismertesse egy főzéssel készített sertéshús elkészítési és tálalási módját!

**17. Tétel:**

- a.) Az alábbiakban a magyar konyha jeles háziszárnyas ételeinek készí­  
technológiáit soroljuk fel:
- egészben sütéssel készíthető szárnyas ételek
  - párolással készíthető szárnyas ételek
  - frissen sütéssel készíthető szárnyas ételek
- Jellemezze a szárnyas húsételek szerepét a táplálkozásban, valamint előkés­  
zési sajátosságait!
- b.) Nevezzen meg az egészben sütéssel készíthető szárnyas ételek csoportjába  
tartozó három példát, ahol mindhárom esetben más szárnyast használ fel!
- c.) Nevezzen meg a párolással készíthető szárnyas ételek csoportjába tartozó két  
példát, ahol az egyik esetben belsőséget használ fel!
- d.) Nevezzen meg kettő frissen sütéssel készíthető szárnyas ételt!
- e.) Az Ön által felsoroltak közül ismertesse egy egészben sütéssel készíthető étel  
készítési és tálalási módját, és ajánljon az ételhez megfelelő köretet is!
- 

**18. Tétel:**

- a.) A zöldség- és gombafélék előkészítése során mit jelentenek ezek a kifejezések?
- darabolás
  - aprítás
  - töltés
- b.) Nevezzen meg a fenti előkészítési eljárásokkal készített ételek közül technoló­  
giai eljárásonként kettőt!
- c.) A szezonális alapján nevezzen meg egy-egy zöldségfélé­  
t, amelyet tavaszi, nyári, őszi és téli időszakban használ fel!
- d.) A szezonális alapján nevezzen meg egy-egy gyümölcsfélé­  
t, amelyet tavaszi, nyári, őszi és téli időszakban használ fel!
- e.) Mondja el három magyaros jellegű húsetel készí­  
tési és tálalási módját!  
Ajánljon hozzájuk megfelelő köretet is!

**19. Tétel:**

- a.) Nevezze meg a meleg előételek alcsoportjait!
- b.) Ismertesse a következő ételcsoportok általános technológiáját!
- ropogósok
  - felfújtak
  - csőben sülték
- c.) Mindegyik készítménycsoportból nevezzen meg két-két ételt (összesen hatot)!
- d.) A felsorolt készítmények közül térjen ki egy konkrét ételnek a készítési és tálalási módjára is!
- e.) Nevezzen meg egy-egy marhahúsból egészben sütéssel, szeletben párolással és apróhúsból párolással készíthető ételt! Mutassa be az egyik étel készítési és tálalási módját, valamint ajánljon hozzá megfelelő köretet is!

**20. Tétel:**

- a.) Ismertesse az alábbi elkészítést kiegészítő műveletek jellemzőit, anyagait!
- fűszerezés
  - ízesítés
- b.) Nevezze meg a meleg előételek alcsoportjait!
- c.) Nevezzen meg a sajtból készített meleg előételek legjellemzőbb képviselői közül kettőt, és egynek az elkészítésére, tálalására is térjen ki részletesen, kiemelten a fűszerezésére és ízesítésére!
- d.) Nevezzen meg a húsból készített meleg előételek legjellemzőbb képviselői közül kettőt, és egynek az elkészítésére, tálalására is térjen ki részletesen, kiemelten a fűszerezésére és ízesítésére!
- e.) Nevezzen meg a tésztából készített meleg előételek legjellemzőbb képviselői közül kettőt, és egynek az elkészítésére, tálalására is térjen ki részletesen, kiemelten a fűszerezésére és ízesítésére!

