NEMZETGAZDASÁGI MINISZTÉRIUM

34 811 04 Szakács

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Konyhai ismeretek

A vizsgafeladat időtartama: 55 perc (felkészülési idő 35 perc, válaszadási idő 15 perc ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek + 5 perc idegen nyelv)
A szóbeli vizsgán belül az értékelés súlyaránya: idegen nyelv 20%, ételkészítés 80%)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

A 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 000023/2017-5520 számon kiadom.

Jóváhagyta:

Pölöskei Gáborné
helyettes államtitkár

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTÉRIUM 57. *

MÁSOLAT
Az eredeti okirattal mindenben megegyező hiteles másolat.

2017

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

Érvényes: 2017. 01. 26-tól

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján a technológiai ismeretekből és egy-egy konkrét ételcsoporthoz tartozó ételek készítésének ismertetéséből számol be, valamint szakmai szöveget fordít idegen nyelvből és idegen nyelven kommunikál a vizsgabizottsággal.

A felkészüléshez és a feleléshez segédeszközre nincs szükség.

A feladatsor első részében található 1−28-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni. Ezek lesznek az egyik húzó tételek.

A tételek két részből épülnek fel:

- Szakmai ismeret: A képzés és a vizsgáztatás strukturális szabályozásának eleget téve a 28 tétel szakmai része két elválasztott részből áll, amit ***-gal jelöltünk.
  - **Az első tételrész az *étélkészítési alapismeretek* (**12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai modul) konyhai kisegítő rész-szakképesítés kimeneti követelményeinek megfelelő ismeretek számonkérésére irányul.
  - **A második tételrész az *ételkészítési ismeretek*** (12095-16 Ételkészítési ismeretek modul) kerettantervi követelményeire épül, de tartalmazza az első tételrészhez kapcsolódó, a szakács szakképesítés megszerzéséhez előírt tananyagtartalmakat is.
- Idegen nyelvi ismeret
  - **Az első tételrész** egy speciális szakmai szituációban folytatott párbeszéd részleteit írja körül.
  - **A második tételrész** – a vizsgázó tanult idegen nyelvének megfelelő – idegen nyelvű receptúra magyar nyelvre fordítását tartalmazza.

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

A tételsor a (29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított) 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

1. **Ismertesse a nyers- és feldolgozott élelmiszerek útját egy melegkonyhás vendéglátó egységben a gazdasági bejárattól az értékesítő térig!**
   Sorolja fel a termelés és az azt kiegészítő helyiségeit, beszéljen azok funkcióiról! Határozza meg egy étterem konyhájának legfontosabb munkaköreit, körvonalazza a munkatársak feladatait!

****

Ismertesse a magyaros híg levesek, a püré- és a krémlevesek általános jellemzőit! Részletesen mondja el 2-2 különböző magyaros híg leves, püré- és krémleves készítésének technológiáját, a levesek tálalásának módjait! Térjen ki a levesekhez kínálható levesbetétek készítésének ismertetésére is!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Mondja el, hogy a gyakorlati munkahelyén, a konyhán milyen berendezések, gépek és eszközök vannak!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Hungarian dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
700	g	flour
3	---	eggs
50	g	salt
80	g	lard

First, bring to boil some salted water in a large pot. Put some water in a mixing bowl, add salt and the eggs one by one. Beat them well with a whisk and add the sifted flour. Mix well again. Drop small pieces of dough into boiling water with a spaetzle maker. Stir often to avoid the dumplings stick together. Strain the boiled dumplings and rinse them with cold water. Heat the dumplings in melted lard in a frying pan. Serve them hot.

Nockerln		
Zutaten für 10 Portionen		
700	g	Mehl
3	Stück	Eier
50	g	Salz
80	g	Schweineschmalz

Zuerst das Wasser salzen und aufkochen. In eine Schüssel Wasser geben, die Eier hinein schlagen und salzen. Mit einem Schneebesen gut umrühren, das Mehl dazugeben. Den Teig sofort ins Wasser reißen. Oft umrühren. Wen die Nockerln fertig sind, müssen wir durchsieben, und. - mit kaltem Wasser abspülen Kurz in ein wenig erhitztem Schweineschmalz wenden. Heiß anrichten.

2. Beszéljen a szárazáru raktár berendezéseiről és gépeiről!
Mutasson be 10 olyan, különböző csoportba tartozó élelmiszert, amelyeket a szárazáru raktárból kell vételeznie! Jellemezze ezek csomagolásának, kiszerelésének alapvető tulajdonságait!
Csoportonként nevezzen meg 1-1 olyan ételt, amelyeket a kiválasztott élelmiszerekből lehet készíteni! Ismertesse a megnevezett ételek készítését és tálalását!

****

A magyar konyhakultúra jellegzetes ételei az összetett levesek. Sok esetben a húsos fogásokat kiváltó főétel-funkciót is betöltenek. Soroljon fel - betéteivel együtt - hat összetett levest! Ezek közül részletesen ismertesse három készítését és tálalását! Milyen módon tálaljuk ezeket, ha az említett főfogás funkciót kapják, és miként, ha egy többfogásos ételsor részeként állítjuk be az étrendbe?

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A vizsga után új üzletben kíván elhelyezkedni. Mutatkozzon be a leendő főnökének! Ismertesse jelenlegi erősségeit, majd tegyen fel három kérdést leendő munkájával kapcsolatban!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Steamed rice		
Ingredients for 10 servings:		
600	g	rice
50	g	salt
50	ml	oil
1	bunch of	parsley

Rinse the rice in cold water and drain it thoroughly. Heat the rice in some oil in a pot. Add boiling, salted water and stir the rice. Cover the pot. When the mixture is boiling, remove the pot from the heat and steam it ready in the oven at 120 degrees. Shake the rice well. Sprinkle some chopped parsley on top and serve it.

Gedünsteter Reis		
Zutaten für 10 Portionen		
600	g	Reis
50	g	Salz
50	ml	Speiseöl
1	Bund	Petersilie

Zuerst müssen wir den Reis gut waschen, und abtropfen lassen. Den Reis in ein wenig Öl aufwärmen lassen, und mit aufgekochtem Salzwasser übergiessen. Deckel nicht vergessen. Wenn das Wasser aufgekocht ist, in für 120 Grad vorgeheizten Backofen fertig dünsten, und gut schütteln. Mit feingehackte Petersilie bestreuen.

3. Ismertesse a földesáru raktár/hűtőkamra kialakításának jellemzőit, a földesáruk tárolásának szabályait!
Mutasson be legalább 6 gyökérgumós zöldségfélét! Szakmai szempontok szerint részletezze előkészítésük folyamatát, módszereit, műveleteit!
Válasszon ki közülük négyet, és nevezzen meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse azok készítését és tálalását!

****

Ismertesse a két fehér alapmártás (tejmártás, bársonyos mártás) készítését! Nevezzen meg - jelleget adó anyagaival együtt - két-két olyan mártást, amelyeket ezekből az alapmártásokból képezhetünk! Mondjon 3-3 olyan étel-elemet és/vagy ételt, amelyek a fehér mártások felhasználásával készülnek! Térjen ki arra, hogy milyen alapanyagarány-eltérések vannak a különböző felhasználások esetében!

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgessen arról, hogy a munkahelyén melyik levest szereti a legjobban készíteni! Ezekhez milyen alapanyagokat és eszközöket használnak?

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Cucumber salad with sour cream		
Ingredients for 10 servings:		
1200	g	cucumber
30	g	sugar
15	g	salt
30	ml	vinegar (10%)
500	ml	water
400	g	sour cream

Wash the cucumbers well. Using a mandolin slicer, slice the cucumbers as thin as possible. Add salt and let it rest. Make the dressing for the salad. Dissolve salt, sugar and vinegar in boiled and chilled water. Press the liquid out of the cucumber and put them into the salad dressing. Put the salad in the fridge to get a better taste. Serve the salad with some sour cream on top.

Gurkensalat mit Sauerrahm		
Zutaten für 10 Portionen		
1200	g	Salatgurken
30	g	Zucker
15	g	Salz
30	ml	Essig 10 %
500	ml	Wasser
400	g	Sauerrahm

Die Salatgurken gründlich waschen, in dünne Scheiben schneiden, salzen und stehen lassen. Das Kochende Wasser abgekühlen lassen und Salz, Zucker und Essig dazu geben. Gut umrühren. Die Gurken gut ausdrücken und im Dressing, in den Kühlschrank stellen. Bei Anrichten mit wenig Saure Sahne dekorieren.

4. **Ismertesse a zöldség-előkészítő kialakításának jellemzőit, az ott alkalmazott gépeket, berendezési tárgyakat és felszereléseket!**
   Soroljon fel 6 káposztafélékhez tartozó zöldségfélét! Mondja el előkészítésük folyamatát, módszereit, műveleteit! Válasszon ki közülük 4-et, nevezzen meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse azok készítését, tálalását!

****

Ismertesse két különböző vajmártás (felvert mártás) készítését! Nevezzen meg 3-3 olyan ételt, amelyekhez az Ön által felsorolt vajmártásokat kínálná! Hogyan történik az ételek tálalása?
Ismertesse a barna alaplé készítését, és az abból készített mártások technológiáját! Nevezzen meg - jelleget adó anyagaival együtt - két olyan mártást, amelyeket az alapmártásokból készíthetünk! Mondjon négy olyan ételt, amelyet a felsorolt mártásokkal készítünk/tálalunk!
Nevezzen meg kétféle pecsenyelevet! Ismertesse készítésüket és mondjon két-két olyan ételt, amelyekhez kínálhatjuk azokat!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgessen a kollegájával kedvenc húsételéről! Milyen alapanyagokból, milyen eszközökkel és hogyan készíti el azt?**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Ratatouille with sausage		
Ingredients for 10 servings:		
120	g	smoked bacon
60	g	lard
800	g	onion
1600	g	pepper
1200	g	tomato
15	g	red paprika
15	g	salt
80	g	smoked sausage

Cut the smoked bacon into thin slices. Sauté them on melted lard. Add the chopped onion and sauté on low heat until soft. Sprinkle it with red paprika. Add the sliced pepper and salt it immediately. Simmer for a short time and add the peeled and sliced smoked sausage. Add the chopped tomatoes as well. Cook ready. Serve it hot and fresh.

Letscho mit Wurst		
Zutaten für 10 Portionen		
120	g	Räucherspeck
60	g	Schweineschmalz
800	g	Zwiebeln
1600	g	Paprikaschoten
1200	g	Tomaten
15	g	Gewürzpaprika
15	g	Salz
80	g	Geräucherte Wurst

Die Räucherspeckstreifen in ein wenig warmem Schweineschmalz rösten, und die Zwiebeln dazu geben. Bei kleiner Flamme rösten und dünsten. Mit Gewürzpaprika bestreuen und die Paprikaschoten dazu geben, und sofort salzen. Wurstscheiben dazu geben, wenn die Wurst warm ist, auch die Tomaten dazu geben. Aufwärmen, und heiß anrichten, servieren.

5. **Melyek azok a legfontosabb élelmiszerbiztonsági, gazdaságossági és szakmai szempontok, amelyeket a zöldségfélék előkészítése során be kell tartani? Hogyan és hol történhet az előkészített élelmiszerek tárolása?**
   Soroljon fel 4 különböző hagymafélét! Ismertesse azok előkészítését (tisztítás, darabolás)! Nevezzen meg - hagymafélénként - 3 olyan ételt, amelyek, azok felhasználásával készülnek! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!

****

Nevezzen meg 5 egyszerű meleg mártást és 3 különböző karakterű hideg mártást és/vagy öntetet! Ismertesse készítésüket! Minden mártáshoz mondjon példát az alkalmazásukra!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Új tanuló érkezik az étterembe, ahol dolgozik. Ismertesse a tanulóval az üzletben felhasznált zöldségeket, és az egyes zöldségfélék előkészítési módját! Mondja el neki egy olyan zöldségköret készítését, amelyet Ön már készített!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Hen soup		
Ingredients for 10 servings:		
2500	g	hen
50	g	onion
300	g	carrot
200	g	turnip
150	g	celery
100	g	kohlrabi
100	g	Savoy cabbage
120	g	mushroom
22	g	salt
5	g	whole black pepper
1	bunch of	parsley

Place the prepared chicken into cold, salted water and start cooking it. Skim off the foam occasionally. Slightly burn the surface of the halved onion. Add pepper, the chopped vegetables, the onion and the garlic cloves to the soup. Simmer the soup at low heat until the meat is tender. Be careful not to overcook the vegetables. Let the soup rest and then clear it. Remove the skin and the bones of the hen and cut it into pieces before served. Serve the hen soup with noodles, semolina or liver dumplings.

Hühnersuppe		
Zutaten für 10 Portionen		
2500	g	Huhn
50	g	Zwiebeln
300	g	Karotten
200	g	Schwarzwurzeln
150	g	Sellerie
100	g	Kohlrabbi
100	g	Wirsingkohl
120	g	Champignons
22	g	Salz
5	g	Schwarzer Pfefferkörner
1	Bund	Petersilie
3 – 4	Stück	Knoblauchzehe

Das vorbereitetes Huhn in kaltem Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen. Schaum wegnehmen, Pfefferkörner, größere stückchen Gemüse, halbierte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Bei gelindem Feuer köcheln, so lange, dass das Fleisch weich wird. Die Suppe klären, und mit verschiedene Suppeneinlage anrichten. Entweder mit Fadennudeln, Grießnockerln oder Leberknödeln.

6. **Burgonyát kell gépi és kézi technológiával előkészítenie. Milyen sorrendben és milyen műveleteket kell elvégeznie?**
   Soroljon fel öt különböző burgonyadarabolási módot, illetve formát!
   Nevezzen meg nyolc olyan, különböző ételcsoportokba tartozó ételt, vagy étel-kiegészítőt (köret, főzelék), amelyet burgonyából illetve burgonyával készítünk! Ismertesse azok készítését és tálalását!

***

Soroljon fel 4 zöldségfélékből készíthető meleg előétel csoportot! Mondjon csoportonként 2-2 konkrét ételpéldát! Ismertesse a megnevezett ételek készítését, tálalását! Javasoljon az adott ételekhez kínálható étel-kiegészítőket (köret, mártás)!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A séf úr a piacra küldi zöldségeket és gyümölcsöket vásárolni. Beszélje meg vele, miből mennyit vegyen!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Mushroom soup with sour cream		
Ingredients for 10 servings:		
500	g	mushroom
50	g	onion
60	ml	oil
20	g	salt
1	bunch of	parsley
60	g	flour
3	g	ground black pepper
250	g	sour cream
2500	ml	chicken stock

Sauté the finely chopped onion in some oil until soft. Add the cleaned, sliced mushroom. Fry them at high heat. Add some salt, sprinkle the mushroom with some chopped parsley and season it with black pepper. Sprinkle some flour on it and continue frying. Add the chicken stock or water and boil the soup. Mix the sour cream with a little hot soup and add the mixture to the mushroom soup. Serve it with small butter dumplings and finely chopped parsley on top.

Champignonsuppe mit Saurer Sahne		
Zutaten für 10 Portionen		
500	g	Champignons
50	g	Zwiebeln
60	ml	Speiseöl
20	g	Salz
1	Bund	Petersilie
60	g	Mehl
3	g	Pfeffer gemahlen
250	g	Saurer Sahne
2500	ml	Geflügel Grundbrühe

Die fein gehackten Zwiebeln in Öl rösten. Champignons Scheiben dazugeben, und rösten. Salzen, mit Pfeffer würzen und auch feingehachte Petersilie dazugeben. Wenn das Wasser verdunstet ist, mit Mehl bestreuen, und noch kurze Zeit weiterrösten. Mit Geflügel Grundbrühe aufgießen, und aufkochen. Den Sauerrahm mit ein bisschen Suppe umrühren und in die Suppe geben. Als Suppeneinlage müssen wir Butternockerln dazu geben, und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

7. **Soroljon fel legalább 5 ehető gombafélét! Milyen élelmiszerbiztonsági előírásokat kell figyelembe venni a gyűjtött (vadon termő) ehető gombák beszerzésekor?**
   Foglalja össze, milyen szabályok vonatkoznak a friss és az előkészített gombafélék tárolására, az azokból készített ételek forgalmazására!
   Mondja el, hogyan történik a csiperkegomba előkészítése (tisztítása, darabolása)!
   Nevezzen meg öt olyan ételt, és/vagy étel-kiegészítőt (köret, mártás), amiket csiperkegomba felhasználásával készítünk! Ismertesse azok elkészítését és tálalását!

***

Ismertesse a rizottók készítésének általános technológiáját! Mondja el két konkrét rizottó-féle készítését és tálalását! Nevezzen meg két-két különböző jellegű húsos-, tészta alapú-, és tojásból készített meleg előételt! Ismertesse azok készítését, tálalását! Térjen ki az adott ételekhez kínált étel-kiegészítőkre (köret, mártás) is!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Mondja el, miként kell palacsintát készíteni, milyen töltelékekkel lehet tálalni!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Sour cherry soup		
Ingredients for 10 servings:		
600	g	sour cherry
40	g	sugar
3	l	water
1	---	lemon
40	g	flour
400	g	sour cream
200	ml	heavy cream
10	g	whole cinnamon
5	g	clove
150	ml	Kadarka dry red wine

Remove the stones from the sour cherries and put them aside. Simmer some crushed sour cherry stones, whole cinnamon, cloves and lemon zest in a little water to make a reduction. Bring 3 litres of water to the boil. Add the reduction to the water, season it with sugar and lemon juice. Combine sour cream with flour and some soup. Thicken the soup with the sour cream mixture. Simmer the soup for 10 minutes at low heat. Season it with some Kadarka wine. Serve the soup hot or chilled, decorate with cream and lemon balm leaves.

Weichselsuppe (Kirschensuppe)		
Zutaten für 10 Portionen		
600	g	Sauerkirsche
40	g	Kristallzucker
3	l	Wasser
1	Stück	Zitrone
40	g	Mehl
400	g	Saurer Sahne
200	ml	Sahne
10	g	Zimtstange
5	g	Gewürznelken
150	ml	Rotwein

Die Sauerkirschen entkernen. Einige Kirschkerne, Zimtstangen, Gewürznelken und die Zitronenschale bei kleiner Flamme aufkochen lassen, (Reduktion) Das Wasser aufkochen lassen und die Reduktion hinein geben, aber zuerst müssen wir unbedingt durchsieben. Mit wenig Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Saurer Sahne mit Mehl zusammenmischen, wenig halbfertige Suppe dazu geben, und in die Suppe zurückgießen. Zehn Minuten kochen lassen, dann die Sauerkirsche dazu geben, und mit ein wenig Rotwein verfeinern, mit Sahne abschmecken. Die Suppe gut abkühlen lassen, und in einer Suppentasse anrichten, mit Zitronenmelisse dekorieren.

8. Soroljon fel és jellemezzen a kabakosok csoportjába tartozó 5 különböző zöldségfélét! Ismertesse, hogy melyiket milyen időszakban/évszakban lehet frissen beszerezni! Mutassa be előkészítésük műveleteit, az előkészítésük során alkalmazott eszközöket, és az eszközök alkalmazása során felmerülő baleseti forrásokat! Nevezzen meg a felsorolt zöldségfélék felhasználásával készülő 2-2 ételt! Ismertesse azok készítését és tálalását!

***

Ismertesse a tyúkfélék életszakasz- és ivar szerinti megnevezéseit, a csoportba tartozó szárnyasok bontási részeit! Sorolja fel a felhasználtató belsőségeket! Mutassa be az egyes egyedek húsának tulajdonságait! Mondja el, milyen kapcsolat van a húsok szerkezete és elkészítésükhöz alkalmazott hőkezelési eljárások megválasztása között! Nevezzen meg egy-egy ételt (étel-kiegészítőkkel együtt), amelyeket egészben sütéssel, frissen sütéssel, párolással vagy főzéssel készíthetünk! Ismertesse készítésüket és tálalásukat!

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A reggeli büféasztalhoz kell kimennie az étteremben a vendégeknek frissen meleg reggeli ételeket készíteni. Mondja el, milyen ételeket kínálna vendégeinek és hogyan, milyen eszközökkel készíti el azokat!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Pork stew		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	blade bone
120	g	lard
300	g	onion
200	g	green pepper
100	g	tomato
30	g	red paprika
20	g	salt

Sauté the finely chopped onion in some lard. Add the half of the diced green pepper and sauté it adding some water. When it looks like a purée sprinkle it with red paprika. Turn up the heat and add the pork meat cubes. Season the meat with salt and add the diced tomato. Cover and simmer the stew. Add the other half of the green pepper. Cook it ready. If the meat is greasier, add some garlic as well. Serve the stew with Hungarian noodles.

Schweinspörkölt		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweineschulter
120	g	Schweineschmalz
300	g	Zwiebeln
200	g	Paprikaschoten
100	g	Tomaten
30	g	Gewürzpaprika
20	g	Salz

Die fein gehackten Zwiebeln in Schweineschmalz rösten, dünsten. Die hälfte der Paprikaschoten dazu geben. Mit ein wenig Wasser aufgießen, wenn das Wasser abgekocht ist, (das machen wir zwei – dreimal) bestreuen wir es mit Gewürzpaprika. Aufwärmen lassen und das kleine Würfelfleisch dazu geben. Wenn das Fleisch halbfertig ist, sollen wir salzen, und die kleinen Würfel Tomaten dazu geben. Unter dem Deckel fertig dünsten. Bei der letzten Phase geben wir die andere hälfte der Paprikaschoten dazu. Als Beilage empfehlen wir Nockerln dazu.

9. **Soroljon fel 5 különböző száraz és/vagy friss hüvelyes élelmiszert! Ismertesse azok szezonális jellegét! Kiemelt figyelmet fordítson a választott hüvelyesek előkészítésére, az előkészítésük során mutatkozó fizikai és biológiai veszélyforrások ismertetésére!**
Nevezzen meg a felsorolt hüvelyesek felhasználásával készülő 2-2 ételt! Ismertesse a felsorolt ételek készítését és tálalását!

***

Jellemezze a kacsát, a libát és a gyöngyöst (gyöngytyúkot)! Mutassa be húsuk tulajdonságait! Ismertesse a megnevezett szárnyasok bontási részeit, a felhasználható belsőségeit, és az előkészítésükkel kapcsolatos teendőket! Nevezzen meg 3 ételt, amelyeket a felsorolt húsrészek felhasználásával készíthetünk, ismertesse azok készítését, tálalását! Milyen étel-kiegészítőket (köretet, mártást) ajánlana az ételekhez?
Külön beszéljen a libamáj tulajdonságairól, előkészítéséről, valamint annak egészben, illetve frissen sütéssel történő hőkezeléséről!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: 5 féle, a szárazáruk csoportjába tartozó élelmiszert kell vételeznie a raktárból. Mondja meg a raktárosnak, melyik élelmiszerből milyen étel fog készülni!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Deep fried pork ribs (Deep fried breaded pork ribs)		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	pork chop
250	g	breadcrumbs
120	g	flour
3	---	eggs
15	g	salt
500	ml	oil

Divide the meat into slices. Ponder them with a meat tenderiser. Sprinkle salt on the slices. Dip the meat slices in flour, then in well-beaten eggs and finally in breadcrumbs. Fry them in hot lard until golden brown. Drip the excess oil on paper towel. Prepare the meat freshly, just before serving. Garnish with French fries, lettuce or cucumber salad.

Panierte (Gebratene) Schweinekoteletten		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweinekoteletten ohne Knochen
250	g	Semmelbrösel
120	g	Mehl
3	Stück	Ei
15	g	Salz
500	ml	Speiseöl

Die Knochen entfernen, und 70 g Scheiben schneiden. Leicht klopfen (plattieren), salzen dann mit Mehl, Eier und Semmelbrösel (Paniermehl) panieren. In heißem Öl braten. Wenn das Fleisch fertig ist, auf Fließpapier oder Papierhandtücher stellen. Diese Speise dürfen wir nur nach Bestellung zubereiten. Eine passende Beilage sind Bratkartoffeln, und wir empfehlen dazu einen Salat z.B. Kopfsalat oder Gurkensalat.

10. Milyen formában (előkészítettségi fokon) szerezheti be egy vendéglátó vállalkozás a tyúktojást? Milyen esetekben és milyen módon kell fertőtleníteni azokat? Ismertesse a fertőtlenített tojások tárolásának a módját!
Milyen élelmiszerbiztonsági (HACCP) dokumentumokat kell vezetni a felhasznált tojásokkal kapcsolatban, és mit kell, hogy tartalmazzanak a dokumentumok?
Soroljon fel 10 olyan ételt, amelyeket tyúktojás felhasználásával kell készíteni! Ismertesse a nevezett ételek készítését, tálalását!

***

Ismertesse és jellemezze a pulyka bontási részeit, azok előkészítését! Nevezzen meg 2-2 sütéssel és párolással készíthető pulykahúsételt! Mondja el azok készítését és tálalását! Soroljon fel az adott ételekhez kínált étel-kiegészítőket (köret, mártás)!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Baromfiféléket kell előkészítenie. Mondja el, milyen baromfiféléket ismer, és milyen részeire szoktuk azokat felbontani! Ismertesse az egyik, Ön által jól ismert szárnyasból készült étel receptjét!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Pork tenderloin Brassó style						
Ingredients for 10 servings:						
1400	g	pork fillet				
200	g	smoked bacon				
80	g	lard				
2000	g	potato				
4	g	ground black pepper				
15	g	salt				
40	g	garlic				
1	bunch of	parsley				

Fry the sliced smoked bacon in some lard. Remove the bacon and sauté the diced potatoes in the lard. Put them aside. Place the chopped pork fillet on the fried bacon and some lard and heat them together. Season it with ground black pepper, crushed garlic and later with some salt to make it juicy. When the meat is fried, mix it with the fried potatoes. Sprinkle it with some chopped parsley and serve it fresh.

Schweinegeschnetzeltes „Brassó”					
Zutaten für 10 Portionen					
1400	g	Schweinefilet			
200	g	Räuchertspeck			
80	g	Schweineschmalz			
2000	g	Kartoffeln			
4	g	Pfeffer gemahlen			
15	g	Salz			
40	g	Knoblauch			
1	Bund	Petersilie			

Die Räucherspeckstreifen mit wenig Schweineschmalz rösten, und absieben. Im Schweineschmalz müssen wir den Kartoffelbutton rösten. Bei Bestellung – diese Speisen dürfen wir nur nach Bestellung zubereiten – den Speck in einer Pfanne aufwärmen. Wenn der Schmalz heiß ist, legen wir das Bleistift dicke geschnittene Schweinefilet hinein. Mit Pfeffer, Knoblauch und wenn das Fleisch nicht mehr weiss ist, salzen. (So bleibt das Fleisch saftig.) Dann werden wir das Fleisch, mit den gebratenen Kartoffeln zusammenmischen, und beim Anrichten mit fein gehackter Petersilie bestreuen, und sofort servieren.

11. Soroljon fel 10 olyan zöldségfélét, amelyek alkalmasak főzelék készítésére! Ismertesse azok előkészítését!
Mondja el öt főzelékétel készítését, tálalását! Nevezzen meg olyan feltéteket, amelyeket a felsorolt főzelékekhez kínálhatunk! Ismertesse elkészítésük és tálalásuk módját!

***

Nevezzen meg két-két olyan húsételt, amelyet sertéshúsból szeletben- és aprítottan párolással, valamint főzéssel készíthetünk! Ismertesse az adott ételek készítéséhez felhasználható húsrészeket, mondja el a nevezett fogások készítését, tálalását! Soroljon fel öt-öt füstölésre alkalmas sertéshúsrészt, és jellegzetes disznótoros ételt! Nevezzen meg egy olyan sertéshúsból készíthető ételt, amelyet sous-vide eljárással, vagy konfitálással készítene el! Ismertesse az étel készítését és tálalását!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Külföldi diákok érkeztek a gyakorlati munkahelyére, s a magyar konyha jellegzetességeiről érdeklődnek. Mondja el nekik a magyar konyhában használt jellegzetes fűszereket és ízesítő anyagokat, majd soroljon fel ételpéldákat azokhoz!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Paprika chicken		
Ingredients for 10 servings:		
2.5		chickens
120	g	lard
200	g	onion
150	g	green pepper
100	g	tomato
25	g	red paprika
25	g	salt
30	g	flour
500	g	sour cream

If we have smaller chickens it is better to use 5 of them. In this case we can serve 1 thigh and 1 breast for each guest. If the chickens are bigger, 2.5 is enough and we might halve the meat portion. Cut the chicken into pieces. Sauté the finely chopped onion in lard at low heat. Add the chopped green pepper. Sauté it adding some water. When it becomes a purée sprinkle it with red paprika. Turn up the heat and add the chicken pieces. Season it with salt and cover the pot. Simmer it at low heat. Add the rest of the chopped green pepper and tomato. Remove the chicken from the pot when it is tender. Thicken the dish with a mixture of sour cream and flour. Bring it to the boil and pour the gravy on the chicken pieces. Serve it with hot Hungarian noodles.

