

INNOVÁCIÓS ÉS TECHNOLÓGIAI MINISZTERIUM

21 811 01 Konyhai kisegítő

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladát 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 az NSZFH/001473-1/2020 számon kiadom.



MÁSOLAT
Az eredeti okirattal mindenben
megegyező hiteles másolat.



Jóváhagyta:

dr. Hafiek Andrea
főosztályvezető

2020

Érvényes: 2020. 01. 28.

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

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.

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

1. tétel

a.) A húrok előkészítése során milyen célból és hogyan végzik az alábbi műveleteket?

- **Áztatás, forrázás, lemosás**
- **Letisztítás, formázás**
- **Darabolás, aprítás**

b.) Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait! Részletesen mondja el kettő különböző magyaros híg leves elkészítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki a leveshez kínálható levesbetétekre!

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

2. tétel

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

- **Darálás**
- **Pürésítés**
- **Pépesítés**

Nevezzen meg egy-két olyan húsetelt, amelynek előkészítése során a fenti eljárásokat alkalmazva dolgozza fel a húrokat!

b.) Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait! Példákon keresztül ismertesse a húsleves jellegű levesek és az összetett híg levesek általános jellemzőit és az elkészítési technológiájuk közötti különbséget!

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

3. tétel

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

- **Tűzdelés**
- **Aprítás**
- **Töltés**

Nevezzen meg egy-egy olyan húsételt, amelyeknek előkészítése során a fenti eljárásokat alkalmazza!

b.) Nevezze meg a sűrített levesek alcsoportjait! Ismertesse az egyszerű sűrített levesek általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy zöldségalapú egyszerű sűrített leves és egy húsos sűrített leves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki a levesekhez kínálható egy-egy (eltérő) levesbetét készítésének ismertetésére is!

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

4. tétel

a.) Ismertesse a húsok előkészítése során alkalmazott darabolási formákat! Nevezzen meg kettő különböző húsételt, amelyek előkészítése során a húsételre jellemző darabolási módot alkalmazza!

b.) Mondja el a püréleves és a krémleves közötti különbséget konyhatechnológiai szempontból, valamint tálalásuk módjait! Térjen ki a püré- és krémlevesekhez kínálható levesbetétek elkészítésére is!

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

5. tétel

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

- **Hártyák, inak bevagdálása**
- **Formázás**
- **Pácolás**

Nevezzen meg előkészítési módonként egy-egy olyan húsételt, amelyek előkészítése során a fenti eljárásokat alkalmazza!

b.) Csoportosításuk szerint nevezze meg az ételt kiegészítő salátákat! Ismertesse a nyers alapanyagból készített saláták általános jellemzőit, szerepét az étkezés során! Részletesen mondja el három különféle nyers saláta elkészítési és tálalási módját!

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

6. tétel

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

- **Forralás**
- **Gyöngyöző forralás**
- **Beforralás**

Nevezzen meg a fenti főzési módok alkalmazásával készített egy-egy ételt!

b.) Mondja el az ételt kiegészítő saláták alcsoportjait! Ismertesse a főtt alapanyagból készített saláták általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy ecet-olaj öntettel készülő főtt saláta, egy tejtermékkel készülő öntetes főtt saláta és egy majonézes öntettel készülő főtt saláta készítési és tálalási módját!

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

7. tétel

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

- **Zárt légtérben sütés**
- **Nyílt légtérben sütés**
- **Bő zsiradékban sütés**

Nevezzen meg egy-egy olyan ételt, amelyeket a fenti sütési módok alkalmazásával készít!

b.) Ismertesse a zöldségekből készíthető köretek általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy-egy zöldségből főzéssel, sütéssel és párolással készíthető köret elkészítését, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húskételek köreteként ajánlaná azokat!

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

8. tétel

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

- **Pirítás**
- **Párolás**

Nevezzen meg egy hústételt és egy zöldségféléből készült köretet, amelyet a fenti hőkezelési módok alkalmazásával készít!

b.) Ismertesse a gabonafélékből készíthető köretek általános jellemzőit! Részletesen mondja el kettő különböző pirítással és párolással – gabonafélékből – készíthető köret készítési módját, valamint tegyen javaslatot, hogy konkrétan melyik húskételek köreteként ajánlja azokat!