## **AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI**

### **Tanári példány**

#### **1. Tétel:**

**a.) A húсок előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?**

- áztatás
- forrázás
- letisztítás

**b.) Nevezzen meg előkészítési módoként két-két olyan húsetelt (összesen hatot), amelynek előkészítése során a fentiek szerint dolgozza fel a húsocket!**

**c.) Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a magyaros híg levesek és a pürélevesek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy magyaros híg leves és egy püréleves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki az ehhez a két leveshez kínálható levesbetétek készítésének ismertetésére is!**

#### **Kulcsszavak, fogalmak:**

- húсок előkészítési műveletei: áztatás, forrázás, letisztítás bemutatása példákkal
- a híg levesek csoportosítása (húsleves jellegű; erőlevesek; magyaros híg levesek; összetett híg levesek; egyéb híg levesek)
- a magyaros híg levesek alapanyagai, készítési technológiája
- a pürélevesek alapanyagai, készítési technológiája
- a magyaros híg levesek jellemző betétei (pl. galuska, csipetke, tarhonya)
- a pürélevesek jellemző betétei (pl. rizs, betűtészta, pirított bacon, zsemlekocka)
- a magyaros híg levesek és pürélevesek tálalása (levesestál, bogrács, csésze)

#### **2. Tétel:**

**a.) A húсок előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?**

- darálás
- pürésítés
- pépesítés

**b.) Nevezzen meg előkészítési módoként két-két olyan húsetelt (összesen hatot), amelynek előkészítése során a fentiek szerint dolgozza fel a húsocket!**

**c.) Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a húsleves jellegű levesek és az erőlevesek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy húsleves jellegű leves és egy erőleves készítésének technológiáját, kiemelve a különbségeket! Térjen ki az ehhez a két leveshez kínálható 1-1 (eltérő) levesbetét készítésének ismertetésére is!**

#### **Kulcsszavak, fogalmak:**

- húсок előkészítési műveletei: darálás, pürésítés, pépesítés bemutatása példákkal
- a híg levesek csoportosítása (húsleves jellegű; erőlevesek; magyaros híg levesek; összetett híg levesek; egyéb híg levesek)
- a húsleves jellegű levesek jellemző betétei (pl. finommetélt, csigatészta, májgombóc, daragaluska stb.)
- az erőlevesek jellemző betétei (pl. tojássárgája, tojáskocsonya, metéltre vágott benne főtt hús, csipetke, palacsintametélt stb.)
- a húsleves jellegű és az erőlevesek tálalása (levesestál, leveses csésze)

**3. Tétel:**

**a.) A húsok előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?**

- tűzdelés
- aprítás
- töltés

**b.) Nevezzen meg előkészítési módonként két-két olyan húsételt (összesen hatot), amelyeknek előkészítése során a fentiek szerint dolgozza fel a húsokat!**

**c.) Nevezze meg a sűrített levesek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse az egyszerű sűrített levesek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy zöldség alapú egyszerű sűrített leves és egy húst is tartalmazó egyszerű sűrített leves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki az ehhez a két leveshez kínálható 1-1 (eltérő) levesbetét készítésének ismertetésére is!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- húsok előkészítési műveletei: tűzdelés, aprítás, töltés bemutatása példákkal
- a sűrített levesek csoportosítása (egyszerű sűrített levesek, pürélevesek, krémlevesek, hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek, nyáklevesek, összetett sűrített levesek; alternatív módon sűrített levesek)
- egyszerű sűrített levesek jellemzői, sűrítési eljárásai (rántás változatai, habarás, staubolás/lisztszórás, liszttel begyúrt vaj / beurre marnier, keményítővel sűrítés, saját anyagával sűrítés)
- a kiválasztott levesek technológiája, jellemző betétei (például figurális tészta)
- a kiválasztott levesek tálalása (levesestálban vagy -csészében)

**4. Tétel:**

**a.) Ismertesse a húsok előkészítése során alkalmazott darabolási formákat!**

**b.) Nevezzen meg három olyan húsételt, amelyek előkészítése során az Ön által említettek szerint különböző, a húsételre jellemző darabolási módot alkalmaz!**