Paprikahuhn		
Zutaten für 10 Portionen		
2,5	Stück	Huhn
120	g	Schweineschmalz
200	g	Zwiebeln
150	g	Paprikaschoten
100	g	Tomaten
25	g	Gewürzpaprika
25	g	Salz
30	g	Mehl
500	g	Sauerrahm

Die fein gehackten Zwiebeln in Schweineschmalz rösten, dünsten. Die hälfte der Paprikaschoten dazu geben. Mit wenig Wasser zwei – dreimal in Fettrösten. Wenn das Wasser abgekocht, mit Gewürzpaprika bestreuen. Aufwärmen lassen, und das in Viertel Stücke aufgeschnittenes Hühnerfleisch dazu geben. Salzen, und unter dem Deckel bei kleiner Flamme dünsten. Inzwischen geben wir die restlichen Paprikaschoten und die Tomaten dazu. Wenn das Fleisch weich ist, - nehmen wir es aus dem Topf. Mit Saurer Sahne und Mehl binden, und gut aufsieden. Mit heißen Nockerln anrichten.

12. Soroljon fel 3-3 tojással és tojás nélkül készült száraztészta-féleséget! Ismertesse azok főzésének módját! Mit értünk 8 tojásos száraztésztán?
Említsen tésztafélénként két-két olyan különböző ételcsoportba tartozó ételt, amelyek készítéséhez, tálalásához a nevezett száraz tésztát alkalmazzuk! Ismertesse ezen ételek készítését!
Térjen ki arra is, hogy milyen szabályok vonatkoznak a tésztafélék készen tartására, tálalására (például a szóratok felhelyezésére), valamint az ételminták eltevésére!

***

Jellemezze a borjúhúst! Ismertesse a borjúhúsból vágható szeletféléket! Nevezzen meg egy-egy eltérő hőkezelési eljárással készített ételt, amelyeket az adott szeletféléből készíthetünk! Mondja el azok készítését és tálalását! Milyen étel-kiegészítőket (köret, mártás) kínálna az ételekhez? Hogyan kell egy (kiválasztott) egészben sütéssel készíthető borjúhúst előkészíteni, hőkezelni annak érdekében, hogy az a legmagasabb élvezeti értékkel kerülhessen tálalásra? Nevezzen meg két olyan húsrészt, amelyből az említett módon készíthet egészben sült ételt!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Vágóállatok húsai érkeztek az üzletbe. Önnek kell azokat átvenni, leméri és bevinni a húsraktárba, a húselőkészítőbe. Mondja el a séf úrnak, hogy miből mennyi érkezett és hová helyezte el azokat!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Cottage cheese dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
1000	g	cottage cheese
160	g	semolina
4	---	eggs
22+40	g	salt (for the dumplings and the water)
200	g	butter
150	g	breadcrumbs
500	g	sour cream

Combine cottage cheese, egg yolks, semolina and salt in a bowl. Beat the egg whites until stiff. Gradually fold the beaten egg whites into the cottage cheese mixture. Let the mixture rest in the fridge for 10-15 minutes. With damp hands form balls from the mixture and boil them in salted boiling water. Cook the dumplings until they come to the surface, simmer them until they are soft. Toast the breadcrumbs in butter until they are golden yellow. Serve the dumplings with warmed sour cream, toasted breadcrumbs and powdered sugar.

Topfenknödeln		
Zutaten für 10 Portionen		
1000	g	Quark (Topfen)
160	g	Weizengrieß
4	Stück	Eier
22+40	g	Salz (Teig und Kochwasser)
200	g	Butter
150	g	Semmelbrösel
500	g	Saurer sahne

Den Quark müssen wir passieren, Weizengrieß, Salz und die Eier dazu geben. Wenn wir damit fertig sind, geben wir vorsichtig das aufgeschlagene Eiweiß dazu. 10 bis 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit einem Löffel und Hand Bällchen formen und im Salzwasser kochen lassen. Semmelbrösel müssen wir Goldbraun rösten, und auf einen Teller stellen. Die Knödel dazugeben und mit lauwarmer Saure Sahne übergießen.

13. Nevezzen meg 5-5 szárított- és friss zöld fűszernövényt, valamint 3 ízesítőszert! Határozza meg, mit értünk fűszeren, és mit ízesítőn? Mindegyik alkalmazására mondjon 2-2 étel-példát! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását! Soroljon fel 10 olyan fontos szabályt, amelyeket a fűszerek és ízesítők alkalmazásakor indokolt betartani!

***

Mondja el, hol helyezkednek el a szarvasmarha egészében a bélszínek és a hátszínek! Mettől meddig tart a magas hátszín? Miért terjedt el a köznyelvben a bélszínre a vesepecsenye megnevezés? Jellemezze a két húsfélét részeik, rostszerkezetük, zsiradék- és folyadéktartalmuk alapján! Részletesen ismertesse előkészítésüket (tisztítás, felületi zsiradékok és kötőszövetek kezelése, pácolás, darabolás, formázás stb.)!
Sorolja fel a bélszín 6 sütési fokozatát! Részletesen mondja el, miként kell végezni a húsok hőkezelését a megfelelő sütési fokozat elérése érdekében! Mondjon példákat bélszínből és hátszínből egészben sütéssel és burkolással készített ételekre! Részletezze öt különböző, szeletben sült bélszín-étel elkészítésének módozatait! Sorolja fel jellemző alapanyag-összetevőiket, azok készítési technológiáját, tálalásuk módját! Milyen étel-kiegészítőkkel (köretekkel, mártásokkal) tálalná az ételeket?

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Egy hétig tésztakonyhán volt gyakorlaton. Mondja el egy olyan tésztaétel alapanyagait és technológiáját, amelyet ez idő alatt készített!**
2. **Vizsgafeladat: fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Pancakes filled with walnut cream		
Ingredients for 10 servings:		
400	g	flour
300	ml	milk
300	ml	soda water
2	---	eggs
20	g	salt
120	ml	oil
300	g	walnut
300	ml	milk
1	---	lemon
50	g	raisin
100	g	honey
50	g	powdered sugar

Sift the flour into a mixing bowl. Beat the eggs and mix them with milk. Add the egg mixture, the soda water and some salt to the sifted flour. Mix the ingredients until smooth. Fry the pancakes in some oil in a frying pan. For the filling, bring the milk to boil and add honey to it. When it is boiling, add the ground walnut, the lemon zest and the cleaned and soaked raisins. Boil them together. Spread the pancakes with the filling and roll them up. Sprinkle the top of the pancakes with some powdered sugar and serve them hot.

Palatschinken mit Nusscremefüllung		
Zutaten für 10 Portionen		
400	g	Mehl
300	ml	Milch
300	ml	Sprudelwasser
2	Stück	Eier
20	g	Salz
120	ml	Speiseöl
300	g	Wallnuss
300	ml	Milch
1	Stück	Zitrone
50	g	Rosinen
100	g	Blumenhonig
50	g	Puderzucker (Staubzucker)

In einer Schüssel das Mehl, durchsieben salzen, die Milch und die Eier auch hinein geben, mit Sprudelwasser gut zusammenmischen. Die Pfanne mit wenig Öl aufwärmen, und den Teig mit passendem Schöpfer in die Pfanne gießen.
Für die Füllung: Die Milch aufkochen, den Honig hinein wiegen, wenn die Milch siedet, die gemahlenen Wallnüsse, Zitronenschale und die Rosinen dazu geben, und zusammen aufkochen. Den Palatschinken mit dieser Füllung füllen, aufrollen, und mit wenig Puderzucker bestreuen.

14. Ismertesse a bécsi bundázás szakszerű végzését!
Nevezzen meg 3-3 olyan húsfélét, zöldségfélét vagy tésztafélét, amelyet a fenti eljárással készítünk! Ismertesse az adott ételek készítését és tálalását!
Sorolja fel azokat a gépeket, berendezéseket és eszközöket, amelyek szükségesek a műveletek elvégzéséhez!
Nevezze meg azokat az étel-kiegészítőket (köretek, mártások, saláták), amelyeket az adott étel-elemek mellé kínálna!
Milyen egyéb bundázási eljárásokat ismer, és milyen ételféleségek készítéséhez alkalmazzuk azokat?

***

Ismertesse a szarvasmarha húsának általános jellemzőit! Sorolja fel a marhacomb bontási részeit! Nevezzen meg három olyan húsételt, amelyeket a felsorolt húsrészekből készítünk! Milyen ételeket készítene az alábbi szarvasmarha húsrészekből: pofa, stefánia (vastag lapocka), szegy, marhalábszár, nyak? Az említett ételek közül válasszon ki kettőt! Mondja el készítésüket és tálalásukat, a hozzájuk illő köretekkel együtt!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A séf úr tájékozódni szeretne arról, hogy az előző héten mit tanultak az iskolában. Mondja el, milyen hőkezelési eljárásokról volt szó!**

2. **Vizsgafeladat: fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Plum dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
1100	g	potato
250	g	flour
20-30	g	salt (for the dumplings and the water)
4	---	egg yolks
80	g	lard
400	g	plum
2	g	ground cinnamon
30	g	breadcrumbs
300	g	butter
350	g	breadcrumbs
30	g	powdered sugar

Cook the cleaned, peeled and diced potato in salted water until tender. Drain and mash them. Spread out the mashed potato on a bakeboard to cool it completely. Crumble the lard in the flour. Add salt, the egg yolks and the mashed potato and knead them together until a dough forms. Let it rest in a cool place for a while. Roll out the dough on the well-floured bakeboard with a floured rolling pin into 5-6 mm thick and cut out 30 squares. Remove the stones from the plums, cut them into halves if they are too big. Mix ground cinnamon with breadcrumbs and sugar. Coat the plums with this mixture and place them on the dough squares. Pinch the edges of the squares to seal and gently form balls between your palms. Cook the dumplings in boiling salted water and simmer until they are firm to the touch. Remove the dumplings from the water with a slotted spoon and rinse them in lukewarm water. Drain them well and coat them with hot breadcrumbs fried in butter. Serve with powdered sugar or sugar seasoned with cinnamon. Serve with powdered sugar or sugar seasoned with cinnamon.

Pflaumenknödel		
Zutaten für 10 Portionen		
1100	g	Kartoffeln
250	g	Mehl
20-30	g	Salz (Teig und Wasser)
4	Stück	Eigelb (Eidotter)
80	g	Schweineschmalz (Fett)
400	g	Pflaumen
2	g	Zimt
30	g	Semmelbrösel
300	g	Butter
350	g	Semmelbrösel
30	g	Puder (Staub) Zucker

Die Kartoffeln in Würfelform schneiden und kochen lassen, dann passieren. Das Mehl und den Schweineschmalz vermengen, Salz, Eigelb und die Kartoffeln zu einem Teig kneten. Den Teig rechteckig 5 – 6 mm ausrollen. Davon ca 30 Stück viereckige Formen ausschneiden. Den Zimt mit Semmelbrösel und Zucker zusammenmischen. Die Pflaumen mit Zimt bestreuen, und in die Mitte des Teiges stellen, Knödelformen verknittern und heiß servieren. Zimt-Staubzucker und Puderzucker dazu empfehlen (Pullverzucker).

15. Soroljon fel legalább 5 olyan élelmiszert és/vagy technológiai eljárást, amelyeket az ételek készítése során folyadékok sűrítésére használunk!
Nevezzen meg két-két olyan különböző készítménycsoportba tartozó ételt, vagy étel-kiegészítőt (mártás, köret), amelyeket az adott alapanyag, vagy technológia alkalmazásával sűrít! Ismertesse ezek elkészítési technológiáját és tálalását!

***

Ismertesse a juhfélék életszakasz- és ivar szerinti megnevezéseit! Mutassa be az egyes egyedek húsának tulajdonságait! Mondja el azt a négy eljárást, amellyel - ha szükséges -, a birkahús jellegzetes illatanyagait csökkenteni, befolyásolni tudjuk! Nevezzen meg egy-egy ételt (étel-kiegészítőkkel együtt), amelyet egészben sütéssel, frissen sütéssel, párolással, és vagy főzéssel készíthetünk! Ismertesse készítésüket és tálalásukat!

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Mondja el, hogy a gyakorlati munkahelyén, a konyhán milyen berendezések, gépek és eszközök vannak!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Hungarian dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
700	g	flour
3	---	eggs
50	g	salt
80	g	lard

First, bring to boil some salted water in a large pot. Put some water in a mixing bowl, add salt and the eggs one by one. Beat them well with a whisk and add the sifted flour. Mix well again. Drop small pieces of dough into boiling water with a spaetzle maker. Stir often to avoid the dumplings stick together. Strain the boiled dumplings and rinse them with cold water. Heat the dumplings in melted lard in a frying pan. Serve them hot.

Nockerln		
Zutaten für 10 Portionen		
700	g	Mehl
3	Stück	Eier
50	g	Salz
80	g	Schweineschmalz

Zuerst das Wasser salzen und aufkochen. In eine Schüssel Wasser geben, die Eier hinein schlagen und salzen. Mit einem Schneebesen gut umrühren, das Mehl dazugeben. Den Teig sofort ins Wasser reißen. Oft umrühren. Wen die Nockerln fertig sind, müssen wir durchsieben, und. - mit kaltem Wasser abspülen Kurz in ein wenig erhitztem Schweineschmalz wenden. Heiß anrichten.

16. Soroljon fel, és jellemezzen nyolc olyan zöldségfélét, amelyből salátát lehet készíteni! Ismertesse azok jellemző szezonalitását, előkészítésüket, a saláták összeállításának folyamatát!
Külön térjen ki az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos lehetséges problémákra és azok kezelésére!
Nevezzen meg olyan ételeket, amelyekhez az Ön által kiválasztott salátákat ajánlaná!

***

Sorolja fel a hazai konyhai gyakorlatban felhasznált vadon élő állatokat!
Ismertesse az elsődleges és a másodlagos előkészítésükkel kapcsolatos feladatokat! Részletesen beszéljen az alkalmazott érlelési, pácolási módokról és azok gyakorlati tudnivalóiról! Nevezzen meg 3-3 vadon élő emlősállatból és szárnyasból készíthető ételt! Ismertesse ezek elkészítését és tálalását! Ajánljon az ételekhez illő köreteket, mártásokat!

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A vizsga után új üzletben kíván elhelyezkedni. Mutatkozzon be a leendő főnökének! Ismertesse jelenlegi erősségeit, majd tegyen fel három kérdést leendő munkájával kapcsolatban!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Steamed rice		
Ingredients for 10 servings:		
600	g	rice
50	g	salt
50	ml	oil
1	bunch of	parsley

Rinse the rice in cold water and drain it thoroughly. Heat the rice in some oil in a pot. Add boiling, salted water and stir the rice. Cover the pot. When the mixture is boiling, remove the pot from the heat and steam it ready in the oven at 120 degrees. Shake the rice well. Sprinkle some chopped parsley on top and serve it.

Gedünsteter Reis		
Zutaten für 10 Portionen		
600	g	Reis
50	g	Salz
50	ml	Speiseöl
1	Bund	Petersilie

Zuerst müssen wir den Reis gut waschen, und abtropfen lassen. Den Reis in ein wenig Öl aufwärmen lassen, und mit aufgekochtem Salzwasser übergiessen. Deckel nicht vergessen. Wenn das Wasser aufgekocht ist, in für 120 Grad vorgeheizten Backofen fertig dünsten, und gut schütteln. Mit feingehackte Petersilie bestreuen.

17. Soroljon fel 5-5 hazánkban és külföldön termő gyümölcsöt! Ismertesse azok szezonalitását és előkészítésük sajátosságait!
Mondja el, milyen élelmiszerbiztonsági (fizikai és mikrobiológiai) kockázattal kell számolni egyes gyümölcsök (pl.: a citrusfélék) előkészítése során?
Nevezzen meg valamennyi - Ön által javasolt - gyümölcsből 1-1 ételt vagy étel-kiegészítőt! Ismertesse azok elkészítését és tálalását!

***

Szakmai szempontok (életterük, életmódjuk, húsuk színe stb.) alapján jellemezze a pontyféléket! Részletesen ismertesse a ponty előkészítésének műveleteit! Melyek a hal fejében található, az ételek készítéséhez fel nem használható részek? Mit értünk a filézés és az irdalás fogalmán? Mi a műveletek funkciója, és hogyan történik azok elvégzése? Nevezzen meg négy, különböző technológiával készülő pontyételt! Ismertesse ezek elkészítésének technológiáját! Ajánljon az ételekhez illő köreteket, ha indokolt, akkor egyéb étel-kiegészítőket! Hogyan tálalja ezeket az ételeket?

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgessen arról, hogy a munkahelyén melyik levest szereti a legjobban készíteni! Ezekhez milyen alapanyagokat és eszközöket használnak?**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Cucumber salad with sour cream		
Ingredients for 10 servings:		
1200	g	cucumber
30	g	sugar
15	g	salt
30	ml	vinegar (10%)
500	ml	water
400	g	sour cream

Wash the cucumbers well. Using a mandolin slicer, slice the cucumbers as thin as possible. Add salt and let it rest. Make the dressing for the salad. Dissolve salt, sugar and vinegar in boiled and chilled water. Press the liquid out of the cucumber and put them into the salad dressing. Put the salad in the fridge to get a better taste. Serve the salad with some sour cream on top.

Gurkensalat mit Sauerrahm		
Zutaten für 10 Portionen		
1200	g	Salatgurken
30	g	Zucker
15	g	Salz
30	ml	Essig 10 %
500	ml	Wasser
400	g	Sauerrahm

Die Salatgurken gründlich waschen, in dünne Scheiben schneiden, salzen und stehen lassen. Das Kochende Wasser abgekühlen lassen und Salz, Zucker und Essig dazu geben. Gut umrühren. Die Gurken gut ausdrücken und im Dressing, in den Kühlschrank stellen. Bei Anrichten mit wenig Saure Sahne dekorieren.

18. Soroljon fel 5 különböző állati és/vagy növényi eredetű zsiradékot! Ismertesse azok jellemző felhasználási módját!
Nevezzen meg 3-3 olyan különböző ételcsoportba tartózó készítményt, amelyeket az adott zsiradék felhasználásával készítünk! Ismertesse a nevezett ételek készítését és tálalását!
Részletezze a veszélyes hulladéknak minősülő használt zsiradékok kezelésének módját!

***

Nevezzen meg 2 hazánkban élő édesvízi halfajtát, 2 vándor-, vagy tengeri halfélét, valamint 3 egyéb hidegvérű állatot! Jellemezze azokat és ismertesse előkészítésüket! Mondjon egy-egy példát a felsorolt élelmiszerek felhasználásával készülő ételekre! Ismertesse azok elkészítésének technológiáját! Az ételek közül legalább egy készítmény előállításának folyamatát a vákuum alatti hőkezelési eljárás alkalmazásával mutassa be! Ajánljon a húsfélék mellé tálalt étel-kiegészítőket, részletezze azok elkészítését!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgessen a kollegájával kedvenc húsételéről! Milyen alapanyagokból, milyen eszközökkel és hogyan készíti el azt?**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Ratatouille with sausage		
Ingredients for 10 servings:		
120	g	smoked bacon
60	g	lard
800	g	onion
1600	g	pepper
1200	g	tomato
15	g	red paprika
15	g	salt
80	g	smoked sausage

Cut the smoked bacon into thin slices. Sauté them on melted lard. Add the chopped onion and sauté on low heat until soft. Sprinkle it with red paprika. Add the sliced pepper and salt it immediately. Simmer for a short time and add the peeled and sliced smoked sausage. Add the chopped tomatoes as well. Cook ready. Serve it hot and fresh.

Letscho mit Wurst		
Zutaten für 10 Portionen		
120	g	Räucherspeck
60	g	Schweineschmalz
800	g	Zwiebeln
1600	g	Paprikaschoten
1200	g	Tomaten
15	g	Gewürzpaprika
15	g	Salz
80	g	Geräucherte Wurst

Die Räucherspeckstreifen in ein wenig warmem Schweineschmalz rösten, und die Zwiebeln dazu geben. Bei kleiner Flamme rösten und dünsten. Mit Gewürzpaprika bestreuen und die Paprikaschoten dazu geben, und sofort salzen. Wurstscheiben dazu geben, wenn die Wurst warm ist, auch die Tomaten dazu geben. Aufwärmen, und heiß anrichten, servieren.

19. Nevezzen meg 6 különböző tejfélét és/vagy tejterméket, tejkészítményt! Mondja el azok tárolási szabályait!
Ismertessen 2-2 olyan ételt, amelyek a felsorolt élelmiszerek felhasználásával készülnek! Számoljon be azok készítéséről és tálalásáról!
Mire kell ügyelni a tejtermékekkel történő dúsítás alkalmazásakor? Mondjon példákat a dúsítási eljárás alkalmazására!

***

Ismertesse a vegetáriánus étkezés különböző változatait! Mondja el egy olyan négyfogásos menü ételeinek készítését és tálalását, amely sem húst, sem tojást, sem tejfélét, sem azok származékait nem tartalmazza!
Nevezzen meg három olyan élelmiszert, amelyek ételallergiát / -intoleranciát okozhatnak! Mondja el, milyen módon, milyen egyéb élelmiszerekkel lehet azokat, a problémák elkerülése érdekében, kiváltani! Ismertesse egy-egy olyan étel készítését, amelyeknél a fenti elvárásokat teljesíti!

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Új tanuló érkezik az étterembe, ahol dolgozik. Ismertesse a tanulóval az üzletben felhasznált zöldségeket, és az egyes zöldségfélék előkészítési módját! Mondja el neki egy olyan zöldségköret készítését, amelyet Ön már készített!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Hen soup		
Ingredients for 10 servings:		
2500	g	hen
50	g	onion
300	g	carrot
200	g	turnip
150	g	celery
100	g	kohlrabi
100	g	Savoy cabbage
120	g	mushroom
22	g	salt
5	g	whole black pepper
1	bunch of	parsley

Place the prepared chicken into cold, salted water and start cooking it. Skim off the foam occasionally. Slightly burn the surface of the halved onion. Add pepper, the chopped vegetables, the onion and the garlic cloves to the soup. Simmer the soup at low heat until the meat is tender. Be careful not to overcook the vegetables. Let the soup rest and then clear it. Remove the skin and the bones of the hen and cut it into pieces before served. Serve the hen soup with noodles, semolina or liver dumplings.

Hühnersuppe		
Zutaten für 10 Portionen		
2500	g	Huhn
50	g	Zwiebeln
300	g	Karotten
200	g	Schwarzwurzeln
150	g	Sellerie
100	g	Kohlrabbi
100	g	Wirsingkohl
120	g	Champignons
22	g	Salz
5	g	Schwarzer Pfefferkörner
1	Bund	Petersilie
3 – 4	Stück	Knoblauchzehe

Das vorbereitetes Huhn in kaltem Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen. Schaum wegnehmen, Pfefferkörner, größere stückchen Gemüse, halbierte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Bei gelindem Feuer köcheln, so lange, dass das Fleisch weich wird. Die Suppe klären, und mit verschiedene Suppeneinlage anrichten. Entweder mit Fadennudeln, Grießnockerln oder Leberknödeln.

20. Mutasson be 6 olyan zöldségfélét (jellemzőit, szezonalitását), amelyből sűrített levest lehet készíteni!
Ismertesse az adott zöldségfélékből készíthető – legalább 6 - különböző leves készítésének technológiáját, tálalásának változatait!
Részletesen térjen ki a liszttel való sűrítés különböző változataira és azok alkalmazásának módjára, a fűszerek és ízesítők alkalmazására!
Ne feledkezzen meg a levesbetétek megnevezéséről, készítésének technológiájáról sem! Ismertesse a levesbetétek tálalásának szabályait is!

***

Ismertesse a burgonya alapú gyúrt tészta, valamint a túró alapú gyúrt- és kevert tészták (túró nudlik, túrógombócok) készítését! Mutassa be azok alkalmazási lehetőségeit az éttermi tészták, a levesbetétek, a köretek és a sós tésztaételek között!

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A séf úr a piacra küldi zöldségeket és gyümölcsöket vásárolni. Beszélje meg vele, miből mennyit vegyen!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Mushroom soup with sour cream		
Ingredients for 10 servings:		
500	g	mushroom
50	g	onion
60	ml	oil
20	g	salt
1	bunch of	parsley
60	g	flour
3	g	ground black pepper
250	g	sour cream
2500	ml	chicken stock

Sauté the finely chopped onion in some oil until soft. Add the cleaned, sliced mushroom. Fry them at high heat. Add some salt, sprinkle the mushroom with some chopped parsley and season it with black pepper. Sprinkle some flour on it and continue frying. Add the chicken stock or water and boil the soup. Mix the sour cream with a little hot soup and add the mixture to the mushroom soup. Serve it with small butter dumplings and finely chopped parsley on top.

Champignonsuppe mit Saurer Sahne		
Zutaten für 10 Portionen		
500	g	Champignons
50	g	Zwiebeln
60	ml	Speiseöl
20	g	Salz
1	Bund	Petersilie
60	g	Mehl
3	g	Pfeffer gemahlen
250	g	Saurer Sahne
2500	ml	Geflügel Grundbrühe

Die fein gehackten Zwiebeln in Öl rösten. Champignons Scheiben dazugeben, und rösten. Salzen, mit Pfeffer würzen und auch feingehachte Petersilie dazugeben. Wenn das Wasser verdunstet ist, mit Mehl bestreuen, und noch kurze Zeit weiterrösten. Mit Geflügel Grundbrühe aufgießen, und aufkochen. Den Sauerrahm mit ein bisschen Suppe umrühren und in die Suppe geben. Als Suppeneinlage müssen wir Butternockerln dazu geben, und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

21. Mondjon három különböző rizsfélét! Ismertesse azok előkészítését! Részletesen számoljon be a hazai gyakorlatban hagyományos alkalmazott párolt rizs készítéséről!
Soroljon fel öt párolt rizs felhasználásával készített köretváltozatot! Ismertesse ezek készítését! Nevezzen meg legalább öt olyan ételt, amelyeket az adott párolt rizs alapú köretváltozattal tálalna!
Nevezzen meg három egyéb gabonaféléből készíthető köretet!

***

Ismertesse a rétestészta készítésének műveleteit! Mondja el, hogy milyen módon kell felhasználni az előre csomagolt kész réteslapokat! Nevezzen meg 6 különböző jellegű töltelékfélét! Térjen ki ezek készítésének technológiájára!
Részletezze a rétesek töltésének, felületkezelésének, hőkezelésének, darabolásának és tálalásának a módjait!
Két példán keresztül mutasson be rétestésztából készíthető egyéb éttermi tésztakészítményeket! Ismertesse azok készítését és tálalását!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Mondja el, miként kell palacsintát készíteni, milyen töltelékekkel lehet tálalni!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Sour cherry soup		
Ingredients for 10 servings:		
600	g	sour cherry
40	g	sugar
3	l	water
1	---	lemon
40	g	flour
400	g	sour cream
200	ml	heavy cream
10	g	whole cinnamon
5	g	clove
150	ml	Kadarka dry red wine

Remove the stones from the sour cherries and put them aside. Simmer some crushed sour cherry stones, whole cinnamon, cloves and lemon zest in a little water to make a reduction. Bring 3 litres of water to the boil. Add the reduction to the water, season it with sugar and lemon juice. Combine sour cream with flour and some soup. Thicken the soup with the sour cream mixture. Simmer the soup for 10 minutes at low heat. Season it with some Kadarka wine. Serve the soup hot or chilled, decorate with cream and lemon balm leaves.

Weichselsuppe (Kirschensuppe)		
Zutaten für 10 Portionen		
600	g	Sauerkirsche
40	g	Kristallzucker
3	l	Wasser
1	Stück	Zitrone
40	g	Mehl
400	g	Saurer Sahne
200	ml	Sahne
10	g	Zimtstange
5	g	Gewürznelken
150	ml	Rotwein

Die Sauerkirschen entkernen. Einige Kirschkerne, Zimtstangen, Gewürznelken und die Zitronenschale bei kleiner Flamme aufkochen lassen, (Reduktion) Das Wasser aufkochen lassen und die Reduktion hinein geben, aber zuerst müssen wir unbedingt durchsieben. Mit wenig Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Saurer Sahne mit Mehl zusammenmischen, wenig halbfertige Suppe dazu geben, und in die Suppe zurückgießen. Zehn Minuten kochen lassen, dann die Sauerkirsche dazu geben, und mit ein wenig Rotwein verfeinern, mit Sahne abschmecken. Die Suppe gut abkühlen lassen, und in einer Suppentasse anrichten, mit Zitronenmelisse dekorieren.

22. Mondja el szakszerűen, miként kell galuskát készíteni! Nevezzen meg öt olyan ételt, amelyhez/amelyben galuskát kínál a vendégnek!
Soroljon fel további öt galuska-változatot, amelyeket levesbetétként, köretként vagy önálló ételként kínálna! Ismertesse azok készítését, tálalását!
Mondjon három egyéb, különböző típusú tésztaköretet! Nevezze meg azokat az ételeket, amelyekhez ezeket kínálná!