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

9. tétel

- a.) Ismertesse az ételtésítés kiegészítő műveletei közül a sűrités fogalmát és fajtáit!**

Nevezzen meg a felsorolt sűritési módok szerint elkészített egy-egy ételt!

- b) Ismertesse a hagyományosan készíthető főzelékek általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy rántással, egy habarással és egy lisztszórással sűritett főzelék elkészítésének módját, és ajánljon a főzelékekhez megfelelő feltétet is!**

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

10. tétel

- a.) Ismertesse az ételtésítést kiegészítő műveletek közül a dúsítás fogalmát, fajtáit és szerepét az ételtésítésben!**

Nevezzen meg kettő különböző dúsítási módszerrel készített ételt!

- b.) Ismertesse a burgonyából főzéssel és sűtéssel készíthető köretek általános jellemzőit! Részletesen mondja el két-két főtt, valamint sűlt burgonyaköret elkészítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy melyik húskételek köretként ajánlaná azokat!**

11. tétel

a.) Ismertesse az alábbi befejező műveleteket!

- **Adagolás**
- **Díszítés**
- **Tálalás**

Nevezzen meg kettő különböző adagolású, tálalású és díszítésű ételt!

b.) Ismertesse a burgonya előkészítési folyamatát, valamint a tisztított burgonya kezelését, tárolását! Sorolja fel a burgonyából készíthető köretek fajtáit és mondja el az általános jellemzőiket! Részletesen mondja el kettő főtt-sült burgonyaköret készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy konkrétan melyik húskételek köreteként ajánlja azokat!

12. tétel

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

- **Kevés forró zsiradékban sütés**
- **Sütés sugárzó hővel (grillezés)**
- **Bő zsiradékban sütés**

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

b.) Ismertesse kettő különböző, köreteként kínált tésztaétel elkészítési sajátosságait! Részletesen mondja el egy gyúrt és egy kevert tésztából készülő sós tésztaétel elkészítési és tálalási módját.

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

13. tétel

a.) Mutassa be az alábbi elkészítést kiegészítő műveleteket!

- **Bundázás**
- **Lazítás**

Nevezzen meg kettő eltérő bundázási móddal készített ételt! Mondjon két példát a különböző lazítási eljárással készült ételre!

b.) Ismertesse a főtt-sült tésztaételek általános jellemzőit!

Részletesen mondja el kettő főtt-sült tésztaétel készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy melyik levesek folytatásaként ajánlja azokat!

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

14. tétel

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

- **karaj,**
- **comb,**
- **szűzpecsenye.**

Jellemezze ezeket a húsrészeket táplálkozástani szempontból! Mondjon mindegyik húsrész felhasználására két-két konkrét ételt, és ajánljon hozzájuk köretet is!

b.) Ismertesse a sós tésztaételek főbb csoportjait! Részletesen mondja el a hortobágyi húsos palacsinta és a tojásos galuska elkészítési és tálalási módját!

15. tétel

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

- **oldalás,**
- **dagadó,**
- **csülök.**

**Jellemezze ezeket a sertéshúsrészeket táplálkozás-élettani és ételkészítési szempontból!
Mondjon minden fenti húsrész felhasználására egy-egy konkrét ételt!**

**b.) Mondjon két-két példát gyúrt és élesztős sós tésztából készíthető tésztaételre!
Részletesen ismertesse egy gyúrt és egy élesztős sós tésztából készülő étel elkészítését!**

16. tétel

a.) Az alábbiakban a magyar konyha jellegzetes sertéshúsételeinek készítési technológiáit soroljuk fel:

- **szeletben párolással,**
- **apróhúsból párolással,**
- **főzéssel készíthető ételek.**

Jellemezze a vörös húsokat – kiemelve a sertéshúst – táplálkozás-élettani és ételkészítési szempontból!

b.) Mondjon mindegyik felsorolt technológiai eljáráshoz két-két konkrét ételt, amely sertéshús felhasználásával készül! Ismertesse részletesen egy szeletben párolt, egy apróhúsból párolással készített és egy főzéssel készített sertéshúsétel elkészítési és tálalási módját, és ajánljon az ételhez megfelelő köretet is!

17. tétel

a.) Az alábbiakban a magyar konyha háziszárnyas ételeinek készítési technológiáit soroljuk fel:

- egészben sütéssel készíthető szárnyas ételek,
- párolással készíthető szárnyas ételek,
- frissen sütéssel készíthető szárnyas ételek.