**c.) Nevezze meg a sűrített levesek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a krémlevesek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy gyümölcsleves és egy krémleves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki a krémlevesekhez kínálható két darab, eltérő levesbetét készítésének ismertetésére is!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- húsok előkészítése, darabolási formák: szeletre, kockára, csíkokra vágás, irányok stb. bemutatása példákkal
- a sűrített levesek csoportosítása (egyszerű sűrített levesek, pürélevesek, krémlevesek, hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek, nyáklevesek, összetett sűrített levesek; alternatív módon sűrített levesek)
- a krémlevesek általános jellemzői, legírozás és montírozás
- a kiválasztott gyümölcs- és krémleves technológiája
- a gyümölcs- és krémlevesek tálalása (leves csészében)
- a krémlevesek jellemző betétei (például pirított zsemlekocka, saját zöldség vagy gyümölcs jelleganyag, bacon chips stb.)

**5. Tétel:**

**a.) A húсок előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?**

- **hártyák, inak bevagdálása**
- **formázás**
- **pácolás**

**b.) Nevezzen meg előkészítési módonként két-két olyan húsételt (összesen hatot), amelyek előkészítése során a fentiek szerint dolgozza fel a húсокat!**

**c.) Nevezze meg az étel kiegészítőként tálalt saláták alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a nyers alapanyagból készített saláták általános jellemzőit, szerepét az étkezés során!**

**e.) Részletesen mondja el egy ecet-olaj öntettel készülő nyers saláta, egy tejtermékkel készülő öntetes nyers saláta és egy majonézes öntettel készülő nyers saláta készítési és tálalási módját!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- húсок előkészítése: hártyák, inak bevagdálása, formázás, pácolás bemutatása példákkal
- az étel kiegészítőként tálalt saláták alcsoportjai (nyers saláták, főzéssel készült saláták, tartósított saláták)
- a nyers alapanyagból készült saláták általános jellemzői, szerepe (étkezés változatosabbá tétele, vitamin- és ásványi anyag-források, emésztés elősegítése stb.)
- a nyers saláták és salátaöntetek elkészítési jellemzői (darabolás, állag, íz, szín stb.), hűtve tárolás
- a nyers saláták tálalása (előhűtött desszerttányérra, salátás tálra)

**6. Tétel:**

**a.) Magyarázza el az alábbi főzési módok közötti különbségeket!**

- **forralás**
- **gyöngyöző forralás**
- **beforralás**

**b.) Nevezzen meg főzési módonként két-két olyan ételt (összesen hatot), amelyet a fenti főzési módok alkalmazásával készít!**

**c.) Nevezze meg az étel kiegészítőként tálalt saláták alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a főtt alapanyagból készített saláták általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy ecet-olaj öntettel készülő főtt vagy főtt/nyers saláta, egy tejtermékkel készülő öntetes főtt saláta és egy majonézes öntettel készülő főtt saláta készítési és tálalási módját!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- az elkészítés hőkezelési műveletei: a főzési módok közötti különbségek (hőmérséklet, lé mennyisége, időtartam) bemutatása példákkal
- az étel kiegészítőként tálalt saláták alcsoportjai (nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták)
- főzve készült saláták általános jellemzői (főzés időtartama, jelleganyag darabolása, lehűtés, öntettel összekeverés, hűtve tárolás)
- salátaöntetek elkészítési és tálalási sajátosságai (állag, íz, szín, tárolás stb.)