***

Ismertesse az élesztős tészták csoportjait! Csoportonként nevezzen meg 2-2 jellegzetes készítményt! Részletesen mutassa be a gyúrt- és kevert élesztős tészták aalapanyagait, a tésztakészítés technológiáját! Válasszon ki két tésztaételt! Mondja el, hogyan végezzük azok formázását, a hőkezelésüket megelőző műveleteket, a hőkezelésüket és tálalásukat! Térjen ki a hozzájuk kínált szóratokra, vagy egyéb étel-kiegészítőkre (habok, mártások, öntetek stb.)!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A reggeli büféasztalhoz kell kimennie az étteremben a vendégeknek frissen meleg reggeli ételeket készíteni. Mondja el, milyen ételeket kínálna vendégeinek és hogyan, milyen eszközökkel készíti el azokat!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Pork stew		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	blade bone
120	g	lard
300	g	onion
200	g	green pepper
100	g	tomato
30	g	red paprika
20	g	salt

Sauté the finely chopped onion in some lard. Add the half of the diced green pepper and sauté it adding some water. When it looks like a purée sprinkle it with red paprika. Turn up the heat and add the pork meat cubes. Season the meat with salt and add the diced tomato. Cover and simmer the stew. Add the other half of the green pepper. Cook it ready. If the meat is greasier, add some garlic as well. Serve the stew with Hungarian noodles.

Schweinspörkölt		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweineschulter
120	g	Schweineschmalz
300	g	Zwiebeln
200	g	Paprikaschoten
100	g	Tomaten
30	g	Gewürzpaprika
20	g	Salz

Die fein gehackten Zwiebeln in Schweineschmalz rösten, dünsten. Die hälfte der Paprikaschoten dazu geben. Mit ein wenig Wasser aufgießen, wenn das Wasser abgekocht ist, (das machen wir zwei – dreimal) bestreuen wir es mit Gewürzpaprika. Aufwärmen lassen und das kleine Würfelfleisch dazu geben. Wenn das Fleisch halbfertig ist, sollen wir salzen, und die kleinen Würfel Tomaten dazu geben. Unter dem Deckel fertig dünsten. Bei der letzten Phase geben wir die andere hälfte der Paprikaschoten dazu. Als Beilage empfehlen wir Nockerln dazu.

23. Ismertesse a hagyományos palacsinta készítésének alapanyagait! Részletesen térjen ki az alaptészta összeállításának műveleteire, a palacsinta sütésének módszereire, az alkalmazott eszközökre!
Nevezzen meg 5-5 édes és sós tölteléket! Mondja el ezek készítését és ismertesse azokat az étel-kiegészítőket (szórat, öntet, mártás), amelyekkel az adott töltelékekkel gazdagított palacsintákat kínálhatjuk!
Értékelje, hogy az egyes töltelékek, étel-kiegészítők megválasztása (alkalmazása) hogyan határozza meg a palacsinta-készítmények étrendben (ételsorban) elfoglalt helyét!

***

Válasszon ki két-két majonézzel és anélkül készíthető salátát, egy-egy töltött tojásfélét, húsból, vagy húskészítményből készített hideg előételt! Ismertesse ezek készítését, tálalását! Mondja el, miként készítünk jércéből galantint, egy Ön által választott alapanyagból terrint és pástétomot! Térjen ki a nevezett ételek tálalására is!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: 5 féle, a szárazáruk csoportjába tartozó élelmiszert kell vételeznie a raktárból. Mondja meg a raktárosnak, melyik élelmiszerből milyen étel fog készülni!**

2. **Vizsgafeladat: fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Deep fried pork ribs (Deep fried breaded pork ribs)		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	pork chop
250	g	breadcrumbs
120	g	flour
3	---	eggs
15	g	salt
500	ml	oil

Divide the meat into slices. Ponder them with a meat tenderiser. Sprinkle salt on the slices. Dip the meat slices in flour, then in well-beaten eggs and finally in breadcrumbs. Fry them in hot lard until golden brown. Drip the excess oil on paper towel. Prepare the meat freshly, just before serving. Garnish with French fries, lettuce or cucumber salad.

Panierte (Gebratene) Schweinekoteletten		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweinekoteletten ohne Knochen
250	g	Semmelbrösel
120	g	Mehl
3	Stück	Ei
15	g	Salz
500	ml	Speiseöl

Die Knochen entfernen, und 70 g Scheiben schneiden. Leicht klopfen (plattieren), salzen dann mit Mehl, Eier und Semmelbrösel (Paniermehl) panieren. In heißem Öl braten. Wenn das Fleisch fertig ist, auf Fließpapier oder Papierhandtücher stellen. Diese Speise dürfen wir nur nach Bestellung zubereiten. Eine passende Beilage sind Bratkartoffeln, und wir empfehlen dazu einen Salat z.B. Kopfsalat oder Gurkensalat.

24. Sorolja fel és jellemezze az egyszerű gyúrt tészta alapanyagait! A megfelelő sorrendben ismertesse a tészta készítésének műveleteit! Soroljon fel legalább hat féle, eltérő vágással, formázással előállított készítményt!
Nevezzen meg öt olyan főtt-, főtt-sült-, vagy sült ételt, amelynek készítése, vagy tálalása során egyszerű gyúrt tésztát alkalmazunk! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!
Milyen módon kell kezelni a főtt tésztákkal kapcsolatban felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázatokat? (Gondoljon a hőkezelésre, a készen tartás módjára és idejére!)

***

Ismertessen 4-4 olyan praktikussági és esztétikai szempontot, amelyet egy napi és/vagy egy alkalmi hidegtál összeállításakor, készítésekor figyelembe kell venni!
Állítson össze 10 konkrét, eltérő típusú elemből egy szállodai reggeli büféasztal választékot (hideg- és meleg ételek, italok, pékáruk, stb.)! Mondja el, hogy a kiválasztott ételek és italok milyen előkészítést és elkészítést igényelnek!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Baromfiféléket kell előkészítenie. Mondja el, milyen baromfiféléket ismer, és milyen részeire szoktuk azokat felbontani! Ismertesse az egyik, Ön által jól ismert szárnyasból készült étel receptjét!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Pork tenderloin Brassó style						
Ingredients for 10 servings:						
1400	g	pork fillet				
200	g	smoked bacon				
80	g	lard				
2000	g	potato				
4	g	ground black pepper				
15	g	salt				
40	g	garlic				
1	bunch of	parsley				

Fry the sliced smoked bacon in some lard. Remove the bacon and sauté the diced potatoes in the lard. Put them aside. Place the chopped pork fillet on the fried bacon and some lard and heat them together. Season it with ground black pepper, crushed garlic and later with some salt to make it juicy. When the meat is fried, mix it with the fried potatoes. Sprinkle it with some chopped parsley and serve it fresh.

Schweinegeschnetzeltes „Brassó”						
Zutaten für 10 Portionen						
1400	g	Schweinefilet				
200	g	Räuchertspeck				
80	g	Schweineschmalz				
2000	g	Kartoffeln				
4	g	Pfeffer gemahlen				
15	g	Salz				
40	g	Knoblauch				
1	Bund	Petersilie				

Die Räucherspeckstreifen mit wenig Schweineschmalz rösten, und absieben. Im Schweineschmalz müssen wir den Kartoffelbutton rösten. Bei Bestellung – diese Speisen dürfen wir nur nach Bestellung zubereiten – den Speck in einer Pfanne aufwärmen. Wenn der Schmalz heiß ist, legen wir das Bleistift dicke geschnittene Schweinefilet hinein. Mit Pfeffer, Knoblauch und wenn das Fleisch nicht mehr weiss ist, salzen. (So bleibt das Fleisch saftig.) Dann werden wir das Fleisch, mit den gebratenen Kartoffeln zusammenmischen, und beim Anrichten mit fein gehackter Petersilie bestreuen, und sofort servieren.

25. Soroljon fel öt olyan húsfélét, amelyből húsleves jellegű híg levest lehet készíteni! Egy kiválasztott jelleget adó alapanyag felhasználásával részletesen ismertesse egy húslevesféle készítését és tálalásának változatait!
Nevezzen meg 8 különböző típusú levesbetétet, amelyeket húslevesekben kínálhatunk! Ismertesse azok készítését, tálalását!

***

Ismertesse az étlap és az étrend fogalmát, típusait! Soroljon fel öt olyan szempontot, amelyet az üzleti választék összeállítása során figyelembe kell venni! Válaszát részletesen indokolja! Mutassa be egy étlap ételcsoportján, valamint egy napi- és egy alkalmi étrend kínálatában a felsorolt szempontok érvényesülését!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Külföldi diákok érkeztek a gyakorlati munkahelyére, s a magyar konyha jellegzetességeiről érdeklődnek. Mondja el nekik a magyar konyhában használt jellegzetes fűszereket és ízesítő anyagokat, majd soroljon fel ételpéldákat azokhoz!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Paprika chicken		
Ingredients for 10 servings:		
2.5		chickens
120	g	lard
200	g	onion
150	g	green pepper
100	g	tomato
25	g	red paprika
25	g	salt
30	g	flour
500	g	sour cream

If we have smaller chickens it is better to use 5 of them. In this case we can serve 1 thigh and 1 breast for each guest. If the chickens are bigger, 2.5 is enough and we might halve the meat portion. Cut the chicken into pieces. Sauté the finely chopped onion in lard at low heat. Add the chopped green pepper. Sauté it adding some water. When it becomes a purée sprinkle it with red paprika. Turn up the heat and add the chicken pieces. Season it with salt and cover the pot. Simmer it at low heat. Add the rest of the chopped green pepper and tomato. Remove the chicken from the pot when it is tender. Thicken the dish with a mixture of sour cream and flour. Bring it to the boil and pour the gravy on the chicken pieces. Serve it with hot Hungarian noodles.

Paprikahuhn		
Zutaten für 10 Portionen		
2,5	Stück	Huhn
120	g	Schweineschmalz
200	g	Zwiebeln
150	g	Paprikaschoten
100	g	Tomaten
25	g	Gewürzpaprika
25	g	Salz
30	g	Mehl
500	g	Sauerrahm

Die fein gehackten Zwiebeln in Schweineschmalz rösten, dünsten. Die hälfte der Paprikaschoten dazu geben. Mit wenig Wasser zwei – dreimal in Fettrösten. Wenn das Wasser abgekocht, mit Gewürzpaprika bestreuen. Aufwärmen lassen, und das in Viertel Stücke aufgeschnittenes Hühnerfleisch dazu geben. Salzen, und unter dem Deckel bei kleiner Flamme dünsten. Inzwischen geben wir die restlichen Paprikaschoten und die Tomaten dazu. Wenn das Fleisch weich ist, - nehmen wir es aus dem Topf. Mit Saurer Sahne und Mehl binden, und gut aufsieden. Mit heißen Nockerln anrichten.

26. Részletesen ismertessen 3 különböző sütési eljárást! Mutassa be azokat a konyhai gépeket és eszközöket, amelyeket a sütések során alkalmazunk!
Eljárásonként nevezzen meg 2-2 olyan ételt, étel-kiegészítőivel együtt, amely a nevezett technológiával készül! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalásának változatait!

***

Ismertesse a sárga omlós tészta (linzer tészta) készítésének technológiáját! Térjen ki a meghatározó alapanyagok arányaira! Külön beszéljen arról, hogy melyik művelet fogja elősegíteni a tészta sütés utáni omlósságának a kialakulását!
Nevezzen meg két konkrét tésztaételt, amelyeket a nevezett alaptészta felhasználásával készítünk! Ismertesse az alaptészta készítését követő műveleteket (formázás, hőkezelés, készen tartás, tálalás)!
Ismertesse a császár- és a daramorzsa tésztája közötti különbözőségeket, a két tésztaféle készítésének, hőkezelésének és tálalásának technológiáját!

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Vágóállatok húsai érkeztek az üzletbe. Önnek kell azokat átvenni, lemérni és bevinni a húsraktárba, a húselőkészítőbe. Mondja el a séf úrnak, hogy miből mennyi érkezett és hová helyezte el azokat!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Cottage cheese dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
1000	g	cottage cheese
160	g	semolina
4	---	eggs
22+40	g	salt (for the dumplings and the water)
200	g	butter
150	g	breadcrumbs
500	g	sour cream

Combine cottage cheese, egg yolks, semolina and salt in a bowl. Beat the egg whites until stiff. Gradually fold the beaten egg whites into the cottage cheese mixture. Let the mixture rest in the fridge for 10-15 minutes. With damp hands form balls from the mixture and boil them in salted boiling water. Cook the dumplings until they come to the surface, simmer them until they are soft. Toast the breadcrumbs in butter until they are golden yellow. Serve the dumplings with warmed sour cream, toasted breadcrumbs and powdered sugar.

Topfenknödeln		
Zutaten für 10 Portionen		
1000	g	Quark (Topfen)
160	g	Weizengrieß
4	Stück	Eier
22+40	g	Salz (Teig und Kochwasser)
200	g	Butter
150	g	Semmelbrösel
500	g	Saurer sahne

Den Quark müssen wir passieren, Weizengrieß, Salz und die Eier dazu geben. Wenn wir damit fertig sind, geben wir vorsichtig das aufgeschlagene Eiweiß dazu. 10 bis 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit einem Löffel und Hand Bällchen formen und im Salzwasser kochen lassen. Semmelbrösel müssen wir Goldbraun rösten, und auf einen Teller stellen. Die Knödel dazugeben und mit lauwarmer Saure Sahne übergießen.

27. A tanult csoportosítás szerint nevezze meg a házi szárnyasokat!
Ismertesse a jérce bontási részeit, belsőségeit, válaszában térjen ki azok felhasználási lehetőségeire!
Milyen élelmiszerbiztonsági kockázattal kell számolnunk a házi szárnyasok felhasználása esetében?
Nevezzen meg négy különböző technológiával készülő jércehús ételt! Ismerje a megnevezett ételek készítését, a hozzá kínált étel-kiegészítőket (köret, mártás) és tálalását!

***

Ismertesse az égetett (forrázott) tészta készítésének általános technológiáját! Térjen ki a meghatározó alapanyagok arányaira! Példákon keresztül mondja el a lehetséges hőkezelési eljárásokat! Beszéljen a megnevezett tésztaételek tálalásáról, beleértve a hozzá-, vagy mellé kínált étel-kiegészítőket!
Ismertesse a hideg úton készített felvert tészták készítésének általános technológiáját! Mondjon 2 példát a hideg úton készített felvert tésztákból készíthető ételekre! Mutassa be azok készítését, tálalását!

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Egy hétig tésztakonyhán volt gyakorlaton. Mondja el egy olyan tésztaétel alapanyagait és technológiáját, amelyet ez idő alatt készített!

2. Vizsgafeladat: fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Pancakes filled with walnut cream		
Ingredients for 10 servings:		
400	g	flour
300	ml	milk
300	ml	soda water
2	---	eggs
20	g	salt
120	ml	oil
300	g	walnut
300	ml	milk
1	---	lemon
50	g	raisin
100	g	honey
50	g	powdered sugar

Sift the flour into a mixing bowl. Beat the eggs and mix them with milk. Add the egg mixture, the soda water and some salt to the sifted flour. Mix the ingredients until smooth. Fry the pancakes in some oil in a frying pan. For the filling, bring the milk to boil and add honey to it. When it is boiling, add the ground walnut, the lemon zest and the cleaned and soaked raisins. Boil them together. Spread the pancakes with the filling and roll them up. Sprinkle the top of the pancakes with some powdered sugar and serve them hot.

Palatschinken mit Nusscremefüllung		
Zutaten für 10 Portionen		
400	g	Mehl
300	ml	Milch
300	ml	Sprudelwasser
2	Stück	Eier
20	g	Salz
120	ml	Speiseöl
300	g	Wallnuss
300	ml	Milch
1	Stück	Zitrone
50	g	Rosinen
100	g	Blumenhonig
50	g	Puderzucker (Staubzucker)

In einer Schüssel das Mehl, durchsieben salzen, die Milch und die Eier auch hinein geben, mit Sprudelwasser gut zusammenmischen. Die Pfanne mit wenig Öl aufwärmen, und den Teig mit passendem Schöpfer in die Pfanne gießen.
Für die Füllung: Die Milch aufkochen, den Honig hinein wiegen, wenn die Milch siedet, die gemahlenen Wallnüsse, Zitronenschale und die Rosinen dazu geben, und zusammen aufkochen. Den Palatschinken mit dieser Füllung füllen, aufrollen, und mit wenig Puderzucker bestreuen.

28. Önnek sertéshús különböző részeinek a feldolgozásában kell részt vennie!
Soroljon fel legalább öt olyan gépet és/vagy berendezési tárgyat, amelyeket a húselőkészítőben alkalmazunk! Ismertesse a húselőkészítőben használt legfontosabb eszközöket, kéziszerszámokat, az alkalmazásuk során felmerülő baleseti forrásokat, élelmiszerbiztonsági szabályokat!
Foglalja össze a húsok tárolására, előkészítésére vonatkozó legfontosabb szakmai és élelmiszerbiztonsági előírásokat!
Soroljon fel öt sertéshúsrészt! Ismertessen egy-egy olyan ételt, amelyek különböző technológiákkal a nevezett húsrészből készülnek (elkészítés és tálalás)!

***

Ismertesse a pudingok és a felfújtak készítésének általános technológiáját! Nevezzen meg 2-2 konkrét tésztaételt! Mutassa be azok készítését és tálalását! Válaszában térjen ki a hozzájuk kínált szóratokra, vagy egyéb étel-kiegészítőkre és azok készítésére is!
Nevezzen meg két gyümölcskészítményt! Ismertesse készítésük és tálalásuk technológiáját! Részletezze, hogy mely évszakban milyen gyümölcsöket kínálna, és hogyan végzi azok előkészítését!

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A séf úr tájékozódni szeretne arról, hogy az előző héten mit tanultak az iskolában. Mondja el, milyen hőkezelési eljárásokról volt szó!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Plum dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
1100	g	potato
250	g	flour
20-30	g	salt (for the dumplings and the water)
4	---	egg yolks
80	g	lard
400	g	plum
2	g	ground cinnamon
30	g	breadcrumbs
300	g	butter
350	g	breadcrumbs
30	g	powdered sugar

Cook the cleaned, peeled and diced potato in salted water until tender. Drain and mash them. Spread out the mashed potato on a bakeboard to cool it completely. Crumble the lard in the flour. Add salt, the egg yolks and the mashed potato and knead them together until a dough forms. Let it rest in a cool place for a while. Roll out the dough on the well-floured bakeboard with a floured rolling pin into 5-6 mm thick and cut out 30 squares. Remove the stones from the plums, cut them into halves if they are too big. Mix ground cinnamon with breadcrumbs and sugar. Coat the plums with this mixture and place them on the dough squares. Pinch the edges of the squares to seal and gently form balls between your palms. Cook the dumplings in boiling salted water and simmer until they are firm to the touch. Remove the dumplings from the water with a slotted spoon and rinse them in lukewarm water. Drain them well and coat them with hot breadcrumbs fried in butter. Serve with powdered sugar or sugar seasoned with cinnamon. Serve with powdered sugar or sugar seasoned with cinnamon.

Pflaumenknödel		
Zutaten für 10 Portionen		
1100	g	Kartoffeln
250	g	Mehl
20-30	g	Salz (Teig und Wasser)
4	Stück	Eigelb (Eidotter)
80	g	Schweineschmalz (Fett)
400	g	Pflaumen
2	g	Zimt
30	g	Semmelbrösel
300	g	Butter
350	g	Semmelbrösel
30	g	Puder (Staub) Zucker

Die Kartoffeln in Würfelform schneiden und kochen lassen, dann passieren. Das Mehl und den Schweineschmalz vermengen, Salz, Eigelb und die Kartoffeln zu einem Teig kneten. Den Teig rechteckig 5 – 6 mm ausrollen. Davon ca 30 Stück viereckige Formen ausschneiden. Den Zimt mit Semmelbrösel und Zucker zusammenmischen. Die Pflaumen mit Zimt bestreuen, und in die Mitte des Teiges stellen, Knödelformen verknittern und heiß servieren. Zimt-Staubzucker und Puderzucker dazu empfehlen (Pullverzucker).

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1. **Ismertesse a nyers- és feldolgozott élelmiszerek útját egy melegkonyhás vendéglátó egységben a gazdasági bejárattól az értékesítő térig!**
   Sorolja fel a termelés és az azt kiegészítő helyiségeket, beszéljen azok funkcióiról! Határozza meg egy étterem konyhájának legfontosabb munkaköreit, körvonalazza a munkatársak feladatait!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - A melegkonyhás vendéglátó üzletek helyiségei (az „áru útja”): gazdasági bejárat, áruátvevő helyiség, raktárak, előkészítők.
   - Az értékesítés helyiségei (a „vendég útja”).
   - A raktárak típusai, a szakosítás fogalma, lényege.
   - A termelés helyiségei, helyiségkapcsolatok.
   - A termelés dolgozói (munkakörök).
   - A dolgozók feladatai.

   ***

   Ismertesse a magyaros híg levesek, a püré- és a krémlevesek általános jellemzőit! Részletesen mondja el 2-2 különböző magyaros híg leves, püré- és krémleves készítésének technológiáját, a levesek tálalásának módjait! Térjen ki a levesekhez kínálható levesbetétek készítésének ismertetésére is!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - Pörkölt alap készítése.
   - A fűszerpaprika szakszerű alkalmazása.
   - Legírozás, montírozás és azok funkciói.
   - A kiválasztott ételek és azok készítése feleljen meg a szakmai elvárásoknak.
   - A levesbetétek harmonizálása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Mondja el, hogy a gyakorlati munkahelyén, a konyhán milyen berendezések, gépek és eszközök vannak!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Hungarian dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
700	g	flour
3	---	eggs
50	g	salt
80	g	lard

Galuska		
Hozzávalók 10 adagra:		
700	***g***	***finomliszt***
3	***db***	***tojás***
50	***g***	***só***
80	***g***	***sertészsír***

First, bring to boil some salted water in a large pot. Put some water in a mixing bowl, add salt and the eggs one by one. Beat them well with a whisk and add the sifted flour. Mix well again. Drop small pieces of dough into boiling water with a spaetzle maker. Stir often to avoid the dumplings stick together. Strain the boiled dumplings and rinse them with cold water. Heat the dumplings in melted lard in a frying pan. Serve them hot.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A galuska készítésekor először sós vizet forralunk, majd összeállítjuk a tésztát. Keverőtálba vizet teszünk, hozzáadjuk a külön felütött tojásokat, a sót. Habverővel jól elkeverjük, majd belekeverjük a szitált lisztet. Az összeállított tésztát galuskaszaggatóval azonnal a forrásban levő vízbe szaggatjuk. Közben gyakorta kevergetjük, hogy ne ragadjanak össze a galuskaszemek. A megfőtt galuskát leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, majd jól lecsurgatva és kevés felforrósított zsiradékban átforgatjuk. Forrón tálaljuk.

Nockerln		
Zutaten für 10 Portionen		
700	g	Mehl
3	Stück	Eier
50	g	Salz
80	g	Schweineschmalz

Galuska		
Hozzávalók 10 adagra:		
700	***g***	***finomliszt***
3	***db***	***tojás***
50	***g***	***só***
80	***g***	***sertészsír***

Zuerst das Wasser salzen und aufkochen. In eine Schüssel Wasser geben, die Eier hinein schlagen und salzen. Mit einem Schneebesen gut umrühren, das Mehl dazugeben. Den Teig sofort ins Wasser reißen. Oft umrühren. Wen die Nockerln fertig sind, müssen wir durchsieben, und. - mit kaltem Wasser abspülen Kurz in ein wenig erhitztem Schweineschmalz wenden. Heiß anrichten.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A galuska készítésekor először sós vizet forralunk, majd összeállítjuk a tésztát. Keverőtálba vizet teszünk, hozzáadjuk a külön felütött tojásokat, a sót. Habverővel jól elkeverjük, majd belekeverjük a szitált lisztet. Az összeállított tésztát galuskaszaggatóval azonnal a forrásban levő vízbe szaggatjuk. Közben gyakorta kevergetjük, hogy ne ragadjanak össze a galuskaszemek. A megfőtt galuskát leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, majd jól lecsurgatva és kevés felforrósított zsiradékban átforgatjuk. Forrón tálaljuk.

2. **Beszéljen a szárazáru raktár berendezéseiről és gépeiről!**
Mutasson be 10 olyan, különböző csoportba tartozó élelmiszert, amelyeket a szárazáru raktárból kell vételeznie! Jellemezze ezek csomagolásának, kiszerelésének alapvető tulajdonságait!
Csoportonként nevezzen meg 1-1 olyan ételt, amelyeket a kiválasztott élelmiszerekből lehet készíteni! Ismertesse a megnevezett ételek készítését és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A szárazáru raktár berendezései, gépei, eszközei.
- A szárazáruk csoportosítása, elhelyezésük szempontjai.
- Az élelmiszerek tárolásának módszerei, a csomagolás és a kiszerelés jellemzői.
- A vételezés fogalma, folyamata és bizonylatai.
- A kiválasztott ételek készítése, tálalása.

***

A magyar konyhakultúra jellegzetes ételei az összetett levesek. Sok esetben a húsos fogásokat kiváltó főétel-funkciót is betöltenek. Soroljon fel - betéteivel együtt - hat összetett levest! Ezek közül részletesen ismertesse három készítését és tálalását! Milyen módon tálaljuk ezeket, ha az említett főfogás funkciót kapják, és miként, ha egy többfogásos ételsor részeként állítjuk be az étrendbe?

Kulcsszavak, fogalmak:
- Az egytálételek és azok beépülése a magyar étkezési kultúrába.
- A gazdag húsos levesek beépülése a napi étrendekbe.
- Tálalási sajátosságok.
- Sajátos levesbetétek.
- A kiválasztott ételek és azok készítése feleljen meg a szakmai elvárásoknak.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A vizsga után új üzletben kíván elhelyezkedni. Mutatkozzon be a leendő főnökének! Ismertesse jelenlegi erősségeit, majd tegyen fel három kérdést leendő munkájával kapcsolatban!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Steamed rice		
Ingredients for 10 servings:		
600	g	rice
50	g	salt
50	ml	oil
1	bunch of	parsley

Párolt rizs		
Hozzávalók 10 adagra:		
600	***g***	***rizs***
50	***g***	***só***
50	***ml***	***étolaj***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Rinse the rice in cold water and drain it thoroughly. Heat the rice in some oil in a pot. Add boiling, salted water and stir the rice. Cover the pot. When the mixture is boiling, remove the pot from the heat and steam it ready in the oven at 120 degrees. Shake the rice well. Sprinkle some chopped parsley on top and serve it.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kiválogatott rizst megmossuk, lecsurgatjuk és leszikkasztjuk. Felkészítünk vizet forrni. A rizst kevés ételajban felforrósítjuk. Felöntjük a felforralt, sóval ízesített vízzel, elkeverjük. Fedővel letakarjuk. Amikor felforrt, 120°C-os sütőben készre pároljuk, majd alaposan felrázzuk. Apróra darabolt petrezselyem zöldjével meghintve tálaljuk.

Gedünsteter Reis		
Zutaten für 10 Portionen		
600	g	Reis
50	g	Salz
50	ml	Speiseöl
1	Bund	Petersilie

Párolt rizs		
Hozzávalók 10 adagra:		
600	***g***	***rizs***
50	***g***	***só***
50	***ml***	***étolaj***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Zuerst müssen wir den Reis gut waschen, und abtropfen lassen. Den Reis in ein wenig Öl aufwärmen lassen, und mit aufgekochtem Salzwasser übergiessen. Deckel nicht vergessen. Wenn das Wasser aufgekocht ist, in für 120 Grad vorgeheizten Backofen fertig dünsten, und gut schütteln. Mit feingehackte Petersilie bestreuen.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kiválogatott rizst megmossuk, lecsurgatjuk és leszikkasztjuk. Felkészítünk vizet forrni. A rizst kevés ételajban felforrósítjuk. Felöntjük a felforralt, sóval ízesített vízzel, elkeverjük. Fedővel letakarjuk. Amikor felforrt, 120°C-os sütőben készre pároljuk, majd alaposan felrázzuk. Apróra darabolt petrezselyem zöldjével meghintve tálaljuk.

3. **Ismertesse a földesáru raktár/hűtőkamra kialakításának jellemzőit, a földesáruk tárolásának szabályait!**
   Mutasson be legalább 6 gyökérgumós zöldségfélét! Szakmai szempontok szerint részletezze előkészítésük folyamatát, módszereit, műveleteit!
   Válasszon ki közülük négyet, és nevezzen meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse azok készítését és tálalását!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - A helyiségek kialakításának jellemzői.
   - A hűtőterek szerepe a földesáruk és az előkészített, konyhakész alapanyagok tárolásában.
   - Megfelelő élelmiszerek felsorolása, jellemzőik.
   - Az előkészítés folyamata, módszerei, szakmai szempontjai.
   - A kiválasztott ételek készítése, tálalása.