Mutassa be a szárnyas húsételek szerepét a táplálkozásban, valamint az előkészítési sajátosságait!

b.) Nevezzen meg három különféle szárnyasból egészben sütéssel, párolással, illetve frissen sütéssel készíthető egy-egy ételt! Ismertesse részletesen egy egészben sütéssel készíthető szárnyas húsétel készítési és tálalási módját, amelyhez belsőséget is használ, és ajánljon az ételhez megfelelő köretet is!

18. tétel

a.) A zöldség- és gombafélék előkészítése során mit jelentenek ezek a kifejezések?

- Darabolás
- Aprítás
- Töltés

Nevezzen meg a fenti előkészítési eljárásokkal készített egy-egy ételt! A szezonális alapján, évszakonként soroljon fel kettő-kettő jellemző zöldségféléket és gyümölcsöt!

b.) Mondja el kettő magyaros jellegű húsétel elkészítési és tálalási módját!

Ajánljon hozzájuk megfelelő köretet, salátát is!

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

19. tétel

a.) Ismertesse a következő ételcsoportok általános technológiáját!

- **Ropogósok**
- **Felfújtak**
- **Csőben sülték**

Mindegyik ételcsoportból nevezzen meg egy-egy ételt! A felsorolt készítmények közül egy konkrét ételnek ismertesse az elkészítési és tálalási módját!

b.) Nevezzen meg egy-egy marhahúsból szeletben párolással és apróhúsból párolással készíthető ételt! Mutassa be részletesen az egyik étel elkészítési és tálalási módját, ajánljon hozzá megfelelő köretet is!

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

20. tétel

a.) Ismertesse az alábbi elkészítést kiegészítő műveletek jellemzőit, anyagait!

- **Fűszerezés**
- **Ízesítés**

Sorolja fel a főzőkonyhában leggyakrabban használt fűszereket! A felsorolt fűszerek felhasználásával készülő ételekre is mondjon egy-egy példát!

b.) Nevezzen meg a tojásból, sajtból, illetve tésztából készíthető meleg előételek közül kettőt-kettőt, és egy kiválasztott ételnek az elkészítésére, tálalására is térjen ki részletesen, kiemelve a fűszerezést és ízesítést!

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

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

1. tétel

a.) A húsok előkészítése során milyen célból és hogyan végzik az alábbi műveleteket?

- **Áztatás, forrázás, lemosás**
- **Letisztítás, formázás**
- **Darabolás, aprítás**

b.) Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait! Részletesen mondja el kettő különböző magyaros híg leves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki a leveshez kínálható levesbetétekre!

Kulcsszavak, fogalmak:

- húsok előkészítési műveletei: áztatás, forrázás, lemosás, letisztítás, formázás, darabolás, aprítás 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 magyaros híg levesek jellemző betétei (pl. galuska, csipetke, tarhonya)
- a magyaros híg levesek tálalása (levesestál, bogrács, csésze)

2. tétel

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

- Darálás
- Pürésítés
- Pépesítés

Nevezzen meg egy-két olyan húsételt amelynek előkészítése során a fenti eljárásokat alkalmazva dolgozza fel a húsokat!

b.) Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait!

Példákon keresztül részletesen ismertesse a húsleves jellegű levesek és az összetett híg levesek általános jellemzőit és az elkészítési technológiájuk közötti különbséget!

Kulcsszavak, fogalmak:

- húsok 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 összetett híg levesek jellemzői és betétei (pl. csipetke, száraztészta stb.)
- a húsleves jellegű és az összetett híg leves tálalása (levesestál, leveses csésze)

3. tétel

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

- **Tűzdelés**
- **Aprítás**
- **Töltés**

Nevezzen meg egy-egy olyan húsétel, amelyeknek előkészítése során a fenti eljárásokat alkalmazza!

b.) Nevezze meg a sűrített levesek alcsoportjait! Ismertesse az egyszerű sűrített levesek általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy zöldségalapú egyszerű sűrített leves és egy húsos sűrített leves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki a levesekhez kínálható egy-egy (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
- a kiválasztott levesek tálalása (levesestálban vagy -csészében).