**7. Tétel:**

**a.) Magyarázza el az alábbi sütési módok közötti különbségeket!**

- zárt légtérben sütés
- nyílt légtérben sütés
- bő zsiradékban sütés

**b.) Nevezzen meg két-két olyan ételt (összesen hatot), amelyeket a fenti sütési módok alkalmazásával készít!**

**c.) Nevezze meg a köretek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a zöldségekből készíthető köretek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy-egy zöldségből főzéssel, sütéssel és párolással készíthető köret készítési módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húsételek köreteként ajánlja azokat!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- az elkészítés hőkezelési műveletei: sütési módok bemutatása (hőmérséklet, időtartam, zsiradék) példákkal
- a köretek csoportosítása (*Zöldségekből* főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek; Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető *burgonyaköretek*; Főzéssel, pirítással és párolással készíthető *gabonaköretek*; Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető *tésztaköretek*; Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető *gyümölcsköretek*; *Vegyes köretek*)
- zöldségekből készíthető köretek általános jellemzői (zöldségek előkészítése, darabolása, hőkezelésének módja és időtartama, kiegészítő élelmiszerek stb.)
- főzéssel, sütéssel és párolással készíthető zöldség köretek technológiája, ajánlása konkrét húsételekhez

**8. Tétel:**

**a.) Magyarázza el az alábbi hőkezelési módok közötti különbségeket!**

- pirítás
- együtemű párolás
- kétütemű párolás

**b.) Nevezzen meg két-két olyan ételt (összesen hatot), amelyet a fenti hőkezelési módok alkalmazásával készít!**

**c.) Nevezze meg a köretek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a gabonafélékből készíthető köretek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el két-két főzéssel, pirítással és párolással gabonaféléből készíthető köret készítési módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húsételek köreteként ajánlja azokat!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- az elkészítés hőkezelési műveletei: a pirítás, az egy- és a kétütemű párolás bemutatása (hőmérséklet, időtartam, zsiradék, párolólé mennyisége, szerepe) példákkal
- a köretek csoportosítása (*Zöldségekből* főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek; Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető *burgonyaköretek*; Főzéssel, pirítással és párolással készíthető *gabonaköretek*; Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető *tésztaköretek*; Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető *gyümölcsköretek*; *Vegyes köretek*)
- gabonafélékből készíthető köretek általános jellemzői (gabonafélék előkészítése, hőkezelésének módja és időtartama, kiegészítő élelmiszerek stb.)
- főzéssel, pirítással és párolással gabonaféléből készített köretek technológiája, ajánlása konkrét húsételekhez



**9. Tétel:**

- a.) **Ismertesse az elkészítést kiegészítő műveletek közül a sűrítés fogalmát és fajtáit!**
- b.) **Nevezzen meg a sűrítési módok közül mindegyikre egy-egy olyan ételt, amelynél az eljárás jellemző az adott ételre!**
- c.) **Nevezze meg a főzelékek alcsoportjait!**
- d.) **Ismertesse a hagyományosan készíthető főzelékek általános jellemzőit!**
- e.) **Részletesen mondja el egy magyaros rántással, egy zsemleszínű rántással és egy lisztszórással sűrített főzelék készítésének módját, és ajánljon a főzelékekhez megfelelő feltétet!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- az elkészítés kiegészítő műveletei: sűrítési módok (rántás változatai, habarás, staubolás/lisztszórás, liszttel begyúrt vaj / beurre marnier, keményítővel sűrítés, saját anyagával sűrítés) bemutatása példákkal
- a főzelékek csoportosítása (sűrített főzelékek, angolos főzelékek, franciás főzelékek, lengyeles főzelékek, különleges főzelékek)
- a hagyományosan készíthető főzelékek általános jellemzői (jelleganyag darabolása, főzési időtartam, sűrítés alapanyagai, csomómentesség, kiforrálás szükségessége stb.)
- főzelékek jellemző feltétei (például vagdalt hús, tükörtojás, sült virsli/kolbász)