   ***

   Ismertesse a két fehér alapmártás (tejmártás, bársonyos mártás) készítését! Nevezzen meg - jelleget adó anyagaival együtt - két-két olyan mártást, amelyeket ezekből az alapmártásokból képezhetünk! Mondjon 3-3 olyan étel-elemet és/vagy ételt, amelyek a fehér mártások felhasználásával készülnek! Térjen ki arra, hogy milyen alapanyagarány-eltérések vannak a különböző felhasználások esetében!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - Tejmártás, bársonyos mártás.
   - Liszt/folyadék változó súlyarányok a további alkalmazás alapján.
   - Megfelelő kiforralás.
   - A mártások készítményekhez kapcsolódó alkalmazásának szakszerűsége.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgessen arról, hogy a munkahelyén melyik levest szereti a legjobban készíteni! Ezekhez milyen alapanyagokat és eszközöket használnak?**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Cucumber salad with sour cream		
Ingredients for 10 servings:		
1200	g	cucumber
30	g	sugar
15	g	salt
30	ml	vinegar (10%)
500	ml	water
400	g	sour cream

Uborkasaláta tejföllel		
Hozzávalók 10 adagra:		
1200	***g***	***uborka***
30	***g***	***cukor***
15	***g***	***só***
30	***ml***	***ételecet 10 %-os***
500	***ml***	***víz***
400	***g***	***tejföl***

Wash the cucumbers well. Using a mandolin slicer, slice the cucumbers as thin as possible. Add salt and let it rest. Make the dressing for the salad. Dissolve salt, sugar and vinegar in boiled and chilled water. Press the liquid out of the cucumber and put them into the salad dressing. Put the salad in the fridge to get a better taste. Serve the salad with some sour cream on top.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az uborkát alaposan megmossuk. Vékony karikákra vágjuk, megsózzuk és állni hagyjuk. Elkészítjük a salátalevet. Felforralt és lehűtött vízbe sót, cukrot és ételecetet teszünk. Alaposan összekeverjük. Az uborka levét kinyomkodjuk, ~~és~~ a salátalébe tesszük. Hűtőben hagyjuk összeérni. Tálaláskor kevés tejfölt teszünk a tetejére.

Gurkensalat mit Sauerrahm		
Zutaten für 10 Portionen		
1200	g	Salatgurken
30	g	Zucker
15	g	Salz
30	ml	Essig 10 %
500	ml	Wasser
400	g	Sauerrahm

Uborkasaláta tejföllel		
Hozzávalók 10 adagra:		
1200	***g***	***uborka***
30	***g***	***cukor***
15	***g***	***só***
30	***ml***	***ételecet 10 %-os***
500	***ml***	***víz***
400	***g***	***tejföl***

Die Salatgurken gründlich waschen, in dünne Scheiben schneiden, salzen und stehen lassen. Das Kochende Wasser abgekühlen lassen und Salz, Zucker und Essig dazu geben. Gut umrühren. Die Gurken gut ausdrücken und im Dressing, in den Kühlschrank stellen. Bei Anrichten mit wenig Saure Sahne dekorieren.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az uborkát alaposan megmossuk. Vékony karikákra vágjuk, megsózzuk és állni hagyjuk. Elkészítjük a salátalevet. Felforralt és lehűtött vízbe sót, cukrot és ételecetet teszünk. Alaposan összekeverjük. Az uborka levét kinyomkodjuk, ~~és~~ a salátalébe tesszük. Hűtőben hagyjuk összeérni. Tálaláskor kevés tejfölt teszünk a tetejére.

4. **Ismertesse a zöldség-előkészítő kialakításának jellemzőit, az ott alkalmazott gépeket, berendezési tárgyakat és felszereléseket!**
   Soroljon fel 6 káposztafélékhez tartozó zöldségfélét! Mondja el előkészítésük folyamatát, módszereit, műveleteit! Válasszon ki közülük 4-et, nevezzen meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse azok készítését, tálalását!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - A helyiségek kialakításának jellemzői.
   - Gépek, berendezések, felszerelések.
   - Munkabiztonsági előírások.
   - Megfelelő élelmiszerek felsorolása.
   - Az előkészítés folyamata, módszerei, szakmai szempontjai.
   - A kiválasztott ételek készítése, tálalása.

   ***

   Ismertesse két különböző vajmártás (felvert mártás) készítését! Nevezzen meg 3-3 olyan ételt, amelyekhez az Ön által felsorolt vajmártásokat kínálná! Hogyan történik az ételek tálalása?
   Ismertesse a barna alaplé készítését, és az abból készített mártások technológiáját! Nevezzen meg - jelleget adó anyagaival együtt - két olyan mártást, amelyeket az alapmártásokból készíthetünk! Mondjon négy olyan ételt, amelyet a felsorolt mártásokkal készítünk/tálalunk!
   Nevezzen meg kétféle pecsenyelevet! Ismertesse készítésüket és mondjon két-két olyan ételt, amelyekhez kínálhatjuk azokat!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - A követelményeknek megfelelő mártások kiválasztása, és a készítésük szakmailag helytálló leírása.
   - A mártások kapcsolása ételekhez.
   - Szakszerű tálalás.
   - A barna alaplevek változatai és készítésük.
   - Képzett mártások.
   - Kapcsolódó ételpéldák.
   - A pecsenyelevek korszerű irányzatoknak megfelelő megválasztása, és készítésük ismerete.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgessen a kollegájával kedvenc húsételéről! Milyen alapanyagokból, milyen eszközökkel és hogyan készíti el azt?**

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Ratatouille with sausage		
Ingredients for 10 servings:		
120	g	smoked bacon
60	g	lard
800	g	onion
1600	g	pepper
1200	g	tomato
15	g	red paprika
15	g	salt
80	g	smoked sausage

Kolbászos lecsó		
Hozzávalók 10 adagra:		
120	***g***	***füstölt szalonna***
60	***g***	***sertészsír***
800	***g***	***vöröshagyma***
1600	***g***	***zöldpaprika***
1200	***g***	***paradicsom***
15	***g***	***fűszerpaprika***
15	***g***	***só***
80	***g***	***füstölt kolbász***

Cut the smoked bacon into thin slices. Sauté them on melted lard. Add the chopped onion and sauté on low heat until soft. Sprinkle it with red paprika. Add the sliced pepper and salt it immediately. Simmer for a short time and add the peeled and sliced smoked sausage. Add the chopped tomatoes as well. Cook ready. Serve it hot and fresh.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Kevés meleg sertészsírban a metéltre vágott füstölt szalonnát üvegesre pirítjuk. Rátesszük a szeletekre vágott vöröshagymát. Gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Amikor a víz elpárolog, meghintjük fűszerpaprikával. Átforgatjuk és beletesszük a szeletelt zöldpaprikát. Azonnal megsózzuk. Rövid párolás után hozzáadjuk a karikára vágott meghámozott füstölt kolbászt. Amikor az átforrósodik, belekeverjük a cikkekre vágott paradicsomot. Összemelegítjük és frissen tálaljuk.

Letscho mit Wurst		
Zutaten für 10 Portionen		
120	g	Räucherspeck
60	g	Schweineschmalz
800	g	Zwiebeln
1600	g	Paprikaschoten
1200	g	Tomaten
15	g	Gewürzpaprika
15	g	Salz
80	g	Geräucherte Wurst

Kolbászos lecsó		
Hozzávalók 10 adagra:		
120	***g***	***füstölt szalonna***
60	***g***	***sertészsír***
800	***g***	***vöröshagyma***
1600	***g***	***zöldpaprika***
1200	***g***	***paradicsom***
15	***g***	***fűszerpaprika***
15	***g***	***só***
80	***g***	***füstölt kolbász***

Die Räucherspeckstreifen in ein wenig warmem Schweineschmalz rösten, und die Zwiebeln dazu geben. Bei kleiner Flamme rösten und dünsten. Mit Gewürzpaprika bestreuen und die Paprikaschoten dazu geben, und sofort salzen. Wurstscheiben dazu geben, wenn die Wurst warm ist, auch die Tomaten dazu geben. Aufwärmen, und heiß anrichten, servieren.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Kevés meleg sertészsírban a metéltre vágott füstölt szalonnát üvegesre pirítjuk. Rátesszük a szeletekre vágott vöröshagymát. Gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Amikor a víz elpárolog, meghintjük fűszerpaprikával. Átforgatjuk és beletesszük a szeletelt zöldpaprikát. Azonnal megsózzuk. Rövid párolás után hozzáadjuk a karikára vágott meghámozott füstölt kolbászt. Amikor az átforrósodik, belekeverjük a cikkekre vágott paradicsomot. Összemelegítjük és frissen tálaljuk.

5. **Melyek azok a legfontosabb élelmiszerbiztonsági, gazdaságossági és szakmai szempontok, amelyeket a zöldségfélék előkészítése során be kell tartani? Hogyan és hol történhet az előkészített élelmiszerek tárolása?**
   Soroljon fel 4 különböző hagymafélét! Ismertesse azok előkészítését (tisztítás, darabolás)!
   Nevezzen meg - hagymafélénként - 3 olyan ételt, amelyek, azok felhasználásával készülnek! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - Az élelmiszerbiztonsági kockázatok csoportjai, gyakorlati példákkal.
   - A kockázatok csökkentésének lehetőségei az előkészítés során.
   - Gazdaságosság.
   - Szakmai szempontok.
   - A tisztított zöldségfélék tárolása.
   - A választott hagymafélék jellegének megfelelő előkészítése.
   - A kiválasztott ételek készítése, tálalása.

   ***

   Nevezzen meg 5 egyszerű meleg mártást és 3 különböző karakterű hideg mártást és/vagy öntetet! Ismertesse készítésüket! Minden mártáshoz mondjon példát az alkalmazásukra!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - A megnevezett csoportba tartozó meleg mártások kiválasztása, készítésük ismertetése, és azok ételekhez kapcsolása.
   - Eltérő csoportokba tartozó, különböző karakterű hideg mártások készítésének ismertetése, azok ételekhez kapcsolása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Új tanuló érkezik az étterembe, ahol dolgozik. Ismertesse a tanulóval az üzletben felhasznált zöldségeket, és az egyes zöldségfélék előkészítési módját! Mondja el neki egy olyan zöldségköret készítését, amelyet Ön már készített!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Hen soup		
Ingredients for 10 servings:		
2500	g	hen
50	g	onion
300	g	carrot
200	g	turnip
150	g	celery
100	g	kohlrabi
100	g	Savoy cabbage
120	g	mushroom
22	g	salt
5	g	whole black pepper
1	bunch of	parsley

Tyúkhúsleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
2500	***g***	***tyúk***
50	***g***	***vöröshagyma***
300	***g***	***sárgarépa***
200	***g***	***petrezselyemgyökér***
150	***g***	***zeller***
100	***g***	***karalábé***
100	***g***	***kelkáposzta***
120	***g***	***csiperkegomba***
22	***g***	***só***
5	***g***	***egész fekete bors***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Place the prepared chicken into cold, salted water and start cooking it. Skim off the foam occasionally. Slightly burn the surface of the halved onion. Add pepper, the chopped vegetables, the onion and the garlic cloves to the soup. Simmer the soup at low heat until the meat is tender. Be careful not to overcook the vegetables. Let the soup rest and then clear it. Remove the skin and the bones of the hen and cut it into pieces before served. Serve the hen soup with noodles, semolina or liver dumplings.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az előkészített tyúkot hideg vízben főni tesszük. A vizet megsózzuk. Az átmelegedés közben képződő habot eltávolítjuk. Hozzáadjuk az egész borsot, a tisztított nagyobb darabokra vágott zöldségeket, a félbe vágott és felületén megégetett vöröshagymát, és a megmosott fokhagyma gerezdeket. Lassú tűzön gyöngyözve főzzük, amíg a hús megpuhul. Ami zöldséget bele akarjuk tálalni a levesbe, azt időben vegyük ki a levesből, nehogy túlpuhuljon.

A levest pihentetjük, leszűrjük és különböző levesbetétekkel tálaljuk. Például: finom metélttel, daragaluskával vagy májgombóccal. A húst, főleg ha csészében kínáljuk célszerű csont és bőr nélkül, kisebb darabokra vágva tálalni. Vigyázzunk arra, hogy egy-egy ételadagba csak néhány csepp tyúkzsír jusson!

Hühnersuppe		
Zutaten für 10 Portionen		
2500	g	Huhn
50	g	Zwiebeln
300	g	Karotten
200	g	Schwarzwurzeln
150	g	Sellerie
100	g	Kohlrabbi
100	g	Wirsingkohl
120	g	Champignons
22	g	Salz
5	g	Schwarzer Pfefferkörner
1	Bund	Petersilie
3 – 4	Stück	Knoblauchzehe

Tyúkhúsleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
2500	***g***	***tyúk***
50	***g***	***vöröshagyma***
300	***g***	***sárgarépa***
200	***g***	***petrezselyemgyökér***
150	***g***	***zeller***
100	***g***	***karalábé***
100	***g***	***kelkáposzta***
120	***g***	***csiperkegomba***
22	***g***	***só***
5	***g***	***egész fekete bors***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***
3-4	***gerezd***	***fokhagyma***

Das vorbereitetes Huhn in kaltem Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen. Schaum wegnehmen, Pfefferkörner, größere stückchen Gemüse, halbierte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Bei gelindem Feuer köcheln, so lange, dass das Fleisch weich wird. Die Suppe klären, und mit verschiedene Suppeneinlage anrichten. Entweder mit Fadennudeln, Grießnockerln oder Leberknödeln.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az előkészített tyúkot hideg vízben főni tesszük. A vizet megsózzuk. Az átmelegedés közben képződő habot eltávolítjuk. Hozzáadjuk az egész borsot, a tisztított nagyobb darabokra vágott zöldségeket, a félbe vágott és felületén megégetett vöröshagymát, és a megmosott fokhagyma gerezdeket. Lassú tűzön gyöngyözve főzzük, amíg a hús megpuhul. Ami zöldséget bele akarjuk tálalni a levesbe, azt időben vegyük ki a levesből, nehogy túlpuhuljon.

A levest pihentetjük, leszűrjük és különböző levesbetétekkel tálaljuk. Például: finom metélttel, daragaluskával vagy májgombóccal. A húst, főleg ha csészében kínáljuk célszerű csont és bőr nélkül, kisebb darabokra vágva tálalni. Vigyázzunk arra, hogy egy-egy ételadagba csak néhány csepp tyúkzsír jusson!

6. **Burgonyát kell gépi és kézi technológiával előkészítenie. Milyen sorrendben és milyen műveleteket kell elvégeznie?**
   Soroljon fel öt különböző burgonyadarabolási módot, illetve formát!
   Nevezzen meg nyolc olyan, különböző ételcsoportokba tartozó ételt, vagy étel-kiegészítőt (köret, főzelék), amelyet burgonyából illetve burgonyával készítünk! Ismertesse azok készítését és tálalását!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - A koptató gép szakszerű használata, megfelelő műveleti sorrend.
   - A szennyeződésmentes állapot biztosítása a kézi hámozás előtt.
   - A héjában elkészítésre és tálalásra kerülő burgonya előkészítése.
   - Darabolási módok, illetve a különbözően kialakított formák felsorolása.
   - A hámozott, majd darabolt burgonyák szakszerű tárolása.
   - A kiválasztott ételek készítése, tálalása.

   ***

   Soroljon fel négy zöldségfélékből készíthető meleg előétel csoportot! Mondjon csoportonként két-két konkrét ételpéldát! Ismertesse a megnevezett ételek készítését, tálalását! Tegyen javaslatot az adott ételekhez kínált étel-kiegészítőkre (köret, mártás)!

   Kulcsszavak, fogalmak:
   - Az előétel-csoportok megnevezése, a megfelelő ételek kiválasztása, készítésük ismertetése.
   - A szakszerű, esztétikus és praktikus tálalás és megfelelő étel-kiegészítők ajánlása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A séf úr a piacra küldi zöldségeket és gyümölcsöket vásárolni. Beszélje meg vele, miből mennyit vegyen!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Mushroom soup with sour cream		
Ingredients for 10 servings:		
500	g	mushroom
50	g	onion
60	ml	oil
20	g	salt
1	bunch of	parsley
60	g	flour
3	g	ground black pepper
250	g	sour cream
2500	ml	chicken stock

Tejfölös gombaleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
500	***g***	***csiperkegomba***
50	***g***	***vöröshagyma***
60	***ml***	***étolaj***
20	***g***	***só***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***
60	***g***	***finomliszt***
3	***g***	***őrölt feketebors***
250	***g***	***tejföl***
2500	***ml***	***szárnyas alaplé***

Sauté the finely chopped onion in some oil until soft. Add the cleaned, sliced mushroom. Fry them at high heat. Add some salt, sprinkle the mushroom with some chopped parsley and season it with black pepper. Sprinkle some flour on it and continue frying. Add the chicken stock or water and boil the soup. Mix the sour cream with a little hot soup and add the mixture to the mushroom soup. Serve it with small butter dumplings and finely chopped parsley on top.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A finomra vágott vöröshagymát étolajon üvegesre pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk a megtisztított, megmosott és szeletekre vágott gombát. Erős tűzön pirítjuk. Megsózzuk, apróra vágott petrezselyemzölddel és őrölt borssal fűszerezzük. Amikor a leve elpárolgott, liszttel megszórjuk, rövid ideig tovább pirítjuk. Felöntjük szárnyas alaplével vagy vízzel és átforraljuk a levest. A tejfölt kevés forró levessel átkeverjük, és a levesbe öntjük. Levesbetétként apró vajas galuskát fűzünk bele. A forrón tálalt leves tejét meghintjük finomra vágott petrezselyem zölddel.

Champignonsuppe mit Saurer Sahne		
Zutaten für 10 Portionen		
500	g	Champignons
50	g	Zwiebeln
60	ml	Speiseöl
20	g	Salz
1	Bund	Petersilie
60	g	Mehl
3	g	Pfeffer gemahlen
250	g	Saurer Sahne
2500	ml	Geflügel Grundbrühe

Tejfölös gombaleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
500	***g***	***csiperkegomba***
50	***g***	***vöröshagyma***
60	***ml***	***étolaj***
20	***g***	***só***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***
60	***g***	***finomliszt***
3	***g***	***őrölt feketebors***
250	***g***	***tejföl***
2500	***ml***	***szárnyas alaplé***

Die fein gehackten Zwiebeln in Öl rösten. Champignons Scheiben dazugeben, und rösten. Salzen, mit Pfeffer würzen und auch feingehachte Petersilie dazugeben. Wenn das Wasser verdunstet ist, mit Mehl bestreuen, und noch kurze Zeit weiterrösten. Mit Geflügel Grundbrühe aufgießen, und aufkochen. Den Sauerrahm mit ein bisschen Suppe umrühren und in die Suppe geben. Als Suppeneinlage müssen wir Butternockerln dazu geben, und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A finomra vágott vöröshagymát étolajon üvegesre pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk a megtisztított, megmosott és szeletekre vágott gombát. Erős tűzön pirítjuk. Megsózzuk, apróra vágott petrezselyemzölddel és őrölt borssal fűszerezzük. Amikor a leve elpárolgott, liszttel megszórjuk, rövid ideig tovább pirítjuk. Felöntjük szárnyas alaplével vagy vízzel és átforraljuk a levest. A tejfölt kevés forró levessel átkeverjük, és a levesbe öntjük. Levesbetétként apró vajas galuskát fűzünk bele. A forrón tálalt leves tejét meghintjük finomra vágott petrezselyem zölddel.

7. **Soroljon fel legalább 5 ehető gombafélét! Milyen élelmiszerbiztonsági előírásokat kell figyelembe venni a gyűjtött (vadon termő) ehető gombák beszerzésekor?**
Foglalja össze, milyen szabályok vonatkoznak a friss és az előkészített gombafélék tárolására, az azokból készített ételek forgalmazására!
Mondja el, hogyan történik a csiperkegomba előkészítése (tisztítása, darabolása)!
Nevezzen meg öt olyan ételt, és/vagy étel-kiegészítőt (köret, mártás), amiket csiperkegomba felhasználásával készítünk! Ismertesse azok elkészítését és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:
- Gombafélék megnevezése.
- A gyűjtött gombák beszerzésének szabályai.
- A friss és az előkészített gombák tárolására vonatkozó követelmények.
- A gombával, illetve a gombából készített ételek forgalmazásával kapcsolatos követelmények.
- A csiperkegomba előkészítésének műveletei (tisztítás, darabolás).
- Étel-kiegészítők, ételek felsorolása.
- A kiválasztott ételek készítése, tálalása.

***

Ismertesse a rizottók készítésének általános technológiáját! Mondja el két konkrét rizottó-féle készítését és tálalását! Nevezzen meg két-két különböző jellegű húsos-, tészta alapú-, és tojásból készített meleg előételt! Ismertesse azok készítését, tálalását! Térjen ki az adott ételekhez kínált étel-kiegészítőkre (köret, mártás) is!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A nevezett ételcsoportok illetve a példaként megnevezett ételek késztésének szakszerű ismertetése.
- A szakszerű, esztétikus és praktikus tálalás és megfelelő étel-kiegészítők kapcsolása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Mondja el, miként kell palacsintát készíteni, milyen töltelékekkel lehet tálalni!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Sour cherry soup		
Ingredients for 10 servings:		
600	g	sour cherry
40	g	sugar
3	l	water
1	---	lemon
40	g	flour
400	g	sour cream
200	ml	heavy cream
10	g	whole cinnamon
5	g	clove
150	ml	Kadarka dry red wine

Meggyleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
600	***g***	***meggy***
40	***g***	***kristálycukor***
3	***l***	***víz***
1	***db***	***citrom***
40	***g***	***finomliszt***
400	***g***	***tejföl***
200	***ml***	***habtejszín***
10	***g***	***egész fahéj***
5	***g***	***szegfűszeg***
150	***ml***	***Kadarka száraz vörösbor***

Remove the stones from the sour cherries and put them aside. Simmer some crushed sour cherry stones, whole cinnamon, cloves and lemon zest in a little water to make a reduction. Bring 3 litres of water to the boil. Add the reduction to the water, season it with sugar and lemon juice. Combine sour cream with flour and some soup. Thicken the soup with the sour cream mixture. Simmer the soup for 10 minutes at low heat. Season it with some Kadarka wine. Serve the soup hot or chilled, decorate with cream and lemon balm leaves.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A meggyet kimagozzuk és félretesszük. Néhány szem tört meggymagot, az egész fahéjat, a szegfűszeget és a citromhéj sárga részét kevés vízbe téve gyenge tűzön forraljuk, azaz redukciót készítünk. 3 l vizet felteszünk forrni. Beleszűrjük a fűszerkivonatot, kevés cukorral és citromlével ízesítjük. A tejfölt elkeverjük a liszttel, és egy kevés meleg ízesített lével. A habarékot az alapba öntjük és 10 percig gyenge tűzön forraljuk. Ekkor beletesszük a kimagozott meggyet. Felforraljuk a levest, majd a habtejszínnel dúsítjuk. A lé kiforralása előtt kevés könnyebb vörösborral, például kadarkával is ízesíthetjük. A kész levest melegen, vagy jól lehűtve tejszínhabbal a tetején csészében is tálalhatjuk. Tetejére citromfű levelet tehetünk.

Weichselsuppe (Kirschensuppe)		
Zutaten für 10 Portionen		
600	g	Sauerkirsche
40	g	Kristallzucker
3	l	Wasser
1	Stück	Zitrone
40	g	Mehl
400	g	Saurer Sahne
200	ml	Sahne
10	g	Zimtstange
5	g	Gewürznelken
150	ml	Rotwein

Meggyleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
600	***g***	***meggy***
40	***g***	***kristálycukor***
3	***l***	***víz***
1	***db***	***citrom***
40	***g***	***finomliszt***
400	***g***	***tejföl***
200	***ml***	***habtejszín***
10	***g***	***egész fahéj***
5	***g***	***szegfűszeg***
150	***ml***	***vörösbor***

Die Sauerkirschen entkernen. Einige Kirschkerne, Zimtstangen, Gewürznelken und die Zitronenschale bei kleiner Flamme aufkochen lassen, (Reduktion) Das Wasser aufkochen lassen und die Reduktion hinein geben, aber zuerst müssen wir unbedingt durchsieben. Mit wenig Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Saurer Sahne mit Mehl zusammenmischen, wenig halbfertige Suppe dazu geben, und in die Suppe zurückgießen. Zehn Minuten kochen lassen, dann die Sauerkirsche dazu geben, und mit ein wenig Rotwein verfeinern, mit Sahne abschmecken. Die Suppe gut abkühlen lassen, und in einer Suppentasse anrichten, mit Zitronenmelisse dekorieren.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A meggyet kimagozzuk és félretesszük. Néhány szem tört meggymagot, az egész fahéjat, a szegfűszeget és a citromhéj sárga részét kevés vízbe téve gyenge tűzön forraljuk, azaz redukciót készítünk. 3 l vizet felteszünk forrni. Beleszűrjük a fűszerkivonatot, kevés cukorral és citromlével ízesítjük. A tejfölt elkeverjük a liszttel, és egy kevés meleg ízesített lével. A habarékot az alapba öntjük és 10 percig gyenge tűzön forraljuk. Ekkor beletesszük a kimagozott meggyet. Felforraljuk a levest, majd a habtejszínnel dúsítjuk. A lé kiforralása előtt kevés könnyebb vörösborral is ízesíthetjük. A kész levest melegen, vagy jól lehűtve tejszínhabbal a tetején csészében is tálalhatjuk. Tetejére citromfű levelet tehetünk.

8. **Soroljon fel és jellemezzen a kabakosok csoportjába tartozó 5 különböző zöldségfélét! Ismertesse, hogy melyiket milyen időszakban/évszakban lehet frissen beszerezni! Mutassa be előkészítésük műveleteit, az előkészítésük során alkalmazott eszközöket, és az eszközök alkalmazása során felmerülő baleseti forrásokat! Nevezzen meg a felsorolt zöldségfélék felhasználásával készülő 2-2 ételt! Ismertesse azok készítését és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- A zöldségfélék felsorolása.
- A szezonális időszak meghatározása.
- Az előkészítésük és az ahhoz kapcsolódó eszközök, baleseti források ismertetése.
- A kiválasztott ételek készítése, tálalása.

***

Ismertesse a tyúkfélék életszakasz- és ivar szerinti megnevezéseit, a csoportba tartozó szárnyasok bontási részeit! Sorolja fel a felhasználtató belsőségeket! Mutassa be az egyes egyedek húsának tulajdonságait! Mondja el, milyen kapcsolat van a húsok szerkezete és elkészítésükhöz alkalmazott hőkezelési eljárások megválasztása között! Nevezzen meg egy-egy ételt (étel-kiegészítőkkel együtt), amelyeket egészben sütéssel, frissen sütéssel, párolással vagy főzéssel készíthetünk! Ismertesse készítésüket és tálalásukat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A megadott szempontok alapján történő csoportosítás, a húsok jellemzése, szerkezetüket meghatározó tényezők.
- A húsok szerkezetét meghatározó tényezők.
- A húsok meghatározó tulajdonságai és az alkalmazandó technológiai eljárások közötti összefüggés.
- A szakmai elvárásoknak megfelelő ételek készítésének és tálalásának ismerete.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A reggeli büféasztalhoz kell kimennie az étteremben a vendégeknek frissen meleg reggeli ételeket készíteni. Mondja el, milyen ételeket kínálna vendégeinek és hogyan, milyen eszközökkel készíti el azokat!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Pork stew		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	blade bone
120	g	lard
300	g	onion
200	g	green pepper
100	g	tomato
30	g	red paprika
20	g	salt

Sertéspörkölt		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertés lapocka***
120	***g***	***sertészsír***
300	***g***	***vöröshagyma***
200	***g***	***zöldpaprika***
100	***g***	***paradicsom***
30	***g***	***fűszerpaprika***
20	***g***	***só***

Sauté the finely chopped onion in some lard. Add the half of the diced green pepper and sauté it adding some water. When it looks like a purée sprinkle it with red paprika. Turn up the heat and add the pork meat cubes. Season the meat with salt and add the diced tomato. Cover and simmer the stew. Add the other half of the green pepper. Cook it ready. If the meat is greasier, add some garlic as well. Serve the stew with Hungarian noodles.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A finomra vágott vöröshagymát sertészsírban gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott zöldpaprika felét. Kevés víz hozzáadásával kétszer-háromszor zsírjára pirítjuk. Amikor elkásásodott az alap, elpárologtatjuk a folyadékot és ráhintjük a fűszerpaprikát. Átforrósítjuk, majd beletesszük a kockára vágott sertéshúst. Amikor a hús elvesztette a nyerességét meghintjük sóval, beletesszük a hámozott darabolt paradicsomot. Fedő alatt készre pároljuk. Az utolsó fázisban adjuk hozzá a zöldpaprika kis kockára darabolt második felét. Ha a pörköltet zsírosabb, inasabb húsrészekből is készítjük (pl.: dagadó, csülök), tegyünk bele 20-25 g fokhagymát is. Köretként galuskát kínáljunk hozzá.