4. tétel

- a.) Ismertesse a húsok előkészítése során alkalmazott darabolási formákat! Nevezzen meg kettő különböző húsételt, amelyek előkészítése során a húsételre jellemző darabolási módot alkalmazza!**
- b.) Mondja el a püréleves és a krémleves közötti különbséget konyhatechnológiai szempontból, valamint tálalásuk módjait. Térjen ki a püré- és krémlevesekhez kínálható levesbetétek elkészítésére is!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- húsok előkészítése, darabolási formák: szeletre, kockára, csíkokra vágás, irányok stb. bemutatása példákkal
- a püré- és a krémlevesek általános jellemzői, az elkészítésük, beltartalmi tulajdonságai közötti különbségek
- a pürélevesek sűrítési módjai (lisztszórás, saját anyaggal történő sűrítés)
- legírozás és montírozás jelentősége a kiválasztott krémleves technológiájában
- a püré- és krémlevesek tálalása (levesescsészében)
- a püré-, és krémlevesek jellemző betétei (például pirított zsemlekočka, zöldség- vagy baconchips stb.)

5. tétel

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

- **Hártyák, inak bevagdálása**
- **Formázás**
- **Pácolás**

Nevezzen meg előkészítési módonként egy-egy olyan húsételt, amelyek előkészítése során a fenti eljárásokat alkalmazza!

b.) Csoportosításuk szerint nevezze meg az ételt kiegészítő salátákat! Ismertesse a nyers alapanyagból készített saláták általános jellemzőit, szerepét az étkezés során! Részletesen mondja el három különféle nyers saláta elkészítési és tálalási módját!

Kulcsszavak, fogalmak:

- húsok előkészítése: hártyák, inak bevagdálása, formázás, pácolás bemutatása példákkal
- az ételkiegészítőként tálalt saláták alcsoportjai (nyers, öntetes saláták, főzéssel készült saláták, tartósított saláták)
- a nyers alapanyagból készült saláták általános jellemzői, szerepe (étkezés változatosabbá tétele, vitamin-, rost- és ásványianyag-források, emésztés elősegítése stb.)
- a nyers saláták és salátaöntetek elkészítési jellemzői (darabolás, állag, íz, szín stb.), hűtve tárolás
- a nyers saláták tálalása (előhűtött desszerttányérra, salátástálra)

6. tétel

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

- **Forralás**
- **Gyöngyöző forralás**
- **Beforralás**

Nevezzen meg a fenti főzési módok alkalmazásával készített egy-egy ételt!

b.) Mondja el az ételt kiegészítő saláták alcsoportjait! Ismertesse a főtt alapanyagból készített saláták általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy ecet-olaj öntettel készülő főtt 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, főzőfolyadék mennyisége, időtartam) bemutatása példákkal
- főzve készült saláták általános jellemzői (főzés időtartama, jelleganyag darabolása, lehűtés, öntettel összekeverés, hűtve tárolás)
- salátaöntetek elkészítési és tálalási sajátosságai (állag, íz, szín, hőmérséklet, tárolás stb.)

7. tétel

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

- Zárt légtérben sütés
- Nyílt légtérben sütés
- Bő zsiradékban sütés

Nevezzen meg egy-egy olyan ételt, amelyeket a fenti sütési módok alkalmazásával készít!

b.) Ismertesse a zöldségekből készíthető köretek általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy-egy zöldségből főzéssel, sütéssel és párolással készíthető köret elkészítését, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húskételek köreteként ajánlaná 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 zöldségköretek technológiája, ajánlása konkrét húskételekhez

8. tétel

a.) Magyarazza el az alábbi hőkezelési módok közötti különbségeket!

- **Pirítás**
- **Párolás**

Nevezzen meg egy hústételt és egy zöldségféléből készült köretet, amelyet a fenti hőkezelési módok alkalmazásával készít!

b.) Ismertesse a gabonafélékből készíthető köretnek általános jellemzőit! Részletesen mondja el a különböző pirítással és párolással – gabonafélékből – készíthető köret készítési módját, valamint tegyen javaslatot, hogy konkrétan melyik hústételek köretként ajánlja azokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- az elkészítés hőkezelési műveletei: a pirítás és a párolás bemutatása, a technológiák különbségei (hőmérséklet, időtartam, zsiradék, párolólé mennyisége, szerepe)
- A zöldségféléből párolással, illetve pirítással készíthető köretnek megnevezése (pirított gomba, pirított vegyes zöldség köret, párolt sárgarépa, párolt kelvirág, párolt brokkoli, párolt zöldbab, párolt káposzta, lecsó, stb.)
- Pirított és párolt hústételek felsorolása (pirított csirke és a módoszatai, pirított szűzermék, pirított zöldséges csirke, párolt marhasült és módoszatai, párolt paprikás sertésszelet, párolt tejfőlös-gombás sertésszelet, húsból készített pörköltök, tokányok, stb.)
- a gabonafélékből készített köretnek táplálkozási megítélése
- pirítással és párolással gabonafélékből készített köretnek technológiája, ajánlása konkrét hústételekhez