**10. Tétel:**

- a.) **Ismertesse az elkészítést kiegészítő műveletek közül a dúsítás fogalmát és fajtáit!**
- b.) **Nevezzen meg három különböző dúsítási módszerrel készített ételt!**
- c.) **Ismertesse a dúsítás szerepét az ételkészítésben!**
- d.) **Ismertesse a burgonyából főzéssel és sütéssel készíthető köretek általános jellemzőit!**
- e.) **Részletesen mondja el két-két főtt, valamint sült burgonya köret készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húsételek köreteként ajánlja azokat!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- a dúsítás jelleganyagai (tejtermékek, tojás, sajt) bemutatása példákkal
- a dúsítás szerepe az ételek készítésében (nagyobb energia- és tápanyagbevétel, jellemzően fehérjeként, állag javítás krémesítéssel)
- burgonyából főzéssel készíthető köretek technológiai sajátosságai (darabolás, hőkezelés módja, időtartama stb.)
- burgonyából sütéssel készíthető köretek technológiai sajátosságai (darabolás, hőkezelés módja, időtartama stb.)
- burgonyából sütéssel készíthető konkrét köretek (például hasábburgonya) technológiája (fritőzben és zárt légtérben sütés szabályai), ajánlása húsételekhez
- burgonyából főzéssel készíthető konkrét köretek (például burgonyapüré) technológiája, ajánlása húsételekhez

**11. Tétel:**

**a.) Ismertesse az alábbi befejező műveleteket!**

- adagolás
- díszítés
- tálalás

**b.) Nevezzen meg három különböző, adagolásában, tálalásában és díszítésében is eltérő ételt!**

**c.) Ismertesse a burgonya előkészítését, valamint a tisztított burgonya kezelését!**

**d.) Ismertesse a burgonyából főzéssel-sütéssel és párolással készíthető köretek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el kettő-kettő főtt-sült és párolt burgonya köret készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húsételek köreteként ajánlja azokat!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- a befejező műveletek: adagolás, díszítés és tálalás bemutatása példákkal
- a burgonya előkészítése, a tisztított burgonya kezelése (földesáru-/zöldség-előkészítő kialakítása, eszközei, hámozás, szolanin, beabarnulás megelőzése stb.)
- burgonyából főzéssel-sütéssel készíthető köretek technológiai sajátosságai (darabolás, hőkezelés módja, időtartama stb.)
- burgonyából párolással készíthető köretek technológiai sajátosságai (darabolás, hőkezelés módja, időtartama stb.)
- burgonyából főzéssel-sütéssel készíthető köretek (például pirított burgonya) technológiája, ajánlása húsételekhez
- párolt burgonya köretek (például Anna-burgonya) technológiája, ajánlása húsételekhez

**12. Tétel:**

**a.) Magyarázza el az alábbi hőkezelési módokat, és a módok közötti különbségeket!**

- kevés forró zsiradékban sütés
- grillezés
- lassú-lassú sütés

**b.) Nevezzen meg két-két olyan ételt (összesen hatot), amelyet a fenti sütési módok alkalmazásával készít!**

**c.) Nevezze meg a tésztaköretek alcsoportjait!**

**d.) Ismertessen kettő, köreteként kínált gombóc elkészítési sajátosságait!**

**e.) Részletesen mondja el kettő gyúrt tésztából tésztaköret és kettő eltérő technológiával készülő gyümölcsköret készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húsételek köreteként ajánlja azokat!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- az elkészítés hőkezelési műveletei: kevés forró zsiradékban sütés, grillezés, lassú-lassú sütés bemutatása példákkal
- a tésztaköretek csoportosítása (főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek)
- köreteként kínált gombócok (például zsemlegombóc) technológiai sajátosságai
- gyúrt tésztából készült tésztaköretek (például tarhonya) technológiai sajátosságai (tésztakészítés, alak, nagyság, főzési idő), ajánlása húsételekhez
- a gyümölcsköretek csoportosítása (főzéssel, sütéssel, párolással készíthető), technológiai sajátosságai (jelleganyag darabolása, főzőlé/párolólé mennyisége, ízesítése stb.), ajánlása húsételekhez