Schweinspörkölt		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweineschulter
120	g	Schweineschmalz
300	g	Zwiebeln
200	g	Paprikaschoten
100	g	Tomaten
30	g	Gewürzpaprika
20	g	Salz

Sertéspörkölt		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertés lapocka***
120	***g***	***sertészsír***
300	***g***	***vöröshagyma***
200	***g***	***zöldpaprika***
100	***g***	***paradicsom***
30	***g***	***fűszerpaprika***
20	***g***	***só***

Die fein gehackten Zwiebeln in Schweineschmalz rösten, dünsten. Die hälfte der Paprikaschoten dazu geben. Mit ein wenig Wasser aufgießen, wenn das Wasser abgekocht ist, (das machen wir zwei – dreimal) bestreuen wir es mit Gewürzpaprika. Aufwärmen lassen und das kleine Würfelfleisch dazu geben. Wenn das Fleisch halbfertig ist, sollen wir salzen, und die kleinen Würfel Tomaten dazu geben. Unter dem Deckel fertig dünsten. Bei der letzten Phase geben wir die andere hälfte der Paprikaschoten dazu. Als Beilage empfehlen wir Nockerln dazu.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A finomra vágott vöröshagymát sertészsírban gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott zöldpaprika felét. Kevés víz hozzáadásával kétszer-háromszor zsírjára pirítjuk. Amikor elkásásodott az alap, elpárologtatjuk a folyadékot és ráhintjük a fűszerpaprikát. Átforrósítjuk, majd beletesszük a kockára vágott sertéshúst. Amikor a hús elvesztette a nyerességét meghintjük sóval, beletesszük a hámozott darabolt paradicsomot. Fedő alatt készre pároljuk. Az utolsó fázisban adjuk hozzá a zöldpaprika kis kockára darabolt második felét. Ha a pörköltet zsírosabb, inasabb húsrészekből is készítjük (pl.: dagadó, csülök), tegyünk bele 20-25 g fokhagymát is. Köretként galuskát kínáljunk hozzá.

9. Soroljon fel 5 különböző száraz és/vagy friss hüvelyes élelmiszert! Ismertesse azok szezonális jellegét! Kiemelt figyelmet fordítson a választott hüvelyesek előkészítésére, az előkészítésük során mutatkozó fizikai és biológiai veszélyforrások ismertetésére! Nevezzen meg a felsorolt hüvelyesek felhasználásával készülő 2-2 ételt! Ismertesse a felsorolt ételek készítését és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A zöldségfélék felsorolása.
- A szezonális időszak meghatározása.
- Az előkészítés műveletei, a felmerülő fizikai, biológiai veszélyforrások.
- A kiválasztott ételek készítése, tálalása.

****

Jellemezze a kacsát, a libát és a gyöngyöst (gyöngytyúkot)! Mutassa be húsuk tulajdonságait! Ismertesse a megnevezett szárnyasok bontási részeit, a felhasználható belsőségeit, és az előkészítésükkel kapcsolatos teendőket! Nevezzen meg 3 ételt, amelyeket a felsorolt húsrészek felhasználásával készíthetünk, ismertesse azok készítését, tálalását! Milyen étel-kiegészítőket (köretet, mártást) ajánlana az ételekhez?
Külön beszéljen a libamáj tulajdonságairól, előkészítéséről, valamint annak egészben, illetve frissen sütéssel történő hőkezeléséről!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A kacsa, a liba és a gyöngyös húsának jellemzése, bontási részeik, előkészítésük.
- Különböző hőkezelési eljárásokkal készített ételek technológiáinak ismerete, a tálalásuk változatai.
- A libamáj zsírtartalma, a kötőszövetek eltávolítása, a tejben pácolás módja és funkciója, a hőkezelés lehetőségei.

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: 5 féle, a szárazáruk csoportjába tartozó élelmiszert kell vételeznie a raktárból. Mondja meg a raktárosnak, melyik élelmiszerből milyen étel fog készülni!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Deep fried pork ribs (Deep fried breaded pork ribs)		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	pork chop
250	g	breadcrumbs
120	g	flour
3	---	eggs
15	g	salt
500	ml	oil

Rántott sertésborda		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertés karaj csont nélkül***
250	***g***	***zsemlemorzsa***
120	***g***	***finomliszt***
3	***db***	***tojás***
15	***g***	***só***
500	***ml***	***étolaj***

Divide the meat into slices. Ponder them with a meat tenderiser. Sprinkle salt on the slices. Dip the meat slices in flour, then in well-beaten eggs and finally in breadcrumbs. Fry them in hot lard until golden brown. Drip the excess oil on paper towel. Prepare the meat freshly, just before serving. Garnish with French fries, lettuce or cucumber salad.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kicsontozott sertéskarajból szeleteket vágunk. A szeleteket húsverő kalapáccsal gyengén kiveregetjük. Közvetlenül a sütés előtt megsózzuk, lisztbe, felvert egész tojásba és zsemlyemorzsában forgatjuk. A morzsát alaposan rányomogatjuk a húsra, hogy nehogy a zsiradékban leoldódjon. Forró bő olajban sütjük és itatós papírral fedett felületre tesszük. A rántott szeleteket mindig rendelésre, frissen süssük.
A hagyományos jellemző körete a sült hasábburgonya. Mindig kínáljunk mellé valamilyen salátát is. Például fejes salátát vagy uborkasalátát!

Panierte (Gebratene) Schweinekoteletten		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweinekoteletten ohne Knochen
250	g	Semmelbrösel
120	g	Mehl
3	Stück	Ei
15	g	Salz
500	ml	Speiseöl

Rántott sertésborda		
1400	***g***	***sertés karaj csont nélkül***
250	***g***	***zsemlemorzsa***
120	***g***	***finomliszt***
3	***db***	***tojás***
15	***g***	***só***
500	***ml***	***étolaj***

Die Knochen entfernen, und 70 g Scheiben schneiden. Leicht klopfen (plattieren), salzen dann mit Mehl, Eier und Semmelbrösel (Paniermehl) panieren. In heißem Öl braten. Wenn das Fleisch fertig ist, auf Fließpapier oder Papierhandtücher stellen. Diese Speise dürfen wir nur nach Bestellung zubereiten. Eine passende Beilage sind Bratkartoffeln, und wir empfehlen dazu einen Salat z.B. Kopfsalat oder Gurkensalat.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kicsontozott sertéskaraj hártyáját hosszirányban beirdaljuk, majd 70 grammos szeleteket vágunk. A szeleteket húsverő kalapáccsal gyengén kiveregetjük. Közvetlenül a sütés előtt megsózzuk, lisztbe, felvert egész tojásba és zsemlyemorzsában forgatjuk. A morzsát alaposan rányomogatjuk a húsra, hogy nehogy a zsiradékban leoldódjon. Forró bő olajban sütjük és itatós papírral fedett felületre tesszük. A rántott szeleteket mindig rendelésre, frissen süssük.
A hagyományos jellemző körete a sült hasábburgonya. Mindig kínáljunk mellé valamilyen salátát is. Például fejes salátát vagy uborkasalátát!

10. **Milyen formában (előkészítettségi fokon) szerezheti be egy vendéglátó vállalkozás a tyúktojást? Milyen esetekben és milyen módon kell fertőtleníteni azokat? Ismertesse a fertőtlenített tojások tárolásának a módját!**
Milyen élelmiszerbiztonsági (HACCP) dokumentumokat kell vezetni a felhasznált tojásokkal kapcsolatban, és mit kell, hogy tartalmazzanak a dokumentumok?
Soroljon fel 10 olyan ételt, amelyeket tyúktojás felhasználásával kell készíteni! Ismertesse a nevezett ételek készítését, tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A tyúktojások beszerzési lehetőségei.
- A fertőtlenítés szabályai és módja.
- Az előkészített tojások tárolási szabályai.
- Az élelmiszerbiztonsági dokumentumok és azok tartalma.
- Tojásból és/vagy tojással készülő ételek, és azok készítése, tálalása.

***

Ismertesse és jellemezze a pulyka bontási részeit, azok előkészítését! Nevezzen meg 2-2 sütéssel és párolással készíthető pulykahúsételt! Mondja el azok készítését és tálalását! Soroljon fel az adott ételekhez kínált étel-kiegészítőket (köret, mártás)!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A húsrészek felsorolása és azok jellemzése (zsír-, víz-, kötőszövet összetétel, szín, súly, stb.).
- A megadott követelményeknek megfelelő ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Baromfiféléket kell előkészítenie. Mondja el, milyen baromfiféléket ismer, és milyen részeire szoktuk azokat felbontani! Ismertesse az egyik, Ön által jól ismert szárnyasból készült étel receptjét!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Pork tenderloin Brassó style		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	pork fillet
200	g	smoked bacon
80	g	lard
2000	g	potato
4	g	ground black pepper
15	g	salt
40	g	garlic
1	bunch of	parsley

Brassói aprópecsenye		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertésszűzpecsenye***
200	***g***	***füstölt szalonna***
80	***g***	***sertészsír***
2000	***g***	***burgonya***
4	***g***	***őrölt feketebors***
15	***g***	***só***
40	***g***	***fokhagyma***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Fry the sliced smoked bacon in some lard. Remove the bacon and sauté the diced potatoes in the lard. Put them aside. Place the chopped pork fillet on the fried bacon and some lard and heat them together. Season it with ground black pepper, crushed garlic and later with some salt to make it juicy. When the meat is fried, mix it with the fried potatoes. Sprinkle it with some chopped parsley and serve it fresh.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A metéltre vágott füstölt szalonnát kevés zsír hozzáadásával üvegesre pirítjuk és leszűrjük. Zsírjában gyengén sózva megpirítjuk a nyers, rövid hasábokra vágott burgonyát és félretesszük. Rendeléskor a kisütött szalonnát kevés zsírra téve feltesszük melegedni. Amikor forró belerakjuk a ceruza vastagságura vágott sertésszűzpecsenyét. Őrölt borssal, zúzott fokhagymával fűszerezzük, és amikor már színét vesztette megsózzuk. (Így marad jó szaftos!). Amikor a hús megpirult, összekeverjük a pirított burgonyával, meghintjük finomra vágott petrezselyem zöldjével és azonnal tálaljuk.

Schweinegeschnetzeltes „Brassó”		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweinefilet
200	g	Räuchertspeck
80	g	Schweineschmalz
2000	g	Kartoffeln
4	g	Pfeffer gemahlen
15	g	Salz
40	g	Knoblauch
1	Bund	Petersilie

Brassói aprópecsenye		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertésszűzpecsenye***
200	***g***	***füstölt szalonna***
80	***g***	***sertészsír***
2000	***g***	***burgonya***
4	***g***	***őrölt feketebors***
15	***g***	***só***
40	***g***	***fokhagyma***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Die Räucherspeckstreifen mit wenig Schweineschmalz rösten, und absieben. Im Schweineschmalz müssen wir den Kartoffelbutton rösten. Bei Bestellung – diese Speisen dürfen wir nur nach Bestellung zubereiten – den Speck in einer Pfanne aufwärmen. Wenn der Schmalz heiß ist, legen wir das Bleistift dicke geschnittene Schweinefilet hinein. Mit Pfeffer, Knoblauch und wenn das Fleisch nicht mehr weiss ist, salzen. (So bleibt das Fleisch saftig.) Dann werden wir das Fleisch, mit den gebratenen Kartoffeln zusammenmischen, und beim Anrichten mit fein gehackter Petersilie bestreuen, und sofort servieren.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A metéltre vágott füstölt szalonnát kevés zsír hozzáadásával üvegesre pirítjuk és leszűrjük. Zsírjában gyengén sózva megpirítjuk a nyers, rövid hasábokra vágott burgonyát és félretesszük. Rendeléskor a kisütött szalonnát kevés zsírra téve feltesszük melegedni. Amikor forró belerakjuk a ceruza vastagságura vágott sertésszűzpecsenyét. Őrölt borssal, zúzott fokhagymával fűszerezzük, és amikor már színét vesztette megsózzuk. (Így marad jó szaftos!). Amikor a hús megpirult, összekeverjük a pirított burgonyával, meghintjük finomra vágott petrezselyem zöldjével és azonnal tálaljuk.

11. **Soroljon fel 10 olyan zöldségfélét, amelyek alkalmasak főzelék készítésére! Ismertesse azok előkészítését!**
Mondja el öt főzelékétel készítését, tálalását! Nevezzen meg olyan feltételeket, amelyeket a felsorolt főzelékekhez kínálhatunk! Ismertesse elkészítésük és tálalásuk módját!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A zöldségfélék és azok előkészítése.
- Főzelékek megnevezése.
- Készítésük és tálalásuk ismertetése.
- A feltétek felsorolása, elkészítésük és tálalásuk ismertetése.

***

Nevezzen meg két-két olyan húsételt, amelyet sertéshúsból szeletben- és aprítottan párolással, valamint főzéssel készíthetünk! Ismertesse az adott ételek készítéséhez felhasználható húsrészeket, mondja el a nevezett fogások készítését, tálalását! Soroljon fel öt-öt füstölésre alkalmas sertéshúsrészt, és jellegzetes disznótoros ételt! Nevezzen meg egy olyan sertéshúsból készíthető ételt, amelyet sous-vide eljárással, vagy konfitálással készítene el! Ismertesse az étel készítését és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A húsrészek ismerete.
- A megadott követelményeknek megfelelő ételek készítése és tálalása.
- A toros ételek és azok készítése.
- A sous-vide technológia és a konfitálás alkalmazása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Külföldi diákok érkeztek a gyakorlati munkahelyére, s a magyar konyha jellegzetességeiről érdeklődnek. Mondja el nekik a magyar konyhában használt jellegzetes fűszereket és ízesítő anyagokat, majd soroljon fel ételpéldákat azokhoz!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Paprika chicken		
Ingredients for 10 servings:		
2.5		chickens
120	g	lard
200	g	onion
150	g	green pepper
100	g	tomato
25	g	red paprika
25	g	salt
30	g	flour
500	g	sour cream

Paprikás csirke		
Hozzávalók 10 adagra:		
2,5	***db***	***csirke***
120	***g***	***sertészsír***
200	***g***	***vöröshagyma***
150	***g***	***zöldpaprika***
100	***g***	***paradicsom***
25	***g***	***fűszerpaprika***
25	***g***	***só***
30	***g***	***liszt***
500	***g***	***tejföl***

If we have smaller chickens it is better to use 5 of them. In this case we can serve 1 thigh and 1 breast for each guest. If the chickens are bigger, 2.5 is enough and we might halve the meat portion. Cut the chicken into pieces. Sauté the finely chopped onion in lard at low heat. Add the chopped green pepper. Sauté it adding some water. When it becomes a purée sprinkle it with red paprika. Turn up the heat and add the chicken pieces. Season it with salt and cover the pot. Simmer it at low heat. Add the rest of the chopped green pepper and tomato. Remove the chicken from the pot when it is tender. Thicken the dish with a mixture of sour cream and flour. Bring it to the boil and pour the gravy on the chicken pieces. Serve it with hot Hungarian noodles.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Ha valóban csirkével dolgozunk, 5 darabot használjunk, mert akkor minden vendégnek tudunk tálalni combot és melle részét egyaránt. Ha valójában csirkének nevezett jércékkel dolgozunk 2,5 darabot használjunk és tálaláskor fele mellrész és fele combrészt tálaljunk egy adagba.

A finomra vágott vöröshagymát sertészsírban gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott zöldpaprika felét. Kevés víz hozzáadásával kétszer-háromszor zsírjára pirítjuk. Amikor elkásásodott az alap, elpárologtatjuk a folyadékot és ráhintjük a fűszerpaprikát. Átforrósítjuk, majd beletesszük a negyedekbe darabolt csirke – jérce húst. (Daraboláskor a hátat, a szárnyvégeket leválaszthatjuk és tálaláskor félretehetjük. Így csak a nemesebb húsrészeket kínáljuk fogyasztása.) Sózzuk, és fedő alatt gyenge tűzön pároljuk. Közben beletesszük a maradék darabolt zöldpaprikát és paradicsomot. Amikor a hús megpuhul, kivesszük az edényből. Az alapot vékony tejfölös habarással sűrítjük és alaposan kiforraljuk, majd rászűrjük a félretett húsokra. Forrón galuska körettel tálaljuk.

Paprikahuhn		
Zutaten für 10 Portionen		
2,5	Stück	Huhn
120	g	Schweineschmalz
200	g	Zwiebeln
150	g	Paprikaschoten
100	g	Tomaten
25	g	Gewürzpaprika
25	g	Salz
30	g	Mehl
500	g	Sauerrahm

Paprikás csirke		
Hozzávalók 10 adagra:		
2,5	***db***	***csirke***
120	***g***	***sertészsír***
200	***g***	***vöröshagyma***
150	***g***	***zöldpaprika***
100	***g***	***paradicsom***
25	***g***	***fűszerpaprika***
25	***g***	***só***
30	***g***	***liszt***
500	***g***	***tejföl***

Die fein gehackten Zwiebeln in Schweineschmalz rösten, dünsten. Die hälfte der Paprikaschoten dazu geben. Mit wenig Wasser zwei – dreimal in Fettrösten. Wenn das Wasser abgekocht, mit Gewürzpaprika bestreuen. Aufwärmen lassen, und das in Viertel Stücke aufgeschnittenes Hühnerfleisch dazu geben. Salzen, und unter dem Deckel bei kleiner Flamme dünsten. Inzwischen geben wir die restlichen Paprikaschoten und die Tomaten dazu. Wenn das Fleisch weich ist, - nehmen wir es aus dem Topf. Mit Saurer Sahne und Mehl binden, und gut aufsieden. Mit heißen Nockerln anrichten.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Ha valóban csirkével dolgozunk, 5 darabot használjunk, mert akkor minden vendégnek tudunk tálalni combot és melle részét egyaránt. Ha valójában csirkének nevezett jércékkel dolgozunk 2,5 darabot használjunk és tálaláskor fele mellrész és fele combrészt tálaljunk egy adagba.

A finomra vágott vöröshagymát sertészsírban gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott zöldpaprika felét. Kevés víz hozzáadásával kétszer-háromszor zsírjára pirítjuk. Amikor elkásásodott az alap, elpárologtatjuk a folyadékot és ráhintjük a fűszerpaprikát. Átforrósítjuk, majd beletesszük a negyedekbe darabolt csirke – jérce húst. (Daraboláskor a hátat, a szárnyvégeket leválaszthatjuk és tálaláskor félretehetjük. Így csak a nemesebb húsrészeket kínáljuk fogyasztása.) Sózzuk, és fedő alatt gyenge tűzön pároljuk. Közben beletesszük a maradék darabolt zöldpaprikát és paradicsomot. Amikor a hús megpuhul, kivesszük az edényből. Az alapot vékony tejfölös habarással sűrítjük és alaposan kiforraljuk, majd rászűrjük a félretett húsokra. Forrón galuska körettel tálaljuk.

12. **Soroljon fel 3-3 tojással és tojás nélkül készült száraztészta-féleséget! Ismertesse azok főzésének módját! Mit értünk 8 tojásos száraztésztán?**
Említsen tésztafélénként két-két olyan különböző ételcsoportba tartozó ételt, amelyek készítéséhez, tálalásához a nevezett száraz tésztát alkalmazzuk! Ismertesse ezen ételek készítését!
Térjen ki arra is, hogy milyen szabályok vonatkoznak a tésztafélék készen tartására, tálalására (például a szóratok felhelyezésére), valamint az ételminták eltevésére!

Kulcsszavak, fogalmak:
- Tésztafélék ismertetése.
- Főzési módok.
- Mit fejez ki a tésztakészítéskor felhasznált tojások száma?
- Tésztaételek és/vagy tésztát tartalmazó ételek, és azok készítése.
- A tésztaételek készen tartása, tálalása.
- Ételminták eltevésére vonatkozó szabályok.

***

Jellemezze a borjúhúst! Ismertesse a borjúhúsból vágható szeletféléket! Nevezzen meg egy-egy eltérő hőkezelési eljárással készített ételt, amelyeket az adott szeletféléből készíthetünk! Mondja el azok készítését és tálalását! Milyen étel-kiegészítőket (köret, mártás) kínálna az ételekhez? Hogyan kell egy (kiválasztott) egészben sütéssel készíthető borjúhúst előkészíteni, hőkezelni annak érdekében, hogy az a legmagasabb élvezeti értékkel kerülhessen tálalásra? Nevezzen meg két olyan húsrészt, amelyből az említett módon készíthet egészben sült ételt!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A borjúhús jellemző sajátosságai.
- A különböző szelettípusokból készíthető ételek.
- A megadott követelményeknek megfelelő ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Vágóállatok húsai érkeztek az üzletbe. Önnek kell azokat átvenni, lemérni és bevinni a húsraktárba, a húselőkészítőbe. Mondja el a séf úrnak, hogy miből mennyi érkezett és hová helyezte el azokat!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Cottage cheese dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
1000	g	cottage cheese
160	g	semolina
4	---	eggs
22+40	g	salt (for the dumplings and the water)
200	g	butter
150	g	breadcrumbs
500	g	sour cream

Túrógombóc		
Hozzávalók 10 adagra:		
1000	***g***	***tehéntúró***
160	***g***	***búzadara***
4	***db***	***tojás***
22+40	***g***	***só (a tésztához és a főzővízhez)***
200	***g***	***vaj***
150	***g***	***zsemlyemorzsa***
500	***g***	***tejföl***

Combine cottage cheese, egg yolks, semolina and salt in a bowl. Beat the egg whites until stiff. Gradually fold the beaten egg whites into the cottage cheese mixture. Let the mixture rest in the fridge for 10-15 minutes. With damp hands form balls from the mixture and boil them in salted boiling water. Cook the dumplings until they come to the surface, simmer them until they are soft. Toast the breadcrumbs in butter until they are golden yellow. Serve the dumplings with warmed sour cream, toasted breadcrumbs and powdered sugar.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az áttört tehéntúróhoz hozzáadjuk a búzadarát, a sót és a tojások sárgáját. Amikor alaposan összekevertük, több lépésben óvatosan hozzáadjuk a tojások kemény habbá vert fehérjét. 10–15 percig hűtőszekrényben pihentetjük – ezalatt a búzadara megszívja magát a túróban levő savóval, ettől megduzzad, ami segíti a formázást és főzés közben a puhulást.
Vízbe mártott kanállal és a nedves tenyerünk segítségével formázva bő, forrásban levő sós vízbe szaggatjuk. Amikor a gombócok már felemelkednek az edény aljáról, a hőkezelést csak gyöngyöző forralással vigyük tovább, hogy a gombócok szép lassan duzzadjanak meg és puhuljanak át. Amikor a gombóc érintésre már nem fordul át biztosan megfőtt.
A főzővízben tartjuk melegen tálalásig. Tálaláskor alaposan lecsurgatjuk. A kerek tálon vagy tányéron tesszük rá az egyik oldalára a langyosított tejfölt, a másikra a vajban aranysárgára pirított zsemlemorzsát. Külön porcukrot is kínálunk hozzá.

Topfenknödeln		
Zutaten für 10 Portionen		
1000	g	Quark (Topfen)
160	g	Weizengrieß
4	Stück	Eier
22+40	g	Salz (Teig und Kochwasser)
200	g	Butter
150	g	Semmelbrösel
500	g	Saurer Sahne

Túrógombóc		
Hozzávalók 10 adagra:		
1000	***g***	***tehéntúró***
160	***g***	***búzadara***
4	***db***	***tojás***
22+40	***g***	***só (tészta + főzővíz)***
200	***g***	***vaj***
150	***g***	***zsemlyemorzsa***
500	***g***	***tejföl***

Den Quark müssen wir passieren, Weizengrieß, Salz und die Eier dazu geben. Wenn wir damit fertig sind, geben wir vorsichtig das aufgeschlagene Eiweiß dazu. 10 bis 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit einem Löffel und Hand Bällchen formen und im Salzwasser kochen lassen. Semmelbrösel müssen wir Goldbraun rösten, und auf einen Teller stellen. Die Knödel dazugeben und mit lauwarmer Saure Sahne übergießen.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az áttört tehéntúróhoz hozzáadjuk a búzadarát, a sót és a tojások sárgáját. Amikor alaposan összekevertük, több lépésben óvatosan hozzáadjuk a tojások kemény habbá vert fehérjét. 10–15 percig hűtőszekrényben pihentetjük – ezalatt a búzadara megszívja magát a túróban levő savóval, ettől megduzzad, ami segíti a formázást és főzés közben a puhulást.
Vízbe mártott kanállal és a nedves tenyerünk segítségével formázva bő, forrásban levő sós vízbe szaggatjuk. Amikor a gombócok már felemelkednek az edény aljáról, a hőkezelést csak gyöngyöző forralással vigyük tovább, hogy a gombócok szép lassan duzzadjanak meg és puhuljanak át. Amikor a gombóc érintésre már nem fordul át biztosan megfőtt.
A főzővízben tartjuk melegen tálalásig. Tálaláskor alaposan lecsurgatjuk. A kerek tálon vagy tányéron tesszük rá az egyik oldalára a langyosított tejfölt, a másikra a vajban aranysárgára pirított zsemlemorzsát. Külön porcukrot is kínálunk hozzá.

13. **Nevezzen meg 5-5 szárított- és friss zöld fűszernövényt, valamint 3 ízesítőszert! Határozza meg, mit értünk fűszeren, és mit ízesítőn? Mindegyik alkalmazására mondjon 2-2 étel-példát! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!**
Soroljon fel 10 olyan fontos szabályt, amelyeket a fűszerek és ízesítők alkalmazásakor indokolt betartani!
Kulcsszavak, fogalmak:
   - Fűszerek és ízesítők felsorolása.
   - A felhasználásukkal készülő ételek.
   - A kiválasztott ételek készítése és tálalása.
   - A fűszerezés és ízesítés általános és konkrét szabályai.

***

Mondja el, hol helyezkednek el a szarvasmarha egészében a bélszínek és a hátszínek! Mettől meddig tart a magas hátszín? Miért terjedt el a köznyelvben a bélszínre a vesepecsenye megnevezés? Jellemezze a két húsfélét részeik, rostszerkezetük, zsiradék- és folyadéktartalmuk alapján! Részletesen ismertesse előkészítésüket (tisztítás, felületi zsiradékok és kötőszövetek kezelése, pácolás, darabolás, formázás stb.)!
Sorolja fel a bélszín 6 sütési fokozatát! Részletesen mondja el, miként kell végezni a húsok hőkezelését a megfelelő sütési fokozat elérése érdekében! Mondjon példákat bélszínből és hátszínből egészben sütéssel és burkolással készített ételekre! Részletezze öt különböző, szeletben sült bélszín-étel elkészítésének módozatait! Sorolja fel jellemző alapanyag-összetevőiket, azok készítési technológiáját, tálalásuk módját! Milyen étel-kiegészítőkkel (köretekkel, mártásokkal) tálalná az ételeket?
Kulcsszavak, fogalmak:
   - A bélszín és a hátszín elhelyezkedése a szarvasmarhában, a húsok jellemzése.
   - A hat sütési fokozat és azok bemutatása.
   - Bélszínből és hátszínből különböző hőkezelési eljárásokkal készített ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Egy hétig tésztakonyhán volt gyakorlaton. Mondja el egy olyan tésztaétel alapanyagait és technológiáját, amelyet ez idő alatt készített!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Pancakes filled with walnut cream		
Ingredients for 10 servings:		
400	g	flour
300	ml	milk
300	ml	soda water
2	---	eggs
20	g	salt
120	ml	oil
300	g	walnut
300	ml	milk
1	---	lemon
50	g	raisin
100	g	honey
50	g	powdered sugar

Diókrémes palacsinta		
Hozzávalók 10 adagra:		
400	***g***	***finomliszt***
300	***ml***	***tej***
300	***ml***	***szódavíz***
2	***db***	***tojás***
20	***g***	***só***
120	***ml***	***étolaj***
300	***g***	***dió***
300	***ml***	***tej***
1	***db***	***citrom***
50	***g***	***mazsola***
100	***g***	***méz***
50	***g***	***porcukor***

Sift the flour into a mixing bowl. Beat the eggs and mix them with milk. Add the egg mixture, the soda water and some salt to the sifted flour. Mix the ingredients until smooth. Fry the pancakes in some oil in a frying pan. For the filling, bring the milk to boil and add honey to it. When it is boiling, add the ground walnut, the lemon zest and the cleaned and soaked raisins. Boil them together. Spread the pancakes with the filling and roll them up. Sprinkle the top of the pancakes with some powdered sugar and serve them hot.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Keverőtálba szitáljuk a lisztet. Beletesszük a sót, ráöntjük a felvert tojásokkal elkevert tejet, és egy kevés szódavízzel simára keverjük. A tejszín sűrűségű állományát szódavíz hozzáadásával állítjuk be. A serpenyőbe tett ételajat melegítsük meg és egyenletesen öntsünk bele egy vékony réteg tésztát.

A töltelékhez tegyük fel forrni a tejet. Mérjük bele a mézet. Amikor forr, szórjuk bele a darált diót, a reszelt citromhéjat és a tisztított áztatott, lemosott mazsolát. Forraljuk össze.

Tálaláskor a palacsinta felületét egyenletesen kenjük a meg a töltelékkel, és tekerjük fel. Kevés porcukrot hintsünk a tetejére.