9. tétel

a.) Ismertesse az ételkészítés kiegészítő műveletei közül a sűrítés fogalmát és fajtáit!

Nevezzen meg a felsorolt sűrítési módok szerint elkészített egy-egy ételt!

b.) Ismertesse a hagyományosan készíthető főzelékek általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy rántással, egy habarással és egy lisztszórással sűrített főzelék elkészítésének módját, és ajánljon a főzelékekhez megfelelő feltétet is!

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, kiforralás szükségessége stb.)
- főzelékek jellemző feltétei (például vagdalt hús, tükörtojás, sült virsli/kolbász)

10. tétel

- a.) Ismertesse az ételkészítést kiegészítő műveletei közül a dúsítás fogalmát, fajtáit és szerepét az ételkészítésben!**

Nevezzen meg kettő különböző dúsítási módszerrel készített ételt!

- b.) Ismertesse a burgonyából főzéssel és sütéssel készíthető köretek általános jellemzőit! Részletesen mondja el két-két főtt, valamint sült burgonyaköret elkészítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy melyik húsételek köreteként ajánlaná azokat!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a dúsítás jelleganyagai (tejtermékek, tojás, sajt) bemutatása példákkal
- a dúsítás szerepe az ételek készítésében (nagyobb energia- és tápanyagbevitel, állagjavítás 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 hasáburgonya) technológiája (fritőzben és a 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

Nevezzen meg kettő különböző adagolású, tálalású és díszítésű ételt!

b.) Ismertesse a burgonya előkészítési folyamatát, valamint a tisztított burgonya kezelését, tárolását! Sorolja fel a burgonyából készíthető köretek fajtáit és mondja el az általános jellemzőiket! Részletesen mondja el kettő főtt-sült burgonyaköret készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy konkrétan melyik húskételek 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, bebarnulás megelőzése, a tárolás szabályai stb.)
- burgonyából főzéssel-sütéssel készíthető köretek technológiai sajátosságai (darabolás, hőkezelés módja, időtartama stb.)
- burgonyából főzéssel-sütéssel készíthető köretek (például pirított burgonya, burgonyaropogós, francia rakott burgonya) technológiája, ajánlása húskételekhez

12. tétel

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

- **Kevés forró zsiradékban sütés**
- **Sütés sugárzó hővel (grillezés)**
- **Bő zsiradékban sütés**

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

b.) Ismertesse kettő különböző, köretként kínált tésztaétel elkészítési sajátosságait! Részletesen mondja el egy gyúrt és egy kevert tésztából készülő sós tésztaétel elkészítési és tálalási módját.

Kulcsszavak, fogalmak:

- az elkészítés hőkezelési műveletei: kevés forró zsiradékban sütés, grillezés, bő zsírban sütés bemutatása példákkal
- a tésztaköreték csoportosítása, bemutatása (főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, piritással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköreték)
- gyúrt vagy kevert tésztából készült tésztaköreték (például házi tarhonya, lasagne, galuska, palacsinta) technológiai sajátosságai (tésztakészítés, alak, nagyság, főzési idő), ajánlása húsételekhez

13. tétel:

a.) Mutassa be az alábbi elkészítést kiegészítő műveleteket!