**13. Tétel:**

**a.) Mutassa be az alábbi elkészítést kiegészítő műveleteket!**

- bundázás
- lazítás
- főtt élelmiszerek hámozása

**b.) Nevezzen meg kétféle bundázási módra két-két eltérő ételt!**

**c.) Mondjon két példát különböző lazítási eljárással készült ételre!**

**d.) Ismertesse a sós főtt-sült tésztaételek általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el két darab sós főtt-sült tésztaétel készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét leves folytatásaként ajánlja azokat!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- az elkészítés kiegészítő műveletei: bundázás, lazítás, főtt élelmiszerek hámozása bemutatása példákkal
- bundázási eljárások (natúr, bécsi, párizsi, orly, angolos, olaszos, villeroi, bortészta) közül kettő bemutatása példákkal
- lazítási eljárások (keverés, felverés, áttörés, darálás, nyújtás, hajtogatás, kelesztés, omlasztás, klopfolás; áztatott zsemelével, búzadarával, tojásfehérjehabbal) bemutatása példákkal
- a sós főtt-sült tésztaételek (házi vagy gyári gyúrt tésztából) általános jellemzői, technológiai sajátosságai (tésztakészítés, -darabolás és főzés jellegzetességei, lazítás, sütőforma előkészítése, sütési hőfok és időtartam stb.)
- a kiválasztott tésztaételek (pl. Sonkás kocka) technológiája, ajánlása konkrét leves folytatásaként

**14. Tétel:**

**a.) A sertés alábbi húsrészeit használjuk leginkább frissen sütésre:**

- karaj
- comb
- szűzpecsenye

**Jellemezze ezeket a húsrészeket!**

**b.) Mondjon minden húsrész felhasználására két-két konkrét ételt, és ajánljon hozzájuk köretet is!**

**c.) Nevezze meg a sós tésztaételek alcsoportjait!**

**d.) Ismertesse a sós palacsintafélék és a pizzák általános jellemzőit!**

**e.) Részletesen mondja el egy magyaros palacsintakészítmény és egy olaszos pizza vagy lángos készítési és tálalási módját!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- a sertés húsrészeinek jellemzése (hús színe, húsrészek elhelyezkedése stb.) és azok felhasználása konkrét ételekhez, az ételekhez megfelelő köret ajánlása
- a sós tésztaételek csoportjai (házi vagy gyári egyszerű gyúrt és száraz tésztából; kevert tésztából; élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek)
- a sós palacsintafélék és a pizzák általános jellemzői (alapanyagok, technológia)
- kevert tésztából készíthető tésztaételek: magyaros palacsinta készítmények (például Hortobágyi palacsinta) készítése és tálalása
- élesztős tésztából készíthető tésztaételek: fánkok vagy pizzák vagy lángos készítése és tálalása

**15. Tétel:**

**a.) A sertés alábbi húsrészeit is használhatjuk egészben sütésre:**

- oldalas
- dagadó
- csülök

**Jellemezze a sertéshúst táplálkozás-élettani és ételkészítési szempontból!**

**b.) Mondjon minden fenti húsrész felhasználására egy-egy konkrét ételt!**

**c.) Nevezze meg a sós tésztaételek alcsoportjait!**

**d.) Mondjon két-két példát kevert és élesztős tésztából készíthető sós tésztaételre!**

**e.) Részletesen mondja el 1-1 a sós tésztaételek csoportjába tartozó galuska és fánk készítési és tálalási módját!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- a sertéshús jellemzése (összetétele, zsírtartalma, érzékszervi tulajdonságai stb.), előkészítése ételkészítésre és húsrészeinek felhasználása
- a sós tésztaételek csoportjai (házi vagy gyári egyszerű gyúrt és száraz tésztából; kevert tésztából; élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek)
- kevert tésztából készíthető sós tésztaételek példái (például Gombával vagy Sonkával töltött palacsinta)
- élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek példái (például zöldség- vagy húspürével töltött sült kelt fánk)
- a kiválasztott ételek (például Tojásos galuska) készítése és tálalása

**16. Tétel:**

**a.) Az alábbiakban a magyar konyha jellegzetes sertéshús ételeinek készítési technológiáit soroljuk:**

- szeletben párolás
- apróhúsból párolással készíthető ételek
- főzéssel készíthető ételek