Palatschinken mit Nusscremefüllung		
Zutaten für 10 Portionen		
400	g	Mehl
300	ml	Milch
300	ml	Sprudelwasser
2	Stück	Eier
20	g	Salz
120	ml	Speiseöl
300	g	Wallnuss
300	ml	Milch
1	Stück	Zitrone
50	g	Rosinen
100	g	Blumenhonig
50	g	Puderzucker (Staubzucker)

Diókrémes palacsinta		
Hozzávalók 10 adagra:		
400	***g***	***finomliszt***
300	***ml***	***tej***
300	***ml***	***szódavíz***
2	***db***	***tojás***
20	***g***	***só***
120	***ml***	***étolaj***
300	***g***	***dió***
300	***ml***	***tej***
1	***db***	***citrom***
50	***g***	***mazsola***
100	***g***	***virágméz***
50	***g***	***porcukor***

In einer Schüssel das Mehl, durchsieben salzen, die Milch und die Eier auch hinein geben, mit Sprudelwasser gut zusammenmischen. Die Pfanne mit wenig Öl aufwärmen, und den Teig mit passendem Schöpfer in die Pfanne gießen.

Für die Füllung: Die Milch aufkochen, den Honig hinein wiegen, wenn die Milch siedet, die gemahlenen Wallnüsse, Zitronenschale und die Rosinen dazu geben, und zusammen aufkochen. Den Palatschinken mit dieser Füllung füllen, aufrollen, und mit wenig Puderzucker bestreuen.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Keverőtálba szitáljuk a lisztet. Beletesszük a sót, ráöntjük a felvert tojásokkal elkevert tejet, és egy kevés szódavízzel simára keverjük. A tejszín sűrűségű állományát szódavíz hozzáadásával állítjuk be. A serpenyőbe tett ételajat melegítsük meg és egyenletesen öntsünk bele egy vékony réteg tésztát.

A töltelékhez tegyük fel forrni a tejet. Mérjük bele a mézet. Amikor forr, szórjuk bele a darált diót, a reszelt citromhéjat és a tisztított áztatott, lemosott mazsolát. Forraljuk össze.

Tálaláskor a palacsinta felületét egyenletesen kenjük a meg a töltelékkel, és tekerjük fel. Kevés porcukrot hintsünk a tetejére.

14. Ismertesse a bécsi bundázás szakszerű végzését!
Nevezzen meg 3-3 olyan húsfélét, zöldségfélét vagy tésztafélét, amelyet a fenti eljárással készítünk! Ismertesse az adott ételek készítését és tálalását!
Sorolja fel azokat a gépeket, berendezéseket és eszközöket, amelyek szükségesek a műveletek elvégzéséhez!
Nevezze meg azokat az étel-kiegészítőket (köretek, mártások, saláták), amelyeket az adott étel-elemek mellé kínálna!
Milyen egyéb bundázási eljárásokat ismer, és milyen ételféleségek készítéséhez alkalmazzuk azokat?
Kulcsszavak, fogalmak:

- A bécsi bundázás műveletei és azok alkalmazási módja.
- Húsételek és zöldség- vagy tésztaételek megnevezése, elkészítésük ismertetése.
- Az elkészítés során alkalmazott gépek, berendezések, eszközök és azok alkalmazása.
- Étel-kiegészítők megnevezése.
- Egyéb bundázási eljárások felsorolása és ismertetése.

****

Ismertesse a szarvasmarha húsának általános jellemzőit! Sorolja fel a marhacomb bontási részeit! Nevezzen meg három olyan húsételt, amelyeket a felsorolt húsrészekből készítünk! Milyen ételeket készítene az alábbi szarvasmarha húsrészekből: pofa, stefánia (vastag lapocka), szegy, marhalábszár, nyak? Az említett ételek közül válasszon ki kettőt! Mondja el készítésüket és tálalásukat, a hozzájuk illő körtekkel együtt!
Kulcsszavak, fogalmak:

- A megnevezett húsrészek jellemzése, elhelyezkedése a szarvasmarhában.
- Étel példák a felsorolt húsrészek felhasználásával.
- A kiválasztott ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A séf úr tájékozódni szeretne arról, hogy az előző héten mit tanultak az iskolában. Mondja el, milyen hőkezelési eljárásokról volt szó!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Plum dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
1100	g	potato
250	g	flour
20-30	g	salt (for the dumplings and the water)
4	---	egg yolks
80	g	lard
400	g	plum
2	g	ground cinnamon
30	g	breadcrumbs
300	g	butter
350	g	breadcrumbs
30	g	powdered sugar

Szilvás gombóc		
Hozzávalók 10 adagra:		
1100	***g***	***burgonya***
250	***g***	***finomliszt***
20-30	***g***	***só (tészta+főzővíz)***
4	***db***	***tojás sárga***
80	***g***	***sertészsír***
400	***g***	***szilva***
2	***g***	***őrölt fahéj***
30	***g***	***zsemlyemorzsa***
300	***g***	***vaj***
350	***g***	***zsemlyemorzsa***
30	***g***	***porcukor***

Cook the cleaned, peeled and diced potato in salted water until tender. Drain and mash them. Spread out the mashed potato on a bakeboard to cool it completely. Crumble the lard in the flour. Add salt, the egg yolks and the mashed potato and knead them together until a dough forms. Let it rest in a cool place for a while. Roll out the dough on the well-floured bakeboard with a floured rolling pin into 5-6 mm thick and cut out 30 squares. Remove the stones from the plums, cut them into halves if they are too big. Mix ground cinnamon with breadcrumbs and sugar. Coat the plums with this mixture and place them on the dough squares. Pinch the edges of the squares to seal and gently form balls between your palms. Cook the dumplings in boiling salted water and simmer until they are firm to the touch. Remove the dumplings from the water with a slotted spoon and rinse them in lukewarm water. Drain them well and coat them with hot breadcrumbs fried in butter. Serve with powdered sugar or sugar seasoned with cinnamon. Serve with powdered sugar or sugar seasoned with cinnamon.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kockára vágott tisztított burgonyát sós vízben megfőzzük és forrón átpasszírozzuk.

A lisztet kimérjük a gyúrótáblára, hozzáadjuk a sertészsírt, és a két anyagot összemorzsoljuk. Beletesszük a sót, a tojások sárgáját és a kihűlt burgonyapürével könnyed mozdulatokkal gyorsan tésztává gyúrjuk. Rövid időre hűvös helyre pihenni tesszük.

A burgonyás tésztát gyúrótáblán, 5–6 mm vastagra nyújtjuk. 30 db 60–80 mm élhosszúságú négyzetre vágjuk. Az őrölt fahéjat összekeverjük kevés zsemlemorzsával és kristálycukorral. A szilvát meghempergetjük a zsemlemorzsás, cukros őrölt fahéjban, a tésztakockákra helyezzük és gombócokat formázunk. Sós forrásban levő vízbe tesszük főni. Szűrőkanállal kivesszük a főzővízből, és langyos vízbe mártva leöblítjük. Jól lecsurgatjuk, és forró pirított vajas morzsában alaposan átforrósítva tálaljuk. A vendégeknek porcukrot és fahéjas porcukrot is kínálunk hozzá, hogy ízlés szerint választhassanak.

Pflaumenknödel		
Zutaten für 10 Portionen		
1100	g	Kartoffeln
250	g	Mehl
20-30	g	Salz (Teig und Wasser)
4	Stück	Eigelb (Eidotter)
80	g	Schweineschmalz (Fett)
400	g	Pflaumen
2	g	Zimt
30	g	Semmelbrösel
300	g	Butter
350	g	Semmelbrösel
30	g	Puder (Staub) Zucker

Szilvás gombóc		
Hozzávalók 10 adagra:		
1100	***g***	***burgonya***
250	***g***	***finomliszt***
20-30	***g***	***só (tészta+főzővíz)***
4	***db***	***tojás sárga***
80	***g***	***sertészsír***
400	***g***	***szilva***
2	***g***	***őrölt fahéj***
30	***g***	***zsemlyemorzsa***
300	***g***	***vaj***
350	***g***	***zsemlyemorzsa***
30	***g***	***porcukor***

Die Kartoffeln in Würfelform schneiden und kochen lassen, dann passieren. Das Mehl und den Schweineschmalz vermengen, Salz, Eigelb und die Kartoffeln zu einem Teig kneten. Den Teig rechteckig 5 – 6 mm ausrollen. Davon ca 30 Stück viereckige Formen ausschneiden. Den Zimt mit Semmelbrösel und Zucker zusammenmischen. Die Pflaumen mit Zimt bestreuen, und in die Mitte des Teiges stellen, Knödelformen verknittern und heiß servieren. Zimt-Staubzucker und Puderzucker dazu empfehlen (Pullverzucker).

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kockára vágott tisztított burgonyát sós vízben megfőzzük és forrón átpasszírozzuk.

A lisztet kimérjük a gyúrótáblára, hozzáadjuk a sertészsírt, és a két anyagot összemorzsoljuk. Beletesszük a sót, a tojások sárgáját és a kihűlt burgonyapürével könnyed mozdulatokkal gyorsan tésztává gyúrjuk. Rövid időre hűvös helyre pihenni tesszük.

A burgonyás tésztát gyúrótáblán, 5–6 mm vastagra nyújtjuk. 30 db 60–80 mm élhosszúságú négyzetre vágjuk. Az őrölt fahéjat összekeverjük kevés zsemlemorzsával és kristálycukorral. A szilvát meghempergetjük a zsemlemorzsás, cukros őrölt fahéjban, a tésztakockákra helyezzük és gombócokat formázunk. Sós forrásban levő vízbe tesszük főni. Szűrőkanállal kivesszük a főzővízből, és langyos vízbe mártva leöblítjük. Jól lecsurgatjuk, és forró pirított vajas morzsában alaposan átforrósítva tálaljuk. A vendégeknek porcukrot és fahéjas porcukrot is kínálunk hozzá, hogy ízlés szerint választhassanak.

15. Soroljon fel legalább 5 olyan élelmiszert és/vagy technológiai eljárást, amelyeket az ételek készítése során folyadékok sűrítésére használunk!
Nevezzen meg két-két olyan különböző készítménycsoportba tartozó ételt, vagy étel-kiegészítőt (mártás, köret), amelyeket az adott alapanyag, vagy technológia alkalmazásával sűrít! Ismertesse ezek elkészítési technológiáját és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A folyadékok sűrítésére szolgáló különböző élelmiszerek és/vagy technológiai eljárások felsorolása.
- Az alkalmazást bemutató ételpéldák és azok készítése, tálalása.

***

Ismertesse a juhfélék életszakasz- és ivar szerinti megnevezéseit! Mutassa be az egyes egyedek húsának tulajdonságait! Mondja el azt a négy eljárást, amellyel - ha szükséges -, a birkahús jellegzetes illatanyagait csökkenteni, befolyásolni tudjuk! Nevezzen meg egy-egy ételt (étel-kiegészítőkkel együtt), amelyet egészben sütéssel, frissen sütéssel, párolással, és vagy főzéssel készíthetünk! Ismertesse készítésüket és tálalásukat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Bárány, toklyó, kos, birka, ürü elhatárolása.
- A birka jellegzetes szagának tompítása.
- A megadott követelményeknek megfelelő ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Mondja el, hogy a gyakorlati munkahelyén, a konyhán milyen berendezések, gépek és eszközök vannak!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Hungarian dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
700	g	flour
3	---	eggs
50	g	salt
80	g	lard

Galuska		
Hozzávalók 10 adagra:		
700	***g***	***finomliszt***
3	***db***	***tojás***
50	***g***	***só***
80	***g***	***sertészsír***

First, bring to boil some salted water in a large pot. Put some water in a mixing bowl, add salt and the eggs one by one. Beat them well with a whisk and add the sifted flour. Mix well again. Drop small pieces of dough into boiling water with a spaetzle maker. Stir often to avoid the dumplings stick together. Strain the boiled dumplings and rinse them with cold water. Heat the dumplings in melted lard in a frying pan. Serve them hot.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A galuska készítésekor először sós vizet forralunk, majd összeállítjuk a tésztát. Keverőtálba vizet teszünk, hozzáadjuk a külön felütött tojásokat, a sót. Habverővel jól elkeverjük, majd belekeverjük a szitált lisztet. Az összeállított tésztát galuskaszaggatóval azonnal a forrásban levő vízbe szaggatjuk. Közben gyakorta kevergetjük, hogy ne ragadjanak össze a galuskaszemek. A megfőtt galuskát leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, majd jól lecsurgatva és kevés felforrósított zsiradékban átforgatjuk. Forrón tálaljuk.

Nockerln		
Zutaten für 10 Portionen		
700	g	Mehl
3	Stück	Eier
50	g	Salz
80	g	Schweineschmalz

Galuska		
Hozzávalók 10 adagra:		
700	***g***	***finomliszt***
3	***db***	***tojás***
50	***g***	***só***
80	***g***	***sertészsír***

Zuerst das Wasser salzen und aufkochen. In eine Schüssel Wasser geben, die Eier hinein schlagen und salzen. Mit einem Schneebesen gut umrühren, das Mehl dazugeben. Den Teig sofort ins Wasser reißen. Oft umrühren. Wen die Nockerln fertig sind, müssen wir durchsieben, und. - mit kaltem Wasser abspülen Kurz in ein wenig erhitztem Schweineschmalz wenden. Heiß anrichten.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A galuska készítésekor először sós vizet forralunk, majd összeállítjuk a tésztát. Keverőtálba vizet teszünk, hozzáadjuk a külön felütött tojásokat, a sót. Habverővel jól elkeverjük, majd belekeverjük a szitált lisztet. Az összeállított tésztát galuskaszaggatóval azonnal a forrásban levő vízbe szaggatjuk. Közben gyakorta kevergetjük, hogy ne ragadjanak össze a galuskaszemek. A megfőtt galuskát leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, majd jól lecsurgatva és kevés felforrósított zsiradékban átforgatjuk. Forrón tálaljuk.

16. Soroljon fel, és jellemezzen nyolc olyan zöldségfélét, amelyből salátát lehet készíteni! Ismertesse azok jellemző szezonalitását, előkészítésüket, a saláták összeállításának folyamatát!
Külön térjen ki az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos lehetséges problémákra és azok kezelésére!
Nevezzen meg olyan ételeket, amelyekhez az Ön által kiválasztott salátákat ajánlaná!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Saláták készítésére alkalmas zöldségfélék.
- A szezonális jellegük és előkészítésük.
- A saláták készítése.
- Az élelmiszerbiztonsági problémák és azok kezelése.
- A saláták ételekhez kapcsolása.

***

Sorolja fel a hazai konyhai gyakorlatban felhasznált vadon élő állatokat!
Ismertesse az elsődleges és a másodlagos előkészítésükkel kapcsolatos feladatokat! Részletesen beszéljen az alkalmazott érlelési, pácolási módokról és azok gyakorlati tudnivalóiról! Nevezzen meg 3-3 vadon élő emlősállatból és szárnyasból készíthető ételt! Ismertesse ezek elkészítését és tálalását! Ajánljon az ételekhez illő köreteket, mártásokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Vadon élő állatok felsorolása, elsődleges és másodlagos előkészítésük.
- A nedves, a száraz és az olajos pácok és azok szerepe.
- Vadon élő állatok felhasználásával készíthető ételek készítése és azok tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A vizsga után új üzletben kíván elhelyezkedni. Mutatkozzon be a leendő főnökének! Ismertesse jelenlegi erősségeit, majd tegyen fel három kérdést leendő munkájával kapcsolatban!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Steamed rice		
Ingredients for 10 servings:		
600	g	rice
50	g	salt
50	ml	oil
1	bunch of	parsley

Párolt rizs		
Hozzávalók 10 adagra:		
600	***g***	***rizs***
50	***g***	***só***
50	***ml***	***étolaj***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Rinse the rice in cold water and drain it thoroughly. Heat the rice in some oil in a pot. Add boiling, salted water and stir the rice. Cover the pot. When the mixture is boiling, remove the pot from the heat and steam it ready in the oven at 120 degrees. Shake the rice well. Sprinkle some chopped parsley on top and serve it.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kiválogatott rizst megmossuk, lecsurgatjuk és leszikkasztjuk. Felkészítünk vizet forrni. A rizst kevés ételajban felforrósítjuk. Felöntjük a felforralt, sóval ízesített vízzel, elkeverjük. Fedővel letakarjuk. Amikor felforrt, 120°C-os sütőben készre pároljuk, majd alaposan felrázzuk. Apróra darabolt petrezselyem zöldjével meghintve tálaljuk.

Gedünsteter Reis		
Zutaten für 10 Portionen		
600	g	Reis
50	g	Salz
50	ml	Speiseöl
1	Bund	Petersilie

Párolt rizs		
Hozzávalók 10 adagra:		
600	***g***	***rizs***
50	***g***	***só***
50	***ml***	***étolaj***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Zuerst müssen wir den Reis gut waschen, und abtropfen lassen. Den Reis in ein wenig Öl aufwärmen lassen, und mit aufgekochtem Salzwasser übergiessen. Deckel nicht vergessen. Wenn das Wasser aufgekocht ist, in für 120 Grad vorgeheizten Backofen fertig dünsten, und gut schütteln. Mit feingehackte Petersilie bestreuen.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kiválogatott rizst megmossuk, lecsurgatjuk és leszikkasztjuk. Felkészítünk vizet forrni. A rizst kevés ételajban felforrósítjuk. Felöntjük a felforralt, sóval ízesített vízzel, elkeverjük. Fedővel letakarjuk. Amikor felforrt, 120°C-os sütőben készre pároljuk, majd alaposan felrázzuk. Apróra darabolt petrezselyem zöldjével meghintve tálaljuk.

17. **Soroljon fel 5-5 hazánkban és külföldön termő gyümölcsöt! Ismertesse azok szezonalitását és előkészítésük sajátosságait!**
Mondja el, milyen élelmiszerbiztonsági (fizikai és mikrobiológiai) kockázattal kell számolni egyes gyümölcsök (pl.: a citrusfélék) előkészítése során?
Nevezzen meg valamennyi - Ön által javasolt - gyümölcsből 1-1 ételt vagy étel-kiegészítőt! Ismertesse azok elkészítését és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:
- Hazánkban és külföldön termő gyümölcsök megnevezése.
- A nevezett gyümölcsök jellemző főszezonja, elő- és utószezonja.
- Előkészítésük sajátosságai.
- Az adott gyümölcsökkel és azok feldolgozásával kapcsolatos élelmiszerbiztonsági kockázatok.
- A gyümölcsök felhasználásával készülő ételek és/vagy étel-kiegészítők készítése, tálalása.

***

Szakmai szempontok (életterük, életmódjuk, húsuk színe stb.) alapján jellemezze a pontyféléket! Részletesen ismertesse a ponty előkészítésének műveleteit! Melyek a hal fejében található, az ételek készítéséhez fel nem használható részek? Mit értünk a filézés és az irdalás fogalmán? Mi a műveletek funkciója, és hogyan történik azok elvégzése? Nevezzen meg négy, különböző technológiával készülő pontyételt! Ismertesse ezek elkészítésének technológiáját! Ajánljon az ételekhez illő köreteket, ha indokolt, akkor egyéb étel-kiegészítőket! Hogyan tálalja ezeket az ételeket?

Kulcsszavak, fogalmak:
- A pontyfélék jellemzése, előkészítésük.
- A filézés és az irdalás módja, szerepe.
- A bontási részek, belsőségek és azok felhasználása.
- A megadott követelményeknek megfelelő ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgessen arról, hogy a munkahelyén melyik levest szereti a legjobban készíteni! Ezekhez milyen alapanyagokat és eszközöket használnak?**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Cucumber salad with sour cream		
Ingredients for 10 servings:		
1200	g	cucumber
30	g	sugar
15	g	salt
30	ml	vinegar (10%)
500	ml	water
400	g	sour cream

Uborkasaláta tejföllel		
Hozzávalók 10 adagra:		
1200	***g***	***uborka***
30	***g***	***cukor***
15	***g***	***só***
30	***ml***	***ételecet 10 %-os***
500	***ml***	***víz***
400	***g***	***tejföl***

Wash the cucumbers well. Using a mandolin slicer, slice the cucumbers as thin as possible. Add salt and let it rest. Make the dressing for the salad. Dissolve salt, sugar and vinegar in boiled and chilled water. Press the liquid out of the cucumber and put them into the salad dressing. Put the salad in the fridge to get a better taste. Serve the salad with some sour cream on top.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az uborkát alaposan megmossuk. Vékony karikákra vágjuk, megsózzuk és állni hagyjuk. Elkészítjük a salátalevet. Felforralt és lehűtött vízbe sót, cukrot és ételecetet teszünk. Alaposan összekeverjük. Az uborka levét kinyomkodjuk, ~~és~~ a salátalébe tesszük. Hűtőben hagyjuk összeérni. Tálaláskor kevés tejfölt teszünk a tetejére.

Gurkensalat mit Sauerrahm		
Zutaten für 10 Portionen		
1200	g	Salatgurken
30	g	Zucker
15	g	Salz
30	ml	Essig 10 %
500	ml	Wasser
400	g	Sauerrahm

Uborkasaláta tejföllel		
Hozzávalók 10 adagra:		
1200	***g***	***uborka***
30	***g***	***cukor***
15	***g***	***só***
30	***ml***	***ételecet 10 %-os***
500	***ml***	***víz***
400	***g***	***tejföl***

Die Salatgurken gründlich waschen, in dünne Scheiben schneiden, salzen und stehen lassen. Das Kochende Wasser abgekühlen lassen und Salz, Zucker und Essig dazu geben. Gut umrühren. Die Gurken gut ausdrücken und im Dressing, in den Kühlschrank stellen. Bei Anrichten mit wenig Saure Sahne dekorieren.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az uborkát alaposan megmossuk. Vékony karikákra vágjuk, megsózzuk és állni hagyjuk. Elkészítjük a salátalevet. Felforralt és lehűtött vízbe sót, cukrot és ételecetet teszünk. Alaposan összekeverjük. Az uborka levét kinyomkodjuk, ~~és~~ a salátalébe tesszük. Hűtőben hagyjuk összeérni. Tálaláskor kevés tejfölt teszünk a tetejére.

18. Soroljon fel 5 különböző állati és/vagy növényi eredetű zsiradékot! Ismertesse azok jellemző felhasználási módját!
Nevezzen meg 3-3 olyan különböző ételcsoportba tartózó készítményt, amelyeket az adott zsiradék felhasználásával készítünk! Ismertesse a nevezett ételek készítését és tálalását!
Részletezze a veszélyes hulladéknak minősülő használt zsiradékok kezelésének módját!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Állati és növényi zsiradékok felsorolása.
- Jellemző felhasználásuk.
- A különböző ételcsoportokba tartozó példák.
- A megnevezett ételek készítése és tálalása.
- A használt zsiradékok kezelése.

***

Nevezzen meg 2 hazánkban élő édesvízi halfajtát, 2 vándor-, vagy tengeri halfélét, valamint 3 egyéb hidegvérű állatot! Jellemezze azokat és ismertesse előkészítésüket! Mondjon egy-egy példát a felsorolt élelmiszerek felhasználásával készülő ételekre! Ismertesse azok elkészítésének technológiáját! Az ételek közül legalább egy készítmény előállításának folyamatát a vákuum alatti hőkezelési eljárás alkalmazásával mutassa be! Ajánljon a húsfélék mellé tálalt étel-kiegészítőket, részletezze azok elkészítését!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A követelményeknek megfelelő hidegvérű állatok megnevezése.
- A megadott követelményeknek megfelelő ételek készítése és tálalása.
- A sous-vide technológia és annak alkalmazása a hidegvérű állatokból készíthető ételek esetében.
- A tálalási módok kifejtése.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgessen a kollegájával kedvenc húsételéről! Milyen alapanyagokból, milyen eszközökkel és hogyan készíti el azt?**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Ratatouille with sausage		
Ingredients for 10 servings:		
120	g	smoked bacon
60	g	lard
800	g	onion
1600	g	pepper
1200	g	tomato
15	g	red paprika
15	g	salt
80	g	smoked sausage

Kolbászos lecsó		
Hozzávalók 10 adagra:		
120	***g***	***füstölt szalonna***
60	***g***	***sertészsír***
800	***g***	***vöröshagyma***
1600	***g***	***zöldpaprika***
1200	***g***	***paradicsom***
15	***g***	***fűszerpaprika***
15	***g***	***só***
80	***g***	***füstölt kolbász***

Cut the smoked bacon into thin slices. Sauté them on melted lard. Add the chopped onion and sauté on low heat until soft. Sprinkle it with red paprika. Add the sliced pepper and salt it immediately. Simmer for a short time and add the peeled and sliced smoked sausage. Add the chopped tomatoes as well. Cook ready. Serve it hot and fresh.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Kevés meleg sertészsírban a metéltre vágott füstölt szalonnát üvegesre pirítjuk. Rátesszük a szeletekre vágott vöröshagymát. Gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Amikor a víz elpárolog, meghintjük fűszerpaprikával. Átforgatjuk és beletesszük a szeletelt zöldpaprikát. Azonnal megsózzuk. Rövid párolás után hozzáadjuk a karikára vágott meghámozott füstölt kolbászt. Amikor az átforrósodik, belekeverjük a cikkekre vágott paradicsomot. Összemelegítjük és frissen tálaljuk.

Letscho mit Wurst		
Zutaten für 10 Portionen		
120	g	Räucherspeck
60	g	Schweineschmalz
800	g	Zwiebeln
1600	g	Paprikaschoten
1200	g	Tomaten
15	g	Gewürzpaprika
15	g	Salz
80	g	Geräucherte Wurst

Kolbászos lecsó		
Hozzávalók 10 adagra:		
120	***g***	***füstölt szalonna***
60	***g***	***sertészsír***
800	***g***	***vöröshagyma***
1600	***g***	***zöldpaprika***
1200	***g***	***paradicsom***
15	***g***	***fűszerpaprika***
15	***g***	***só***
80	***g***	***füstölt kolbász***

Die Räucherspeckstreifen in ein wenig warmem Schweineschmalz rösten, und die Zwiebeln dazu geben. Bei kleiner Flamme rösten und dünsten. Mit Gewürzpaprika bestreuen und die Paprikaschoten dazu geben, und sofort salzen. Wurstscheiben dazu geben, wenn die Wurst warm ist, auch die Tomaten dazu geben. Aufwärmen, und heiß anrichten, servieren.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Kevés meleg sertészsírban a metéltre vágott füstölt szalonnát üvegesre pirítjuk. Rátesszük a szeletekre vágott vöröshagymát. Gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Amikor a víz elpárolog, meghintjük fűszerpaprikával. Átforgatjuk és beletesszük a szeletelt zöldpaprikát. Azonnal megsózzuk. Rövid párolás után hozzáadjuk a karikára vágott meghámozott füstölt kolbászt. Amikor az átforrósodik, belekeverjük a cikkekre vágott paradicsomot. Összemelegítjük és frissen tálaljuk.

19. **Nevezzen meg 6 különböző tejfélét és/vagy tejterméket, tejkészítményt! Mondja el azok tárolási szabályait!**
Ismertessen 2-2 olyan ételt, amelyek a felsorolt élelmiszerek felhasználásával készülnek! Számoljon be azok készítéséről és tálalásáról!
Mire kell ügyelni a tejtermékekkel történő dúsítás alkalmazásakor? Mondjon példákat a dúsítási eljárás alkalmazására!
Kulcsszavak, fogalmak:
   - Tejfélék, tejtermékek, tejkészítmények megnevezése.
   - A tárolásuk, kezelésük szabályai.
   - A felhasználásukkal készített ételek technológiája és tálalásuk.
   - Tejtermékekkel történő dúsítás módja.
   - Az eljárás pozitív és negatív következményei.