- **Bundázás**
- **Lazítás**

Nevezzen meg kettő eltérő bundázási móddal készített ételt! Mondjon két példát a különböző lazítási eljárással készült ételre!

b.) Ismertesse a főtt-sült tésztaételek általános jellemzőit! Részletesen mondja el kettő főtt-sült tésztaétel készítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy melyik levesek folytatásaként ajánlja azokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- az elkészítés kiegészítő műveletei: bundázás, lazítás bemutatása példákkal
- bundázási eljárások (natúr, bécsi, párizsi, orly, angolos, olaszos, villeroi, bor-tészta) közül kettő bemutatása példákkal
- lazítási eljárások (keverés, felverés, áttörés, darálás, nyújtás, hajtogatás, kelesztés, omlasztás, klopfolás; áztatott zsemelével, búzadarával, tojásfehérjehabbal) bemutatása példákkal
- a 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, tonhalas penne, rakott metélt, pozsonyi kocka stb.) technológiája, ajánlása konkrét leves folytatásaként

14. tétel

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

- **karaj,**
- **comb,**
- **szűzpecsenye.**

Jellemezze ezeket a húsrészeket táplálkozástani szempontból! Mondjon mindegyik húsrész felhasználására két-két konkrét ételt, és ajánljon hozzájuk köretet is!

b.) Ismertesse a sós tésztaételek főbb csoportjait! Részletesen mondja el a hortobágyi húsos palacsinta és a tojásos galuska elkészítési és tálalási módját!

Kulcsszavak, fogalmak:

- a sertés húsrészeinek jellemzése (hús színe, húsrészek elhelyezkedése, fehérje- és zsírtartalma stb.) és azok felhasználása konkrét ételekhez, az ételekhez illő megfelelő köret ajánlása
- a sós tésztaételek főbb csoportjai (házi vagy gyári egyszerű gyúrt tészták, kevert tésztából készíthető ételek, élesztős tésztából készült tésztaételek
- a hortobágyi húsos palacsinta és a tojásos galuska elkészítésének technológiai lépései, tálalása

15. tétel

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

- oldalas,
- dagadó,
- csülök.

**Jellemezze ezeket a sertéshúsrészeket táplálkozás-élettani és ételkészítési szempontból!
Mondjon minden fenti húsrész felhasználására egy-egy konkrét ételt!**

b.) **Mondjon két-két példát gyúrt és élesztős sós tésztából készíthető tészaételre!
Részletesen ismertesse egy gyúrt és egy élesztős sós tésztából készülő étel elkészítését!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a sertéshús (oldalás, dagadó, csülök) jellemzése (összetétele, zsírtartalma, érzékszervi tulajdonságai stb.), előkészítése ételkészítéshez és húsrészeinek felhasználása
- gyúrt tésztából készíthető tészaételek példái (például sztrapacska, milánói makaróni, ravioli, tortellini)
- élesztős tésztából készíthető tészaételek példái (például zöldség- vagy húspürével töltött sült kelt fánk stb.)
- a kiválasztott ételek (például sztrapacska, sós ízesítésű fánk) elkészítése és tálalása

16. tétel

a.) Az alábbiakban a magyar konyha jellegzetes sertéshúsételeinek készítési technológiáit soroljuk fel:

- szeletben párolással,
- apróhúsból párolással,
- főzéssel készíthető ételek.

Jellemezze a vörös húsokat – kiemelve a sertéshúst – táplálkozás-élettani és ételkészítési szempontból!

b.) Mondjon mindegyik felsorolt technológiai eljáráshoz két-két konkrét ételt, amely sertéshús felhasználásával készül! Ismertesse részletesen egy szeletben párolt, egy apróhúsból párolással készített és egy főzéssel készített sertéshúsétel elkészítési és tálalási módját, és ajánljon az ételhez megfelelő köretet is!

Kulcsszavak, fogalmak:

- a vöröshúsok, sertéshús jellemzése (összetétele, zsírtartalma, érzékszervi tulajdonságai stb.), előkészítése ételkészítésre
- a sertéshúsból készíthető ételek csoportosítása konkrét példákkal
- egy kiválasztott szeletben párolással készíthető sertéshúsétel elkészítési és tálalási módja, megfelelő köret ajánlása (pl. sertésborda hentes, bakonyi módra);
- egy kiválasztott apróhúsból párolással készíthető sertéshúsétel elkészítési és tálalási módja, megfelelő köret ajánlása (pl. sertéspörkölt, csikóstokány stb.);
- egy kiválasztott főzéssel készíthető sertéshúsétel elkészítési és tálalási módja, megfelelő köret ajánlása (pl. töltött káposzta)

17. tétel

a.) Az alábbiakban a magyar konyha háziszárnyas ételeinek készítési technológiáit soroljuk fel:

- egészben sütéssel készíthető szárnyas ételek,
- párolással készíthető szárnyas ételek,
- frissen sütéssel készíthető szárnyas ételek.