**Jellemezze a sertéshúst táplálkozás-élettani és ételkészítési szempontból!**

**b.) Mondjon mindegyik fenti technológiai eljáráshoz két-két konkrét ételt, amely sertéshús felhasználásával készül!**

**c.) Ismertesse egy szeletben párolt sertéshús elkészítési és tálalási módját, és ajánljon az ételhez megfelelő köretet is!**

**d.) Ismertesse egy apróhúsból párolással készített sertéshús elkészítési és tálalási módját, és ajánljon az ételhez megfelelő köretet is!**

**e.) Ismertesse egy főzéssel készített sertéshús elkészítési és tálalási módját!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- a sertéshús jellemzése (összetétele, zsírtartalma, érzékszervi tulajdonságai stb.), előkészítése ételkészítésre
- a sertéshúsból készíthető ételek csoportosítása konkrét példákkal
- egy kiválasztott szeletben párolással készíthető sertéshús étel elkészítési és tálalási módja, megfelelő köret ajánlása (pl. Sertésborda Hentes, Bakonyi módra)
- egy kiválasztott apróhúsból párolással készíthető sertéshús étel elkészítési és tálalási módja, megfelelő köret ajánlása (pl. Sertéspörkölt, Csikóstokány)
- egy kiválasztott főzéssel készíthető sertéshús étel elkészítési és tálalási módja, megfelelő köret ajánlása (pl. Töltött káposzta)

**17. Tétel:**

- a.) Az alábbiakban a magyar konyha jeles háziszárnyas ételeinek készí­ tési technológiáit soroljuk fel:
- egészben sütéssel készíthető szárnyas ételek
  - párolással készíthető szárnyas ételek
  - frissen sütéssel készíthető szárnyas ételek
- Jellemezze a szárnyas húsételek szerepét a táplálkozásban, valamint előkés­ zítési sajátosságait!
- b.) Nevezzen meg az egészben sütéssel készíthető szárnyas ételek csoportjába tartozó három példát, ahol mindhárom esetben más szárnyast használ fel!
- c.) Nevezzen meg a párolással készíthető szárnyas ételek csoportjába tartozó két példát, ahol az egyik esetben belsőséget használ fel!
- d.) Nevezzen meg kettő frissen sütéssel készíthető szárnyas ételt!
- e.) Az Ön által felsoroltak közül ismertesse egy egészben sütéssel készíthető étel készí­ tési és tálalási módját, és ajánljon az ételhez megfelelő köretet is!

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- a szárnyas hús jellemzése (fehérje- és zsírtartalma, érzékszervi tulajdonságai, emészthetősége stb.), előkészítése ételkészítésre (tollazás, belezés, bontás)
- különböző háziszárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kakas, pulyka, kacska, liba, gyöngytyúk) egészben sütéssel készíthető ételek (például Sült csirke)
- párolással készíthető szárnyas ételek példái (például Paprikás csirke)
- szárnyasbelsőségből párolással készíthető szárnyas ételek példái (például Zúza pörkölt)
- frissen sütéssel készíthető szárnyas ételek példái (például Pirított csirkemáj)
- egy kiválasztott egészben sütéssel készíthető szárnyas étel készítése és tálalása, megfelelő köret ajánlása

**18. Tétel:**

- a.) A zöldség- és gombafélék előkészítése során mit jelentenek ezek a kifejezések?
- darabolás
  - aprítás
  - töltés
- b.) Nevezzen meg a fenti előkészítési eljárásokkal készített ételek közül technoló­ giai eljárásonként kettőt!
- c.) A szezonális alapján nevezzen meg egy-egy zöldségféléket, amelyet tavaszi, nyári, őszi és téli időszakban használ fel!
- d.) A szezonális alapján nevezzen meg egy-egy gyümölcsféléket, amelyet tavaszi, nyári, őszi és téli időszakban használ fel!
- e.) Mondja el három magyaros jellegű húsetel készí­ tési és tálalási módját! Ajánl­ jon hozzájuk megfelelő köretet is!