***

Ismertesse a vegetáriánus étkezés különböző változatait! Mondja el egy olyan négyfogásos menü ételeinek készítését és tálalását, amely sem húst, sem tojást, sem tejfélét, sem azok származékait nem tartalmazza!
Nevezzen meg három olyan élelmiszert, amelyek ételallergiát / -intoleranciát okozhatnak! Mondja el, milyen módon, milyen egyéb élelmiszerekkel lehet azokat, a problémák elkerülése érdekében, kiváltani! Ismertesse egy-egy olyan étel készítését, amelyeknél a fenti elvárásokat teljesíti!
Kulcsszavak, fogalmak:
   - A vegetáriánus étkezés változatai.
   - Tojás-, tej- és tejtermék mentes étrend.
   - Élelmiszerallergének (olajos magvak [dió, mogyoró], glutén, laktóz, tejfehérje, tojás, halak, rákfélék, puhatestűek, szója, mustár, zeller, szezámmag, kén-dioxid és szulfitok, csillagfürt) és allergén-tartalmú élelmiszerek közül három említése.
   - A megadott követelményeknek megfelelő ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Új tanuló érkezik az étterembe, ahol dolgozik. Ismertesse a tanulóval az üzletben felhasznált zöldségeket, és az egyes zöldségfélék előkészítési módját! Mondja el neki egy olyan zöldségköret készítését, amelyet Ön már készített!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Hen soup		
Ingredients for 10 servings:		
2500	g	hen
50	g	onion
300	g	carrot
200	g	turnip
150	g	celery
100	g	kohlrabi
100	g	Savoy cabbage
120	g	mushroom
22	g	salt
5	g	whole black pepper
1	bunch of	parsley

Tyúkhúsleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
2500	***g***	***tyúk***
50	***g***	***vöröshagyma***
300	***g***	***sárgarépa***
200	***g***	***petrezselyemgyökér***
150	***g***	***zeller***
100	***g***	***karalábé***
100	***g***	***kelkáposzta***
120	***g***	***csiperkegomba***
22	***g***	***só***
5	***g***	***egész fekete bors***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Place the prepared chicken into cold, salted water and start cooking it. Skim off the foam occasionally. Slightly burn the surface of the halved onion. Add pepper, the chopped vegetables, the onion and the garlic cloves to the soup. Simmer the soup at low heat until the meat is tender. Be careful not to overcook the vegetables. Let the soup rest and then clear it. Remove the skin and the bones of the hen and cut it into pieces before served. Serve the hen soup with noodles, semolina or liver dumplings.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az előkészített tyúkot hideg vízben főni tesszük. A vizet megsózzuk. Az átmelegedés közben képződő habot eltávolítjuk. Hozzáadjuk az egész borsot, a tisztított nagyobb darabokra vágott zöldségeket, a félbe vágott és felületén megégetett vöröshagymát, és a megmosott fokhagyma gerezdeket. Lassú tűzön gyöngyözve főzzük, amíg a hús megpuhul. Ami zöldséget bele akarjuk tálalni a levesbe, azt időben vegyük ki a levesből, nehogy túlpuhuljon.

A levest pihentetjük, leszűrjük és különböző levesbetétekkel tálaljuk. Például: finom metélttel, daragaluskával vagy májgombóccal. A húst, főleg ha csészében kínáljuk célszerű csont és bőr nélkül, kisebb darabokra vágva tálalni. Vigyázzunk arra, hogy egy-egy ételadagba csak néhány csepp tyúkzsír jusson!

Hühnersuppe		
Zutaten für 10 Portionen		
2500	g	Huhn
50	g	Zwiebeln
300	g	Karotten
200	g	Schwarzwurzeln
150	g	Sellerie
100	g	Kohlrabbi
100	g	Wirsingkohl
120	g	Champignons
22	g	Salz
5	g	Schwarzer Pfefferkörner
1	Bund	Petersilie
3 – 4	Stück	Knoblauchzehe

Tyúkhúsleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
2500	***g***	***tyúk***
50	***g***	***vöröshagyma***
300	***g***	***sárgarépa***
200	***g***	***petrezselyemgyökér***
150	***g***	***zeller***
100	***g***	***karalábé***
100	***g***	***kelkáposzta***
120	***g***	***csiperkegomba***
22	***g***	***só***
5	***g***	***egész fekete bors***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***
3-4	***gerezd***	***fokhagyma***

Das vorbereitetes Huhn in kaltem Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen. Schaum wegnehmen, Pfefferkörner, größere stückchen Gemüse, halbierte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Bei gelindem Feuer köcheln, so lange, dass das Fleisch weich wird. Die Suppe klären, und mit verschiedene Suppeneinlage anrichten. Entweder mit Fadennudeln, Grießnockerln oder Leberknödeln.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az előkészített tyúkot hideg vízben főni tesszük. A vizet megsózzuk. Az átmelegedés közben képződő habot eltávolítjuk. Hozzáadjuk az egész borsot, a tisztított nagyobb darabokra vágott zöldségeket, a félbe vágott és felületén megégetett vöröshagymát, és a megmosott fokhagyma gerezdeket. Lassú tűzön gyöngyözve főzzük, amíg a hús megpuhul. Ami zöldséget bele akarjuk tálalni a levesbe, azt időben vegyük ki a levesből, nehogy túlpuhuljon.

A levest pihentetjük, leszűrjük és különböző levesbetétekkel tálaljuk. Például: finom metélttel, daragaluskával vagy májgombóccal. A húst, főleg ha csészében kínáljuk célszerű csont és bőr nélkül, kisebb darabokra vágva tálalni. Vigyázzunk arra, hogy egy-egy ételadagba csak néhány csepp tyúkzsír jusson!

20. **Mutasson be 6 olyan zöldségfélét (jellemzőit, szezonalitását), amelyből sűrített levest lehet készíteni!**
Ismertesse az adott zöldségfélékből készíthető – legalább 6 - különböző leves készítésének technológiáját, tálalásának változatait!
Részletesen térjen ki a liszttel való sűrítés különböző változataira és azok alkalmazásának módjára, a fűszerek és ízesítők alkalmazására!
Ne feledkezzen meg a levesbetétek megnevezéséről, készítésének technológiájáról sem! Ismertesse a levesbetétek tálalásának szabályait is!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A zöldségfélék megnevezése, bemutatása
- A felhasználásukkal készíthető levesek technológiája
- A levesek tálalása
- A liszttel való sűrítés változati és alkalmazásuk
- A fűszerek és ízesítők megválasztása, alkalmazása
- A levesekhez kínálható betétek készítése és tálalása

***

Ismertesse a burgonya alapú gyúrt tészta, valamint a túró alapú gyúrt- és kevert tészták (túró nudlik, túrógombócok) készítését! Mutassa be azok alkalmazási lehetőségeit az éttermi tészták, a levesbetétek, a köretek és a sós tésztaételek között!

Kulcsszavak, fogalmak:
- Burgonya és túró alapú gyúrt tészták és az azokból készíthető ételek.
- A sokoldalú felhasználás lehetőségei.
- A járulékos anyagok szerepe az alternatív alkalmazások esetében.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A séf úr a piacra küldi zöldségeket és gyümölcsöket vásárolni. Beszélje meg vele, miből mennyit vegyen!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Mushroom soup with sour cream		
Ingredients for 10 servings:		
500	g	mushroom
50	g	onion
60	ml	oil
20	g	salt
1	bunch of	parsley
60	g	flour
3	g	ground black pepper
250	g	sour cream
2500	ml	chicken stock

Tejfölös gombaleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
500	***g***	***csiperkegomba***
50	***g***	***vöröshagyma***
60	***ml***	***étolaj***
20	***g***	***só***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***
60	***g***	***finomliszt***
3	***g***	***őrölt feketebors***
250	***g***	***tejföl***
2500	***ml***	***szárnyas alaplé***

Sauté the finely chopped onion in some oil until soft. Add the cleaned, sliced mushroom. Fry them at high heat. Add some salt, sprinkle the mushroom with some chopped parsley and season it with black pepper. Sprinkle some flour on it and continue frying. Add the chicken stock or water and boil the soup. Mix the sour cream with a little hot soup and add the mixture to the mushroom soup. Serve it with small butter dumplings and finely chopped parsley on top.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A finomra vágott vöröshagymát étolajon üvegesre pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk a megtisztított, megmosott és szeletekre vágott gombát. Erős tűzön pirítjuk. Megsózzuk, apróra vágott petrezselyemzölddel és őrölt borssal fűszerezzük. Amikor a leve elpárolgott, liszttel megszórjuk, rövid ideig tovább pirítjuk. Felöntjük szárnyas alaplével vagy vízzel és átforraljuk a levest. A tejfölt kevés forró levessel átkeverjük, és a levesbe öntjük. Levesbetétként apró vajas galuskát fűzünk bele. A forrón tálalt leves tejét meghintjük finomra vágott petrezselyem zölddel.

Champignonsuppe mit Saurer Sahne		
Zutaten für 10 Portionen		
500	g	Champignons
50	g	Zwiebeln
60	ml	Speiseöl
20	g	Salz
1	Bund	Petersilie
60	g	Mehl
3	g	Pfeffer gemahlen
250	g	Saurer Sahne
2500	ml	Geflügel Grundbrühe

Tejfölös gombaleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
500	***g***	***csiperkegomba***
50	***g***	***vöröshagyma***
60	***ml***	***étolaj***
20	***g***	***só***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***
60	***g***	***finomliszt***
3	***g***	***őrölt feketebors***
250	***g***	***tejföl***
2500	***ml***	***szárnyas alaplé***

Die fein gehackten Zwiebeln in Öl rösten. Champignons Scheiben dazugeben, und rösten. Salzen, mit Pfeffer würzen und auch feingehachte Petersilie dazugeben. Wenn das Wasser verdunstet ist, mit Mehl bestreuen, und noch kurze Zeit weiterrösten. Mit Geflügel Grundbrühe aufgießen, und aufkochen. Den Sauerrahm mit ein bisschen Suppe umrühren und in die Suppe geben. Als Suppeneinlage müssen wir Butternockerln dazu geben, und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A finomra vágott vöröshagymát étolajon üvegesre pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk a megtisztított, megmosott és szeletekre vágott gombát. Erős tűzön pirítjuk. Megsózzuk, apróra vágott petrezselyemzölddel és őrölt borssal fűszerezzük. Amikor a leve elpárolgott, liszttel megszórjuk, rövid ideig tovább pirítjuk. Felöntjük szárnyas alaplével vagy vízzel és átforraljuk a levest. A tejfölt kevés forró levessel átkeverjük, és a levesbe öntjük. Levesbetétként apró vajas galuskát fűzünk bele. A forrón tálalt leves tejét meghintjük finomra vágott petrezselyem zölddel.

21. **Mondjon három különböző rizsfélét! Ismertesse azok előkészítését! Részletesen számoljon be a hazai gyakorlatban hagyományos alkalmazott párolt rizs készítéséről! Soroljon fel öt párolt rizs felhasználásával készített köretváltozatot! Ismertesse ezek készítését! Nevezzen meg legalább öt olyan ételt, amelyeket az adott párolt rizs alapú köretváltozattal tálalna!**
Nevezzen meg három egyéb gabonaféléből készíthető köretet!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Rizsfélék megnevezése, előkészítésük.
- A hagyományos párolt rizs készítése.
- Párolt rizs készítése.
- Köret változatok és azok készítése, párolt rizs felhasználásával.
- Olyan ételek megnevezése, amelyekhez a nevezett köreteket kínálná.
- Egyéb gabonaféle köret megnevezése.

***

Ismertesse a rétestészta készítésének műveleteit! Mondja el, hogy milyen módon kell felhasználni az előre csomagolt kész réteslapokat! Nevezzen meg 6 különböző jellegű töltelékfélét! Térjen ki ezek készítésének technológiájára!
Részletezze a rétesek töltésének, felületkezelésének, hőkezelésének, darabolásának és tálalásának a módjait!
Két példán keresztül mutasson be rétestésztából készíthető egyéb éttermi tésztakészítményeket! Ismertesse azok készítését és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A rétestészta alapanyagai.
- A készítés műveleti felépítése, a kihúzást lehetővé tevő feltételek.
- Az előre gyártott tészták alkalmazásának követelményei.
- A töltelékek és a töltés szabályai. A tészta tekercs felületi kezelése.
- A sütés sajátosságai.
- A tészta alternatív felhasználási lehetőségei.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Mondja el, miként kell palacsintát készíteni, milyen töltelékekkel lehet tálalni!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Sour cherry soup		
Ingredients for 10 servings:		
600	g	sour cherry
40	g	sugar
3	l	water
1	---	lemon
40	g	flour
400	g	sour cream
200	ml	heavy cream
10	g	whole cinnamon
5	g	clove
150	ml	Kadarka dry red wine

Meggyleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
600	***g***	***meggy***
40	***g***	***kristálycukor***
3	***l***	***víz***
1	***db***	***citrom***
40	***g***	***finomliszt***
400	***g***	***tejföl***
200	***ml***	***habtejszín***
10	***g***	***egész fahéj***
5	***g***	***szegfűszeg***
150	***ml***	***Kadarka száraz vörösbor***

Remove the stones from the sour cherries and put them aside. Simmer some crushed sour cherry stones, whole cinnamon, cloves and lemon zest in a little water to make a reduction. Bring 3 litres of water to the boil. Add the reduction to the water, season it with sugar and lemon juice. Combine sour cream with flour and some soup. Thicken the soup with the sour cream mixture. Simmer the soup for 10 minutes at low heat. Season it with some Kadarka wine. Serve the soup hot or chilled, decorate with cream and lemon balm leaves.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A meggyet kimagozzuk és félretesszük. Néhány szem tört meggymagot, az egész fahéjat, a szegfűszeget és a citromhéj sárga részét kevés vízbe téve gyenge tűzön forraljuk, azaz redukciót készítünk. 3 l vizet felteszünk forrni. Beleszűrjük a fűszerkivonatot, kevés cukorral és citromlével ízesítjük. A tejfölt elkeverjük a liszttel, és egy kevés meleg ízesített lével. A habarékot az alapba öntjük és 10 percig gyenge tűzön forraljuk. Ekkor beletesszük a kimagozott meggyet. Felforraljuk a levest, majd a habtejszínnel dúsítjuk. A lé kiforralása előtt kevés könnyebb vörösborral, például kadarkával is ízesíthetjük. A kész levest melegen, vagy jól lehűtve tejszínhabbal a tetején csészében is tálalhatjuk. Tetejére citromfű levelet tehetünk.

Weichselsuppe (Kirschensuppe)		
Zutaten für 10 Portionen		
600	g	Sauerkirsche
40	g	Kristallzucker
3	l	Wasser
1	Stück	Zitrone
40	g	Mehl
400	g	Saurer Sahne
200	ml	Sahne
10	g	Zimtstange
5	g	Gewürznelken
150	ml	Rotwein

Meggyleves		
Hozzávalók 10 adagra:		
600	***g***	***meggy***
40	***g***	***kristálycukor***
3	***l***	***víz***
1	***db***	***citrom***
40	***g***	***finomliszt***
400	***g***	***tejföl***
200	***ml***	***habtejszín***
10	***g***	***egész fahéj***
5	***g***	***szegfűszeg***
150	***ml***	***vörösbor***

Die Sauerkirschen entkernen. Einige Kirschkerne, Zimtstangen, Gewürznelken und die Zitronenschale bei kleiner Flamme aufkochen lassen, (Reduktion) Das Wasser aufkochen lassen und die Reduktion hinein geben, aber zuerst müssen wir unbedingt durchsieben. Mit wenig Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Saurer Sahne mit Mehl zusammenmischen, wenig halbfertige Suppe dazu geben, und in die Suppe zurückgießen. Zehn Minuten kochen lassen, dann die Sauerkirsche dazu geben, und mit ein wenig Rotwein verfeinern, mit Sahne abschmecken. Die Suppe gut abkühlen lassen, und in einer Suppentasse anrichten, mit Zitronenmelisse dekorieren.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A meggyet kimagozzuk és félretesszük. Néhány szem tört meggymagot, az egész fahéjat, a szegfűszeget és a citromhéj sárga részét kevés vízbe téve gyenge tűzön forraljuk, azaz redukciót készítünk. 3 l vizet felteszünk forrni. Beleszűrjük a fűszerkivonatot, kevés cukorral és citromlével ízesítjük. A tejfölt elkeverjük a liszttel, és egy kevés meleg ízesített lével. A habarékot az alapba öntjük és 10 percig gyenge tűzön forraljuk. Ekkor beletesszük a kimagozott meggyet. Felforraljuk a levest, majd a habtejszínnel dúsítjuk. A lé kiforralása előtt kevés könnyebb vörösborral is ízesíthetjük. A kész levest melegen, vagy jól lehűtve tejszínhabbal a tetején csészében is tálalhatjuk. Tetejére citromfű levelet tehetünk.

22. Mondja el szakszerűen, miként kell galuskát készíteni! Nevezzen meg öt olyan ételt, amelyhez/amelyben galuskát kínál a vendégnek!
Soroljon fel további öt galuska-változatot, amelyeket levesbetétként, köretként vagy önálló ételként kínálna! Ismertesse azok készítését, tálalását!
Mondjon három egyéb, különböző típusú tésztaköretet! Nevezze meg azokat az ételeket, amelyekhez ezeket kínálná!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A galuska készítése és ételekhez kapcsolása.
- Galuska változatok és azok készítése, kínálása.
- További tésztaköretek és azok alkalmazása.

***

Ismertesse az élesztős tészták csoportjait! Csoportonként nevezzen meg 2-2 jellegzetes készítményt! Részletesen mutassa be a gyúrt- és kevert élesztős tészták alapanyagait, a tésztakészítés technológiáját! Válasszon ki két tésztaételt! Mondja el, hogyan végezzük azok formázását, a hőkezelésüket megelőző műveleteket, a hőkezelésüket és tálalásukat! Térjen ki a hozzájuk kínált szóratokra, vagy egyéb étel-kiegészítőkre (habok, mártások, öntetek stb.)!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Az élesztős tészták csoportjai és jellegzetes készítményei.
- A gyúrt és kevert élesztős tészták alapanyagai, készítésének műveleti sorendje. Az egyes műveletek funkciói. (Az élesztő tevékenysége, a sütés módjának a meghatározó szerepe.)
- A példaként kiválasztott ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A reggeli büféasztalhoz kell kimennie az étteremben a vendégeknek frissen meleg reggeli ételeket készíteni. Mondja el, milyen ételeket kínálna vendégeinek és hogyan, milyen eszközökkel készíti el azokat!

2. Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Pork stew		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	blade bone
120	g	lard
300	g	onion
200	g	green pepper
100	g	tomato
30	g	red paprika
20	g	salt

Sertéspörkölt		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertés lapocka***
120	***g***	***sertészsír***
300	***g***	***vöröshagyma***
200	***g***	***zöldpaprika***
100	***g***	***paradicsom***
30	***g***	***fűszerpaprika***
20	***g***	***só***

Sauté the finely chopped onion in some lard. Add the half of the diced green pepper and sauté it adding some water. When it looks like a purée sprinkle it with red paprika. Turn up the heat and add the pork meat cubes. Season the meat with salt and add the diced tomato. Cover and simmer the stew. Add the other half of the green pepper. Cook it ready. If the meat is greasier, add some garlic as well. Serve the stew with Hungarian noodles.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A finomra vágott vöröshagymát sertészsírban gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott zöldpaprika felét. Kevés víz hozzáadásával kétszer-háromszor zsírjára pirítjuk. Amikor elkásásodott az alap, elpárologtatjuk a folyadékot és ráhintjük a fűszerpaprikát. Átforrósítjuk, majd beletesszük a kockára vágott sertéshúst. Amikor a hús elvesztette a nyerességét meghintjük sóval, beletesszük a hámozott darabolt paradicsomot. Fedő alatt készre pároljuk. Az utolsó fázisban adjuk hozzá a zöldpaprika kis kockára darabolt második felét. Ha a pörköltet zsírosabb, inasabb húsrészekből is készítjük (pl.: dagadó, csülök), tegyünk bele 20-25 g fokhagymát is. Köretként galuskát kínáljunk hozzá.

Schweinspörkölt		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweineschulter
120	g	Schweineschmalz
300	g	Zwiebeln
200	g	Paprikaschoten
100	g	Tomaten
30	g	Gewürzpaprika
20	g	Salz

Sertéspörkölt		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertés lapocka***
120	***g***	***sertészsír***
300	***g***	***vöröshagyma***
200	***g***	***zöldpaprika***
100	***g***	***paradicsom***
30	***g***	***fűszerpaprika***
20	***g***	***só***

Die fein gehackten Zwiebeln in Schweineschmalz rösten, dünsten. Die hälfte der Paprikaschoten dazu geben. Mit ein wenig Wasser aufgießen, wenn das Wasser abgekocht ist, (das machen wir zwei – dreimal) bestreuen wir es mit Gewürzpaprika. Aufwärmen lassen und das kleine Würfelfleisch dazu geben. Wenn das Fleisch halbfertig ist, sollen wir salzen, und die kleinen Würfel Tomaten dazu geben. Unter dem Deckel fertig dünsten. Bei der letzten Phase geben wir die andere hälfte der Paprikaschoten dazu. Als Beilage empfehlen wir Nockerln dazu.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A finomra vágott vöröshagymát sertészsírban gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott zöldpaprika felét. Kevés víz hozzáadásával kétszer-háromszor zsírjára pirítjuk. Amikor elkásásodott az alap, elpárologtatjuk a folyadékot és ráhintjük a fűszerpaprikát. Átforrósítjuk, majd beletesszük a kockára vágott sertéshúst. Amikor a hús elvesztette a nyerességét meghintjük sóval, beletesszük a hámozott darabolt paradicsomot. Fedő alatt készre pároljuk. Az utolsó fázisban adjuk hozzá a zöldpaprika kis kockára darabolt második felét. Ha a pörköltet zsírosabb, inasabb húsrészekből is készítjük (pl.: dagadó, csülök), tegyünk bele 20-25 g fokhagymát is. Köretként galuskát kínáljunk hozzá.

23. Ismertesse a hagyományos palacsinta készítésének alapanyagait! Részletesen térjen ki az alaptészta összeállításának műveleteire, a palacsinta sütésének módszereire, az alkalmazott eszközökre!
Nevezzen meg 5-5 édes és sós tölteléket! Mondja el ezek készítését és ismertesse azokat az étel-kiegészítőket (szórat, öntet, mártás), amelyekkel az adott töltelékekkel gazdagított palacsintákat kínálhatjuk!
Értékelje, hogy az egyes töltelékek, étel-kiegészítők megválasztása (alkalmazása) hogyan határozza meg a palacsinta-készítmények étrendben (ételsorban) elfoglalt helyét!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A hagyományos palacsintatészta alapanyagai.
- A tésztakészítés és sütés eszközei, módszerei.
- 5-5 édes és sós töltelék megnevezése és azok készítése.
- A megfelelő étel-kiegészítők.

****

Válasszon ki két-két majonézzel és anélkül készíthető salátát, egy-egy töltött tojásfélét, húsból, vagy húskészítményből készített hideg előételt! Ismertesse ezek készítését, tálalását! Mondja el, miként készítünk jércéből galantint, egy Ön által választott alapanyagból terrint és pástétomot! Térjen ki a nevezett ételek tálalására is!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A megnevezett csoportokba tartozó egyszerű és összetett saláták készítése és tálalása.
- A saláták étrendbe illesztése.
- A galantínok készítése és kínálatba való beillesztése.
- Terrinek és pástétomok készítése, tálalási sajátosságai

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: 5 féle, a szárazáruk csoportjába tartozó élelmiszert kell vételeznie a raktárból. Mondja meg a raktárosnak, melyik élelmiszerből milyen étel fog készülni!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Deep fried pork ribs (Deep fried breaded pork ribs)		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	pork chop
250	g	breadcrumbs
120	g	flour
3	---	eggs
15	g	salt
500	ml	oil

Rántott sertésborda		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertés karaj csont nélkül***
250	***g***	***zsemlemorzsa***
120	***g***	***finomliszt***
3	***db***	***tojás***
15	***g***	***só***
500	***ml***	***étolaj***

Divide the meat into slices. Ponder them with a meat tenderiser. Sprinkle salt on the slices. Dip the meat slices in flour, then in well-beaten eggs and finally in breadcrumbs. Fry them in hot lard until golden brown. Drip the excess oil on paper towel. Prepare the meat freshly, just before serving. Garnish with French fries, lettuce or cucumber salad.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kicsontozott sertéskarajból szeleteket vágunk. A szeleteket húsverő kalapáccsal gyengén kiveregetjük. Közvetlenül a sütés előtt megsózzuk, lisztbe, felvert egész tojásba és zsemlyemorzsában forgatjuk. A morzsát alaposan rányomogatjuk a húsra, hogy nehogy a zsiradékban leoldódjon. Forró bő olajban sütjük és itatós papírral fedett felületre tesszük. A rántott szeleteket mindig rendelésre, frissen süssük.
A hagyományos jellemző körete a sült hasábburgonya. Mindig kínáljunk mellé valamilyen salátát is. Például fejes salátát vagy uborkasalátát!

Panierte (Gebratene) Schweinekoteletten		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweinekoteletten ohne Knochen
250	g	Semmelbrösel
120	g	Mehl
3	Stück	Ei
15	g	Salz
500	ml	Speiseöl

Rántott sertésborda		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertés karaj csont nélkül***
250	***g***	***zsemlemorzsa***
120	***g***	***finomliszt***
3	***db***	***tojás***
15	***g***	***só***
500	***ml***	***étolaj***

Die Knochen entfernen, und 70 g Scheiben schneiden. Leicht klopfen (plattieren), salzen dann mit Mehl, Eier und Semmelbrösel (Paniermehl) panieren. In heißem Öl braten. Wenn das Fleisch fertig ist, auf Fließpapier oder Papierhandtücher stellen. Diese Speise dürfen wir nur nach Bestellung zubereiten. Eine passende Beilage sind Bratkartoffeln, und wir empfehlen dazu einen Salat z.B. Kopfsalat oder Gurkensalat.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kicsontozott sertéskaraj hártyáját hosszirányban beirdaljuk, majd 70 grammos szeleteket vágunk. A szeleteket húsverő kalapáccsal gyengén kiveregetjük. Közvetlenül a sütés előtt megsózzuk, lisztbe, felvert egész tojásba és zsemlyemorzsában forgatjuk. A morzsát alaposan rányomogatjuk a húsra, hogy nehogy a zsiradékban leoldódjon. Forró bő olajban sütjük és itatós papírral fedett felületre tesszük. A rántott szeleteket mindig rendelésre, frissen süssük.
A hagyományos jellemző körete a sült hasábburgonya. Mindig kínáljunk mellé valamilyen salátát is. Például fejes salátát vagy uborkasalátát!

24. Sorolja fel és jellemezze az egyszerű gyúrt tészta alapanyagait! A megfelelő sorrendben ismertesse a tészta készítésének műveleteit! Soroljon fel legalább hat féle, eltérő vágással, formázással előállított készítményt!
Nevezzen meg öt olyan főtt-, főtt-sült-, vagy sült ételt, amelynek készítése, vagy tálalása során egyszerű gyúrt tésztát alkalmazunk! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!
Milyen módon kell kezelni a főtt tésztákkal kapcsolatban felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázatokat? (Gondoljon a hőkezelésre, a készen tartás módjára és idejére!)

Kulcsszavak, fogalmak:

- Az egyszerű gyúrt tészta alapanyagai és jellemzésük.
- A tésztakészítés műveletei.
- Vágási, formázási alakzatok.
- Ételek és azok készítése, tálalása.
- Élelmiszerbiztonsági tényezők számbavétele és kezelése.

***

Ismertessen 4-4 olyan praktikussági és esztétikai szempontot, amelyet egy napi és/vagy egy alkalmi hidegtál összeállításakor, készítésekor figyelembe kell venni!
Állítson össze 10 konkrét, eltérő típusú elemből egy szállodai reggeli büféasztal választékot (hideg- és meleg ételek, italok, pékáruk, stb.)! Mondja el, hogy a kiválasztott ételek és italok milyen előkészítést és elkészítést igényelnek!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A hidegtálak szerepe az üzleti gyakorlatban.
- Az esztétikum és a praktikum szempontjai és gyakorlati megvalósítása.
- A szállodai reggeliztetés választéka.
- A szakács sajátos feladatai a reggeliztetéssel kapcsolatosan.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Baromfiféléket kell előkészítenie. Mondja el, milyen baromfiféléket ismer, és milyen részeire szoktuk azokat felbontani! Ismertesse az egyik, Ön által jól ismert szárnyasból készült étel receptjét!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Pork tenderloin Brassó style		
Ingredients for 10 servings:		
1400	g	pork fillet
200	g	smoked bacon
80	g	lard
2000	g	potato
4	g	ground black pepper
15	g	salt
40	g	garlic
1	bunch of	parsley

Brassói aprópecsenye		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertésszűzpecsenye***
200	***g***	***füstölt szalonna***
80	***g***	***sertészsír***
2000	***g***	***burgonya***
4	***g***	***őrölt feketebors***
15	***g***	***só***
40	***g***	***fokhagyma***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Fry the sliced smoked bacon in some lard. Remove the bacon and sauté the diced potatoes in the lard. Put them aside. Place the chopped pork fillet on the fried bacon and some lard and heat them together. Season it with ground black pepper, crushed garlic and later with some salt to make it juicy. When the meat is fried, mix it with the fried potatoes. Sprinkle it with some chopped parsley and serve it fresh.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A metéltre vágott füstölt szalonnát kevés zsír hozzáadásával üvegesre pirítjuk és leszűrjük. Zsírjában gyengén sózva megpirítjuk a nyers, rövid hasábokra vágott burgonyát és félretesszük. Rendeléskor a kisütött szalonnát kevés zsírra téve feltesszük melegedni. Amikor forró belerakjuk a ceruza vastagságura vágott sertésszűzpecsenyét. Őrölt borssal, zúzott fokhagymával fűszerezzük, és amikor már színét vesztette megsózzuk. (Így marad jó szaftos!). Amikor a hús megpirult, összekeverjük a pirított burgonyával, meghintjük finomra vágott petrezselyem zöldjével és azonnal tálaljuk.