Mutassa be a szárnyas húsételek szerepét a táplálkozásban, valamint az előkészítési sajátosságait!

b.) Nevezzen meg három különféle szárnyasból egészben sütéssel, párolással, illetve frissen sütéssel készíthető egy-egy ételt! Ismertesse részletesen egy egészben sütéssel készíthető szárnyas húsetel készítési és tálalási módját, amelyhez belsőséget is használ, 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, csontozás, bőreltávolítás);
- különböző háziszárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kakas, pulyka, kacska, liba, gyöngytyúk) egészben sütéssel készíthető ételek (például sült csirke, töltött pulyka);
- párolással készíthető szárnyas ételek példái (például paprikás csirke, gombás csirkemellragu) szárnyasbelsőségből párolással készíthető szárnyas ételek példái (például zúzapörkölt);
- frissen sütéssel készíthető szárnyas ételek példái (például pirított csirke, rántott csirke stb.);
- 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**

Nevezzen meg a fenti előkészítési eljárásokkal készített egy-egy ételt! A szezonális alapján, évszakonként soroljon fel kettő-kettő jellemző zöldségféléket és gyümölcsöt!

**b.) Mondja el kettő magyaros jellegű húsfélel elkészítési és tálalási módját!
Ajánljon hozzájuk megfelelő köretet, salátát is!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a zöldségfélék és gombafélék előkészítése: darabolás, aprítás és töltés bemutatása konkrét ételpéldákkal
- zöldségfélék, gyümölcsök példái szezonális szempontjából (pl. tavasszal sóska, zöldhagyma, fejes saláta,) gyümölcsfélék példái szezonális szempontjából (pl. nyáron meggy, málna)
- magyaros jellegű húsfélel technológiája, megfelelő köret ajánlása (például gödöllői töltött jérce, pirított sertésmáj, gyulai töltött sertéskaraj stb.)

19. tétel

a) Ismertesse a következő ételcsoportok általános technológiáját!

- **Ropogósok**
- **Felfújtak**
- **Csőben sülték**

Mindegyik ételcsoportból nevezzen meg egy-egy ételt! A felsorolt készítmények közül egy konkrét ételnek ismertesse az elkészítési és tálalási módját!

b) Nevezzen meg egy-egy marhahúsból szeletben párolással és apróhúsból párolással készíthető ételt! Mutassa be részletesen az egyik étel elkészítési és tálalási módját, ajánljon hozzá megfelelő köretet is!

Kulcsszavak, fogalmak:

- ropogósok jellemzői, készítése, tálalása konkrét ételpéldákkal
- felfújtak jellemzői, készítése, tálalása konkrét ételpéldákkal
- csőben sülték jellemzői, készítése, tálalása konkrét ételpéldákkal
- marhahúsból szeletben párolással és apróhúsból párolással készíthető ételek jellemzői, a hozzájuk ajánlott köretek (például marhapörkölt, lecsós rostélyos, párolt marhasült stb.)

20. tétel

a.) Ismertesse az alábbi elkészítést kiegészítő műveletek jellemzőit, anyagait!

- Fűszerezés
- Ízesítés

Sorolja fel a főzőkonyhában leggyakrabban használt fűszereket! A felsorolt fűszerek felhasználásával készülő ételekre is mondjon egy-egy példát!

b.) Nevezzen meg a tojásból, sajtból, illetve tésztából készíthető meleg előételek közül kettőt-kettőt, és egy kiválasztott ételnek az elkészítésére, tálalására is térjen ki részletesen, kiemelve a fűszerezést és ízesítést!

Kulcsszavak, fogalmak:

- az elkészítést kiegészítő műveletek: fűszerezés és ízesítés szabályai
- a leggyakrabban használt fűszerező és ízesítőanyagok, zöldfűszerek (termések, magok, levelek, virágok, virágrészek, héjrészek, gyökerek; hazai és külföldi; összetett készítmények)
- a tojásból készíthető meleg előételek (tükörtojás, bevert tojás, tojásomlett stb.)
- a sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak) jellemzői, készítése, tálalása példákkal
- a tésztából készíthető egyszerű meleg előételek (ravioli, milánói makaróni, hortobágyi húsos palacsinta stb.) jellemzői, készítése, tálalása példákkal