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- a zöldségfélék és gombafélék előkészítése: darabolás, aprítás és töltés bemuta­ tása konkrét ételpéldákkal
- zöldségfélék példái szezonális szempontjából (pl. tavasszal sóska)
- gyümölcsfélék példái szezonális szempontjából (pl. nyáron cseresznye)
- magyaros jellegű húsételek technológiája, megfelelő köret ajánlása (például Gödöllői töltött jérce, Pirított sertésmáj magyarosan)

**19. Tétel:**

- a.) Nevezze meg a meleg előételek alcsoportjait!
- b.) Ismertesse a következő ételcsoportok általános technológiáját!
  - ropogósok
  - felfújtak
  - csőben sülték
- c.) Mindegyik készítménycsoportból nevezzen meg két-két ételt (összesen hatot)!
- d.) A felsorolt készítmények közül térjen ki egy konkrét ételnek a készítési és tálalási módjára is!
- e.) Nevezzen meg egy-egy marhahúsból egészben sütéssel, szeletben párolással és apróhúsból párolással készíthető ételt! Mutassa be az egyik étel készítési és tálalási módját, valamint ajánljon hozzá megfelelő köretet is!

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- meleg előételek csoportosítása:
  - Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott, töltött, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények);
  - Tojásból készíthető meleg előételek (főtt, bevert, habart, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült, rántott, töltött);
  - Tésztákból készíthető meleg előételek (vajás-, sós omlós, főtt tésztákból, palacsintából, fánkok, tekercesek, rétesek);
  - Rizottók;
  - Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények);
  - Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények)
- ropogósok jellemzői, készítése, tálalása konkrét ételpéldákkal
- felfújtak jellemzői, készítése, tálalása konkrét ételpéldákkal
- csőben sülték jellemzői, készítése, tálalása konkrét ételpéldákkal
- marhahúsból egészben sütéssel, szeletben párolással és apróhúsból párolással készíthető ételek jellemzői, a hozzájuk ajánlott köretetek (például Marhapörkölt)

**20. Tétel:**

- a.) **Ismertesse az alábbi elkészítést kiegészítő műveletek jellemzőit, anyagait!**
- fűszerezés
  - ízesítés
- b.) **Nevezze meg a meleg előételek alcsoportjait!**
- c.) **Nevezzen meg a sajtból készített meleg előételek legjellemzőbb képviselői közül kettőt, és egynek az elkészítésére, tálalására is térjen ki részletesen, kiemelten a fűszerezésére és ízesítésére!**
- d.) **Nevezzen meg a húsból készített meleg előételek legjellemzőbb képviselői közül kettőt, és egynek az elkészítésére, tálalására is térjen ki részletesen, kiemelten a fűszerezésére és ízesítésére!**
- e.) **Nevezzen meg a tésztából készített meleg előételek legjellemzőbb képviselői közül kettőt, és egynek az elkészítésére, tálalására is térjen ki részletesen, kiemelten a fűszerezésére és ízesítésére!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- az elkészítést kiegészítő műveletek: fűszerezés és ízesítés szabályai
- a leggyakrabban használt fűszerező és ízesítőanyagok (termések, magok, levelek, virágok, virágrészek, héjrészek, gyökerek; hazai és külföldi; különböző ízű anyagok; összetett készítmények)
- a meleg előételek csoportosítása
- a sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak) jellemzői, készítése, tálalása példákkal
- a húsból készíthető meleg előételek (bundázott ételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték) jellemzői, készítése, tálalása példákkal
- a tésztából készített meleg előételek (főtt-, kevert-, vajas-, sós omlós tésztából, palacsintából, tekercecsek, fánkok, rétesek) jellemzői, készítése, tálalása példákkal