Schweinegeschnetzeltes „Brassó”		
Zutaten für 10 Portionen		
1400	g	Schweinefilet
200	g	Räuchertspeck
80	g	Schweineschmalz
2000	g	Kartoffeln
4	g	Pfeffer gemahlen
15	g	Salz
40	g	Knoblauch
1	Bund	Petersilie

Brassói aprópecsenye		
Hozzávalók 10 adagra:		
1400	***g***	***sertésszűzpecsenye***
200	***g***	***füstölt szalonna***
80	***g***	***sertészsír***
2000	***g***	***burgonya***
4	***g***	***őrölt feketebors***
15	***g***	***só***
40	***g***	***fokhagyma***
1	***csomó***	***petrezselyem zöld***

Die Räucherspeckstreifen mit wenig Schweineschmalz rösten, und absieben. Im Schweineschmalz müssen wir den Kartoffelbutton rösten. Bei Bestellung – diese Speisen dürfen wir nur nach Bestellung zubereiten – den Speck in einer Pfanne aufwärmen. Wenn der Schmalz heiß ist, legen wir das Bleistift dicke geschnittene Schweinefilet hinein. Mit Pfeffer, Knoblauch und wenn das Fleisch nicht mehr weiss ist, salzen. (So bleibt das Fleisch saftig.) Dann werden wir das Fleisch, mit den gebratenen Kartoffeln zusammenmischen, und beim Anrichten mit fein gehackter Petersilie bestreuen, und sofort servieren.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A metéltre vágott füstölt szalonnát kevés zsír hozzáadásával üvegesre pirítjuk és leszűrjük. Zsírjában gyengén sózva megpirítjuk a nyers, rövid hasábokra vágott burgonyát és félretesszük. Rendeléskor a kisütött szalonnát kevés zsírra téve feltesszük melegedni. Amikor forró belerakjuk a ceruza vastagságura vágott sertésszűzpecsenyét. Őrölt borssal, zúzott fokhagymával fűszerezzük, és amikor már színét vesztette megsózzuk. (Így marad jó szaftos!). Amikor a hús megpirult, összekeverjük a pirított burgonyával, meghintjük finomra vágott petrezselyem zöldjével és azonnal tálaljuk.

25. Soroljon fel öt olyan húsfélét, amelyből húsleves jellegű híg levest lehet készíteni! Egy kiválasztott jelleget adó alapanyag felhasználásával részletesen ismertesse egy húslevesféle készítését és tálalásának változatait!
Nevezzen meg 8 különböző típusú levesbetétet, amelyeket húslevesekben kínálhatunk! Ismertesse azok készítését, tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A húsleves jellegű levesek készítéséhez felhasználható húsfélék.
- Egy konkrét leves készítésének részletes ismertetése.
- A leves tálalásának módozatai.
- Különböző típusú levesbetétek készítése és tálalása.

***

Ismertesse az étlap és az étrend fogalmát, típusait! Soroljon fel öt olyan szempontot, amelyet az üzleti választék összeállítása során figyelembe kell venni! Válaszát részletesen indokolja! Mutassa be egy étlap ételcsoportján, valamint egy napi- és egy alkalmi étrend kínálatában a felsorolt szempontok érvényesülését!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Az üzleti választék összeállítása és annak megjelenítése.
- A választék kialakítás szempontjainak érvényesülése a bemutatott példákban. (Idényszerűség, az alkalmak jellege, a vendégkör összetétele, a rendelkezésre álló feltételrendszer tükröződése *stb.)*

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Külföldi diákok érkeztek a gyakorlati munkahelyére, s a magyar konyha jellegzetességeiről érdeklődnek. Mondja el nekik a magyar konyhában használt jellegzetes fűszereket és ízesítő anyagokat, majd soroljon fel ételpéldákat azokhoz!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Paprika chicken		
Ingredients for 10 servings:		
2.5		chickens
120	g	lard
200	g	onion
150	g	green pepper
100	g	tomato
25	g	red paprika
25	g	salt
30	g	flour
500	g	sour cream

Paprikás csirke		
Hozzávalók 10 adagra:		
2,5	***db***	***csirke***
120	***g***	***sertészsír***
200	***g***	***vöröshagyma***
150	***g***	***zöldpaprika***
100	***g***	***paradicsom***
25	***g***	***fűszerpaprika***
25	***g***	***só***
30	***g***	***liszt***
500	***g***	***tejföl***

If we have smaller chickens it is better to use 5 of them. In this case we can serve 1 thigh and 1 breast for each guest. If the chickens are bigger, 2.5 is enough and we might halve the meat portion. Cut the chicken into pieces. Sauté the finely chopped onion in lard at low heat. Add the chopped green pepper. Sauté it adding some water. When it becomes a purée sprinkle it with red paprika. Turn up the heat and add the chicken pieces. Season it with salt and cover the pot. Simmer it at low heat. Add the rest of the chopped green pepper and tomato. Remove the chicken from the pot when it is tender. Thicken the dish with a mixture of sour cream and flour. Bring it to the boil and pour the gravy on the chicken pieces. Serve it with hot Hungarian noodles.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Ha valóban csirkével dolgozunk, 5 darabot használjunk, mert akkor minden vendégnek tudunk tálalni combot és melle részét egyaránt. Ha valójában csirkének nevezett jércékkel dolgozunk 2,5 darabot használjunk és tálaláskor fele mellrész és fele combrészt tálaljunk egy adagba.

A finomra vágott vöröshagymát sertészsírban gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott zöldpaprika felét. Kevés víz hozzáadásával kétszer-háromszor zsírjára pirítjuk. Amikor elkásásodott az alap, elpárologtatjuk a folyadékot és ráhintjük a fűszerpaprikát. Átforrósítjuk, majd beletesszük a negyedekbe darabolt csirke – jérce húst. (Daraboláskor a hátat, a szárnyvégeket leválaszthatjuk és tálaláskor félretehetjük. Így csak a nemesebb húsrészeket kínáljuk fogyasztása.) Sózzuk, és fedő alatt gyenge tűzön pároljuk. Közben beletesszük a maradék darabolt zöldpaprikát és paradicsomot. Amikor a hús megpuhul, kivesszük az edényből. Az alapot vékony tejfölös habarással sűrítjük és alaposan kiforraljuk, majd rászűrjük a félretett húsokra. Forrón galuska körettel tálaljuk.

Paprikahuhn		
Zutaten für 10 Portionen		
2,5	Stück	Huhn
120	g	Schweineschmalz
200	g	Zwiebeln
150	g	Paprikaschoten
100	g	Tomaten
25	g	Gewürzpaprika
25	g	Salz
30	g	Mehl
500	g	Sauerrahm

Paprikás csirke		
Hozzávalók 10 adagra:		
2,5	***db***	***csirke***
120	***g***	***sertészsír***
200	***g***	***vöröshagyma***
150	***g***	***zöldpaprika***
100	***g***	***paradicsom***
25	***g***	***fűszerpaprika***
25	***g***	***só***
30	***g***	***liszt***
500	***g***	***tejföl***

Die fein gehackten Zwiebeln in Schweineschmalz rösten, dünsten. Die hälfte der Paprikaschoten dazu geben. Mit wenig Wasser zwei – dreimal in Fettrösten. Wenn das Wasser abgekocht, mit Gewürzpaprika bestreuen. Aufwärmen lassen, und das in Viertel Stücke aufgeschnittenes Hühnerfleisch dazu geben. Salzen, und unter dem Deckel bei kleiner Flamme dünsten. Inzwischen geben wir die restlichen Paprikaschoten und die Tomaten dazu. Wenn das Fleisch weich ist, - nehmen wir es aus dem Topf. Mit Saurer Sahne und Mehl binden, und gut aufsieden. Mit heißen Nockerln anrichten.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Ha valóban csirkével dolgozunk, 5 darabot használjunk, mert akkor minden vendégnek tudunk tálalni combot és melle részét egyaránt. Ha valójában csirkének nevezett jércékkel dolgozunk 2,5 darabot használjunk és tálaláskor fele mellrész és fele combrészt tálaljunk egy adagba.

A finomra vágott vöröshagymát sertészsírban gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott zöldpaprika felét. Kevés víz hozzáadásával kétszer-háromszor zsírjára pirítjuk. Amikor elkásásodott az alap, elpárologtatjuk a folyadékot és ráhintjük a fűszerpaprikát. Átforrósítjuk, majd beletesszük a negyedekbe darabolt csirke – jérce húst. (Daraboláskor a hátat, a szárnyvégeket leválaszthatjuk és tálaláskor félretehetjük. Így csak a nemesebb húsrészeket kínáljuk fogyasztása.) Sózzuk, és fedő alatt gyenge tűzön pároljuk. Közben beletesszük a maradék darabolt zöldpaprikát és paradicsomot. Amikor a hús megpuhul, kivesszük az edényből. Az alapot vékony tejfölös habarással sűrítjük és alaposan kiforraljuk, majd rászűrjük a félretett húsokra. Forrón galuska körettel tálaljuk.

26. Részletesen ismertessen 3 különböző sütési eljárást! Mutassa be azokat a konyhai gépeket és eszközöket, amelyeket a sütések során alkalmazunk!
Eljárásonként nevezzen meg 2-2 olyan ételt, étel-kiegészítőivel együtt, amely a nevezett technológiával készül! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalásának változatait!

Kulcsszavak, fogalmak:
- Sütési eljárások ismertetése.
- Alkalmazott konyhai gépek, eszközök.
- Ételpéldák étel-kiegészítőkkel, azok készítése, tálalása.
- Technológia és tálalási változatok.

***

Ismertesse a sárga omlós tészta (linzer tészta) készítésének technológiáját! Térjen ki a meghatározó alapanyagok arányaira! Külön beszéljen arról, hogy melyik művelet fogja elősegíteni a tészta sütés utáni omlósságának a kialakulását!
Nevezzen meg két konkrét tésztaételt, amelyeket a nevezett alaptészta felhasználásával készítünk! Ismertesse az alaptészta készítését követő műveleteket (formázás, hőkezelés, készen tartás, tálalás)!
Ismertesse a császár- és a daramorzsa tésztája közötti különbözőségeket, a két tésztaféle készítésének, hőkezelésének és tálalásának technológiáját!

Kulcsszavak, fogalmak:
- Az alapanyagok és azok aránya, funkcióik.
- A tészta omlósságát biztosító technológia.
- A kiválasztott ételek készítése és tálalása.
- A két kevert tésztaféle készítése és tálalása.
- A két tésztacsoportnál alkalmazott lazítási eljárások.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Vágóállatok húsai érkeztek az üzletbe. Önnek kell azokat átvenni, lemérni és bevinni a húsraktárba, a húselőkészítőbe. Mondja el a séf úrnak, hogy miből mennyi érkezett és hová helyezte el azokat!**

2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Cottage cheese dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
1000	g	cottage cheese
160	g	semolina
4	---	eggs
22+40	g	salt (for the dumplings and the water)
200	g	butter
150	g	breadcrumbs
500	g	sour cream

Túrógombóc		
Hozzávalók 10 adagra:		
1000	***g***	***tehéntúró***
160	***g***	***búzadara***
4	***db***	***tojás***
22+40	***g***	***só (a tésztához és a főzővízhez)***
200	***g***	***vaj***
150	***g***	***zsemlyemorzsa***
500	***g***	***tejföl***

Combine cottage cheese, egg yolks, semolina and salt in a bowl. Beat the egg whites until stiff. Gradually fold the beaten egg whites into the cottage cheese mixture. Let the mixture rest in the fridge for 10-15 minutes. With damp hands form balls from the mixture and boil them in salted boiling water. Cook the dumplings until they come to the surface, simmer them until they are soft. Toast the breadcrumbs in butter until they are golden yellow. Serve the dumplings with warmed sour cream, toasted breadcrumbs and powdered sugar.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az áttört tehéntúróhoz hozzáadjuk a búzadarát, a sót és a tojások sárgáját. Amikor alaposan összekevertük, több lépésben óvatosan hozzáadjuk a tojások kemény habbá vert fehérjét. 10–15 percig hűtőszekrényben pihentetjük – ezalatt a búzadara megszívja magát a túróban levő savóval, ettől megduzzad, ami segíti a formázást és főzés közben a puhulást.
Vízbe mártott kanállal és a nedves tenyerünk segítségével formázva bő, forrásban levő sós vízbe szaggatjuk. Amikor a gombócok már felemelkednek az edény aljáról, a hőkezelést csak gyöngyöző forralással vigyük tovább, hogy a gombócok szép lassan duzzadjanak meg és puhuljanak át. Amikor a gombóc érintésre már nem fordul át biztosan megfőtt.
A főzővízben tartjuk melegen tálalásig. Tálaláskor alaposan lecsurgatjuk. A kerek tálon vagy tányéron tesszük rá az egyik oldalára a langyosított tejfölt, a másikra a vajban aranysárgára pirított zsemlemorzsát. Külön porcukrot is kínálunk hozzá.

Topfenknödeln		
Zutaten für 10 Portionen		
1000	g	Quark (Topfen)
160	g	Weizengrieß
4	Stück	Eier
22+40	g	Salz (Teig und Kochwasser)
200	g	Butter
150	g	Semmelbrösel
500	g	Saurer Sahne

Túrógombóc		
Hozzávalók 10 adagra:		
1000	***g***	***tehéntúró***
160	***g***	***búzadara***
4	***db***	***tojás***
22+40	***g***	***só (tészta+főzővíz)***
200	***g***	***vaj***
150	***g***	***zsemlyemorzsa***
500	***g***	***tejföl***

Den Quark müssen wir passieren, Weizengrieß, Salz und die Eier dazu geben. Wenn wir damit fertig sind, geben wir vorsichtig das aufgeschlagene Eiweiß dazu. 10 bis 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit einem Löffel und Hand Bällchen formen und im Salzwasser kochen lassen. Semmelbrösel müssen wir Goldbraun rösten, und auf einen Teller stellen. Die Knödel dazugeben und mit lauwarmer Saure Sahne übergießen.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Az áttört tehéntúróhoz hozzáadjuk a búzadarát, a sót és a tojások sárgáját. Amikor alaposan összekevertük, több lépésben óvatosan hozzáadjuk a tojások kemény habbá vert fehérjét. 10–15 percig hűtőszekrényben pihentetjük – ezalatt a búzadara megszívja magát a túróban levő savóval, ettől megduzzad, ami segíti a formázást és főzés közben a puhulást.
Vízbe mártott kanállal és a nedves tenyerünk segítségével formázva bő, forrásban levő sós vízbe szaggatjuk. Amikor a gombócok már felemelkednek az edény aljáról, a hőkezelést csak gyöngyöző forralással vigyük tovább, hogy a gombócok szép lassan duzzadjanak meg és puhuljanak át. Amikor a gombóc érintésre már nem fordul át biztosan megfőtt.
A főzővízben tartjuk melegen tálalásig. Tálaláskor alaposan lecsurgatjuk. A kerek tálon vagy tányéron tesszük rá az egyik oldalára a langyosított tejfölt, a másikra a vajban aranysárgára pirított zsemlemorzsát. Külön porcukrot is kínálunk hozzá.

27. A tanult csoportosítás szerint nevezze meg a házi szárnyasokat!
Ismertesse a jérce bontási részeit, belsőségeit, válaszában térjen ki azok felhasználási lehetőségeire!
Milyen élelmiszerbiztonsági kockázattal kell számolnunk a házi szárnyasok felhasználása esetében?
Nevezzen meg négy különböző technológiával készülő jércehús ételt! Ismerje a megnevezett ételek készítését, a hozzá kínált étel-kiegészítőket (köret, mártás) és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A házi szárnyasok megfelelő csoportosítás szerinti felsorolása.
- A jérce bontási részei és belsőségei.
- Élelmiszerbiztonsági kockázatok és azok kezelése.
- Különböző technológiával készített ételek készítése és tálalása.
- Az étel-kiegészítők megnevezése.

***

Ismertesse az égetett (forrázott) tészta készítésének általános technológiáját! Térjen ki a meghatározó alapanyagok arányaira! Példákon keresztül mondja el a lehetséges hőkezelési eljárásokat! Beszéljen a megnevezett tésztaételek tálalásáról, beleértve a hozzá-, vagy mellé kínált étel-kiegészítőket!
Ismertesse a hideg úton készült felvert tészták készítésének általános technológiáját! Mondjon 2 példát a hideg úton készített felvert tésztákból készíthető ételekre! Mutassa be azok készítését, tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A forrázott tészta készítésének technológiája.
- Sütés bő zsiradékban, párásított forró levegőben, főzés folyadékban.
- Étel példák a hőkezelési eljárások alkalmazására.
- A hideg úton készült felvert tészták készítése. Az alkalmazott lazítási eljárás.
- A megadott követelményeknek megfelelő ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Egy hétig tésztakonyhán volt gyakorlaton. Mondja el egy olyan tészta étel alapanyagait és technológiáját, amelyet ez idő alatt készített!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Pancakes filled with walnut cream		
Ingredients for 10 servings:		
400	g	flour
300	ml	milk
300	ml	soda water
2	---	eggs
20	g	salt
120	ml	oil
300	g	walnut
300	ml	milk
1	---	lemon
50	g	raisin
100	g	honey
50	g	powdered sugar

Diókrémes palacsinta		
Hozzávalók 10 adagra:		
400	***g***	***finomliszt***
300	***ml***	***tej***
300	***ml***	***szódavíz***
2	***db***	***tojás***
20	***g***	***só***
120	***ml***	***étolaj***
300	***g***	***dió***
300	***ml***	***tej***
1	***db***	***citrom***
50	***g***	***mazsola***
100	***g***	***méz***
50	***g***	***porcukor***

Sift the flour into a mixing bowl. Beat the eggs and mix them with milk. Add the egg mixture, the soda water and some salt to the sifted flour. Mix the ingredients until smooth. Fry the pancakes in some oil in a frying pan. For the filling, bring the milk to boil and add honey to it. When it is boiling, add the ground walnut, the lemon zest and the cleaned and soaked raisins. Boil them together. Spread the pancakes with the filling and roll them up. Sprinkle the top of the pancakes with some powdered sugar and serve them hot.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Keverőtálba szitáljuk a lisztet. Beletesszük a sót, ráöntjük a felvert tojásokkal elkevert tejet, és egy kevés szódavízzel simára keverjük. A tejszín sűrűségű állományát szódavíz hozzáadásával állítjuk be. A serpenyőbe tett ételajat melegítsük meg és egyenletesen öntsünk bele egy vékony réteg tésztát.

A töltelékhez tegyük fel forrni a tejet. Mérjük bele a mézet. Amikor forr, szórjuk bele a darált diót, a reszelt citromhéjat és a tisztított áztatott, lemosott mazsolát. Forraljuk össze.

Tálaláskor a palacsinta felületét egyenletesen kenjük a meg a töltelékkel, és tekerjük fel. Kevés porcukrot hintsünk a tetejére.

Palatschinken mit Nusscremefüllung		
Zutaten für 10 Portionen		
400	g	Mehl
300	ml	Milch
300	ml	Sprudelwasser
2	Stück	Eier
20	g	Salz
120	ml	Speiseöl
300	g	Wallnuss
300	ml	Milch
1	Stück	Zitrone
50	g	Rosinen
100	g	Blumenhonig
50	g	Puderzucker (Staubzucker)

Diókrémes palacsinta		
Hozzávalók 10 adagra:		
400	***g***	***finomliszt***
300	***ml***	***tej***
300	***ml***	***szódavíz***
2	***db***	***tojás***
20	***g***	***só***
120	***ml***	***étolaj***
300	***g***	***dió***
300	***ml***	***tej***
1	***db***	***citrom***
50	***g***	***mazsola***
100	***g***	***virágméz***
50	***g***	***porcukor***

In einer Schüssel das Mehl, durchsieben salzen, die Milch und die Eier auch hinein geben, mit Sprudelwasser gut zusammenmischen. Die Pfanne mit wenig Öl aufwärmen, und den Teig mit passendem Schöpfer in die Pfanne gießen.

Für die Füllung: Die Milch aufkochen, den Honig hinein wiegen, wenn die Milch siedet, die gemahlenen Wallnüsse, Zitronenschale und die Rosinen dazu geben, und zusammen aufkochen. Den Palatschinken mit dieser Füllung füllen, aufrollen, und mit wenig Puderzucker bestreuen.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

Keverőtálba szitáljuk a lisztet. Beletesszük a sót, ráöntjük a felvert tojásokkal elkevert tejet, és egy kevés szódavízzel simára keverjük. A tejszín sűrűségű állományát szódavíz hozzáadásával állítjuk be. A serpenyőbe tett ételajat melegítsük meg és egyenletesen öntsünk bele egy vékony réteg tésztát.

A töltelékhez tegyük fel forrni a tejet. Mérjük bele a mézet. Amikor forr, szórjuk bele a darált diót, a reszelt citromhéjat és a tisztított áztatott, lemosott mazsolát. Forraljuk össze.

Tálaláskor a palacsinta felületét egyenletesen kenjük a meg a töltelékkel, és tekerjük fel. Kevés porcukrot hintsünk a tetejére.

28. Önnek sertéshús különböző részeinek a feldolgozásában kell részt vennie!
Soroljon fel legalább öt olyan gépet és/vagy berendezési tárgyat, amelyeket a húselőkészítőben alkalmazunk! Ismertesse a húselőkészítőben használt legfontosabb eszközöket, kéziszerszámokat, az alkalmazásuk során felmerülő baleseti forrásokat, élelmiszerbiztonsági szabályokat!
Foglalja össze a húsok tárolására, előkészítésére vonatkozó legfontosabb szakmai és élelmiszerbiztonsági előírásokat!
Soroljon fel öt sertéshúsrészt! Ismertessen egy-egy olyan ételt, amelyek különböző technológiákkal a nevezett húsrészből készülnek (elkészítés és tálalás)!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A húselőkészítőben alkalmazott gépek, berendezési tárgyak, eszközök és kéziszerszámok.
- Ezek alkalmazásával kapcsolatos élelmiszerbiztonsági és balesetvédelmi szabályok.
- A húsok tárolásának, előkészítésének legfontosabb élelmiszerbiztonsági szabályai.
- A sertés húsrészei.
- Különböző technológiákkal készült sertéshúsételek készítése és tálalása.

***

Ismertesse a pudingok és a felfújtak készítésének általános technológiáját! Nevezzen meg 2-2 konkrét tésztaételt! Mutassa be azok készítését és tálalását! Válaszában térjen ki a hozzájuk kínált szóratokra, vagy egyéb étel-kiegészítőkre és azok készítésére is!
Nevezzen meg két gyümölcskészítményt! Ismertesse készítésük és tálalásuk technológiáját! Részletezze, hogy mely évszakban milyen gyümölcsöket kínálna, és hogyan végzi azok előkészítését!

Kulcsszavak, fogalmak:
- A pudingok és a felfújtak készítésének általános technológiája.
- A lazítás és a hőkezelés módja és szerepe.
- Befejező fogás készítésére alkalmas gyümölcsök. kínálható gyümölcsök és azok előkészítése.
- A megadott csoportokba tartozó jellemző ételek készítése és tálalása.

Idegen nyelvi feladat

1. **Vizsgafeladat: Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A séf úr tájékozódni szeretne arról, hogy az előző héten mit tanultak az iskolában. Mondja el, milyen hőkezelési eljárásokról volt szó!**
2. **Vizsgafeladat: Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!**

Plum dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
1100	g	potato
250	g	flour
20-30	g	salt (for the dumplings and the water)
4	---	egg yolks
80	g	lard
400	g	plum
2	g	ground cinnamon
30	g	breadcrumbs
300	g	butter
350	g	breadcrumbs
30	g	powdered sugar

Szilvás gombóc		
Hozzávalók 10 adagra:		
1100	***g***	***burgonya***
250	***g***	***finomliszt***
20-30	***g***	***só (a tésztához és a főzővízhez)***
4	***db***	***tojás sárga***
80	***g***	***sertészsír***
400	***g***	***szilva***
2	***g***	***őrölt fahéj***
30	***g***	***zsemlyemorzsa***
300	***g***	***vaj***
350	***g***	***zsemlyemorzsa***
30	***g***	***porcukor***

Cook the cleaned, peeled and diced potato in salted water until tender. Drain and mash them. Spread out the mashed potato on a bakeboard to cool it completely. Crumble the lard in the flour. Add salt, the egg yolks and the mashed potato and knead them together until a dough forms. Let it rest in a cool place for a while. Roll out the dough on the well-floured bakeboard with a floured rolling pin into 5-6 mm thick and cut out 30 squares. Remove the stones from the plums, cut them into halves if they are too big. Mix ground cinnamon with breadcrumbs and sugar. Coat the plums with this mixture and place them on the dough squares. Pinch the edges of the squares to seal and gently form balls between your palms. Cook the dumplings in boiling salted water and simmer until they are firm to the touch. Remove the dumplings from the water with a slotted spoon and rinse them in lukewarm water. Drain them well and coat them with hot breadcrumbs fried in butter. Serve with powdered sugar or sugar seasoned with cinnamon. Serve with powdered sugar or sugar seasoned with cinnamon.

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kockára vágott tisztított burgonyát sós vízben megfőzzük és forrón átpasszírozzuk.

A lisztet kimérjük a gyúrótáblára, hozzáadjuk a sertészsírt, és a két anyagot összemorzsoljuk. Beletesszük a sót, a tojások sárgáját és a kihűlt burgonyapürével könnyed mozdulatokkal gyorsan tésztává gyúrjuk. Rövid időre hűvös helyre pihenni tesszük.

A burgonyás tésztát gyúrótáblán, 5–6 mm vastagra nyújtjuk. 30 db 60–80 mm élhosszúságú négyzetre vágjuk. Az őrölt fahéjat összekeverjük kevés zsemlemorzsával és kristálycukorral. A szilvát meghempergetjük a zsemlemorzsás, cukros őrölt fahéjban, a tésztakockákra helyezzük és gombócokat formázunk. Sós forrásban levő vízbe tesszük főni. Szűrőkanállal kivesszük a főzővízből, és langyos vízbe mártva leöblítjük. Jól lecsurgatjuk, és forró pirított vajas morzsában alaposan átforrósítva tálaljuk. A vendégeknek porcukrot és fahéjas porcukrot is kínálunk hozzá, hogy ízlés szerint választhassanak.

Pflaumenknödel		
Zutaten für 10 Portionen		
1100	g	Kartoffeln
250	g	Mehl
20-30	g	Salz (Teig und Wasser)
4	Stück	Eigelb (Eidotter)
80	g	Schweineschmalz (Fett)
400	g	Pflaumen
2	g	Zimt
30	g	Semmelbrösel
300	g	Butter
350	g	Semmelbrösel
30	g	Puder (Staub) Zucker

Szilvás gombóc		
Hozzávalók 10 adagra:		
1100	***g***	***burgonya***
250	***g***	***finomliszt***
20-30	***g***	***só (tészta+főzővíz)***
4	***db***	***tojás sárga***
80	***g***	***sertészsír***
400	***g***	***szilva***
2	***g***	***őrölt fahéj***
30	***g***	***zsemlyemorzsa***
300	***g***	***vaj***
350	***g***	***zsemlyemorzsa***
30	***g***	***porcukor***

Die Kartoffeln in Würfelform schneiden und kochen lassen, dann passieren. Das Mehl und den Schweineschmalz vermengen, Salz, Eigelb und die Kartoffeln zu einem Teig kneten. Den Teig rechteckig 5 – 6 mm ausrollen. Davon ca 30 Stück viereckige Formen ausschneiden. Den Zimt mit Semmelbrösel und Zucker zusammenmischen. Die Pflaumen mit Zimt bestreuen, und in die Mitte des Teiges stellen, Knödelformen verknittern und heiß servieren. Zimt-Staubzucker und Puderzucker dazu empfehlen (Pullverzucker).

Az idegen nyelvű szöveg fordítása tartalmazza az alábbi ételkészítési technológiához kapcsolódó legfontosabb szakmai ismereteket, szakkifejezéseket!

A kockára vágott tisztított burgonyát sós vízben megfőzzük és forrón átpasszírozzuk.

A lisztet kimérjük a gyúrótáblára, hozzáadjuk a sertészsírt, és a két anyagot összemorzsoljuk. Beletesszük a sót, a tojások sárgáját és a kihűlt burgonyapürével könnyed mozdulatokkal gyorsan tésztává gyúrjuk. Rövid időre hűvös helyre pihenni tesszük.

A burgonyás tésztát gyúrótáblán, 5–6 mm vastagra nyújtjuk. 30 db 60–80 mm élhosszúságú négyzetre vágjuk. Az őrölt fahéjat összekeverjük kevés zsemlemorzsával és kristálycukorral. A szilvát meghempergetjük a zsemlemorzsás, cukros őrölt fahéjban, a tésztakockákra helyezzük és gombócokat formázunk. Sós forrásban levő vízbe tesszük főni. Szűrőkanállal kivesszük a főzővízből, és langyos vízbe mártva leöblítjük. Jól lecsurgatjuk, és forró pirított vajas morzsában alaposan átforrósítva tálaljuk. A vendégeknek porcukrot és fahéjas porcukrot is kínálunk hozzá, hogy ízlés szerint választhassanak.