CONCURSUL PE MESERII
Etapa Națională

Domeniul de pregătire: Turism și alimentație
Calificarea profesională: Szakács (Bucătar)
Clasa a XI-a

- **Minden tétel kötelező. Hivatalból 10 pont.**
- **Munkaidő 3 óra.**

Subiectul. I. **TOTAL: 20 pont**

A. Írd a vizsgalapra helyes válasz betűjét .

1. A „Gombás hengerek/róllok, gombocók” (Bușeuri cu ciuperci) alapja:
a. omlós tészta:
b. kosárkák (coji pentru tarte);
c. levels tészta;
d. palacsinta tészta.
2. A gyümölcsök elsődleges feldolgozása magába foglalja:
a.vállogatás, mosás;
b.forrázás, párolás;
c.zselésítés, hűtés;
d.aszalás,párolás.
3 .Az alaplevek szerepe hogy hozzájárulnak a különböző ételek elkészítéséhez mint :
a. előételek;
b.halételek;
c. leves ételek;
d. főételek.
4 . A mustármag szerepe a tartosítássnál :
a. enyhén pikáns íz;
b. aranysárga szín;
c .aroma;
d.fanyar ízvilág.
5. A főzőzsámolyt(Marmita) használjuk az :
a. élelmiszerek pirítására;
b. élelmiszerek sütésére;
c.élelmiszerek főzésérs;
d.élelmiszerek tisztítására.
6. A liszt alapú konyhai édességek készítésénél alkalmazott hőkezelés lehet a:
a.sütés;
b.főzés;
c. kivonatós forralás;
d.sütés.
7. Az zselatin elkészítésénél alapanyagként nem használunk :
a. magas víztartalommal rendelkező növényi alapú nyersanyagokat (gyümölcs);
b. zselatin és cukor;
c. díszitő elemeket(sárgarépa, paradicsom);
d. zselatin.

8. A nyersanyagok organoleptikus ellenőrzésének eggyik fontos tulajdonságát képviseli a:
a. íz;
b. kémiai összetétel;
c. tápérték;
d. ph- érték.

9. A leégetés (flambirozás) egy speciális művelet amelyet alkalmazható :
a. marha hús;
b. hal;
c. szárnyas hús;
d. vad hús.
10. A “Zöldségfözelék, Lecsó” (Ghiveci de legume) felszolgálása/bemutatása történhet:
a. tálban
b.speciális gratin-ban
c. zöldségtálban
d.serpenyőben

B. Írd a vizsgalapra a számok mellé az I betűt ha a kijelentés Igaz, valamint a H betűt ha a kijelentést Hamisnak találod.

(5x1p=5p) 5p

1. Az aszpiknak szerepe, hogy megvédje a termékeket a levegővel való érintkezéstől és egyben díszítőelem is.
2. A felfújtak (szuflék) fehér tejmártás alapon készült meleg előételek, sűrűbb állaggal, amely apróra vágott zöldségeket, reszelt sajtot, túrót tartalmaz.
3. A karfiol hagymás zöldség.
4. A krumpli és a fehérrépa a gyökérzöldségek kategóriájába tartozik.
5. A konsommék folyékony készítmények, amelyeket termikusan feldolgozott zöldségek pürésítésével állítanak elő

C. Az A oszlopban a termikus hőkezelések, a B oszlopban pedig a megvalósítás módja szerepel. Írd fel a vizsgalapra az A oszlopban szereplő számok és a B oszlopban szereplő betűk közötti párosításokat, összefüggéseket!

(5x1p=5p) 5p

A.Termikus hőkezelés	B. Megvalósítási mód
1. Főzés 2.Forrázás 3.Sütés 4.Párolás 5.Pirítás	a. A közvetlen hősugárzásnak való kitettség módja. b. Az étel elkészítésének, főzésének módja forró zsírba helyezéssel. c. A zöldségek elkészítésének módja, ha kevés zsíradékon gyorsan megsütjük. d. A nyersanyag, termék folyadékban való elkészítésének módja. e. Nagyon rövid ideig forrásban lévő vízben helyezzük a nyersanyagot. f. A nyeranyag, termék elkészítésének módja kis mennyiségű vízzel és zsírral.

Subiectul. II. **TOTAL: 30 pont**

A. A vizsgalapon írásban válaszoljon az alábbi követelményekre (5x4p=20p) 20p

1.Sorolja fel azt a négy hibát, amely a „Túrófánk”(Papanasi) elkészítésénél bekövetkezhet. **4p**

2. Határozza meg a : tojás, rizs, hagyma, szódabikarbonát segédanyagok technológiai szerepét a darálthúsból készült ételek előállításánál. **4p**

3. Határozza meg az alapleveket. **4p**

4. Pontosítsd, sorold fel a saláták négy kategóriáját. **4p**

5. Pontosítsd a hideg stabil emulgált(selymes és krémes) szószok elkészítésénél fellépő egy hibát és ennek három lehetséges helyreállítási módját. **4p**

B. Egészítse ki az állításokat a megfelelő kifejezésekkel úgy, hogy az állítás tiszteletben tartsa a tudományos igazságot, és írja a vizsgalapra, a szám mellé az azonosított kifejezést (szót). (5x2p=10p) 10p

A "Román tojás" készítményhez a .....(1.).....és a .....(2)..... beteszik a forrásban lévő vízbe, hogy ezzel is felgyorsítsák a .....(3)..... az alvadást, elkerülve ezzel a vízben való szétszóródását.

A szószokat olyan konyhai félkésztermékek, amelyek állaga .....(4)..... vagy.....(5)....., és ezeket különböző ételek, ételkészítmények elkészítéséhez használják.

Subiectul. III. **TOTAL: 40 pont**

1.Alkoss egy esszét „Ízelítők ” címmel figyelembe véve a következő gondolatszerkezetet:

a) Az ízelítők meghatározása. **4 pont**
b) Az ízelítők csoportosítása (csoportonként egy példa) . **10 pont**
c) A meleg ízelítők fontossága és szerepe. **6 pont**
d) Ismertessd az ízelítők elkészítésének általános technológiáit. **10 pont**
e) Mutassa be az ízelítők minőségi elemzését, ellenőrzését. **10 pont**