



ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: <i>Πρακτική</i> ΚΛΑΔΟΣ: <i>Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επαγγελματων</i> ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ: <i>Μαγειρικής – Τραπεζοκομίας</i> ΜΑΘΗΜΑ: <i>Τεχνολογία και Εργαστήριο Μαγειρικής</i>	ΤΑΞΗ: <i>Β_ΞΕ α,β</i> ΩΡΑ: <i>08:00 – : 10:00</i> ΗΜΕΡ. ΕΞΕΤΑΣΗΣ: <i>04 / 05 / 2018</i> ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ: <i>Θεοδοσίου Σάββας κ' Καρπασίτη Σωτήρα</i>
---	---

Τεχνολογία κ' Εργαστήριο Μαγειρικής	ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ												Μερικά Σύνολα		Υπογραφή Διορθωτή
ΜΕΡΟΣ Α'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	( <b>%</b> )		
ΜΟΝΑΔΕΣ															
ΜΕΡΟΣ Β'	13	14	15	16											
ΜΟΝΑΔΕΣ															
ΜΕΡΟΣ Γ'	17	18													Βαθμολογία ολογράφως
ΜΟΝΑΔΕΣ													/100	/20	
ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ															

Όνοματεπώνυμο: \_\_\_\_\_

Τμήμα: \_\_\_\_\_

**ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΟΥ: 2 ώρες και 30 λεπτά (150 λεπτά)**

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ 8 ΣΕΛΙΔΕΣ**

**ΟΔΗΓΙΕΣ: ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ**

**ΜΕΡΟΣ Α':** Δώδεκα (12) ερωτήσεις

Η κάθε ερώτηση του ΜΕΡΟΥΣ Α' βαθμολογείται με 4 μονάδες

**ΜΕΡΟΣ Β':** Τέσσερις (4) ερωτήσεις

Η κάθε ερώτηση του ΜΕΡΟΥΣ Β' βαθμολογείται με 8 μονάδες

**ΜΕΡΟΣ Γ':** Δύο (2) ερωτήσεις

Η κάθε ερώτηση του ΜΕΡΟΥΣ Γ' βαθμολογείται με 10 μονάδες

## ΜΕΡΟΣ Α΄

Στις πιο κάτω προτάσεις να σημειώσετε V στο ΟΡΘΟ ή ΛΑΘΟΣ, ανάλογα:

1.

A/A	Πρόταση	ΟΡΘΟ	ΛΑΘΟΣ
α	Ένα από τα καθήκοντα του αρχιμάγειρα είναι η σύνθεση των μενού		
β	Το βάρος μιας μερίδας βοδινού φιλέτου στο κατ' επιλογή μενού πρέπει να είναι 160 g		
γ	Τα λαδερά ή ελαιώδη ψάρια είναι πλούσια σε Ω3 λιπαρά		
δ	Τα Tournedos τα παίρνουμε από το κεφάλι του βοδινού φιλέτου		

2.

A/A	Πρόταση	ΟΡΘΟ	ΛΑΘΟΣ
α	Οι σουπιές είναι κεφαλόποδα		
β	Το βάρος μιας μερίδας Darne σολομού στο κατ' επιλογή μενού πρέπει να ζυγίζει 120 g		
γ	Τα νεαρά πουλερικά έχουν δέρμα σκληρό και τραχύ ενώ τα ηλικιωμένα λεπτό, λείο και μαλακό.		
δ	Τα «φετουτσίνι» (fettuccini) είναι είδος λαχανικών		

Να υπογραμμίσετε την ορθή απάντηση

3. Τα ζυμαρικά ή φαρινοειδή στη γλώσσα της διεθνούς γαστρονομίας ονομάζονται:

- I. Entremets
- II. Pasta
- III. Entrées
- IV. Sorbet

4. Στην μαγειρική τέχνη διαχωρίζουμε τα σφάγια των ζώων σε επιμέρους

κομμάτια κατατάσσοντας τα σε κατηγορίες γιατί :

- a. Οι κρεοπώλες μπορούν να κάνουν καλύτερα τη δουλειά τους
- b. Για να μπορεί ο μάγειρας να επιλέγει την καταλληλότερη μέθοδο μαγειρέματος για κάθε κομμάτι και η χρέωση να γίνεται ανάλογα με την κατηγορία
- c. Το επιβάλλει η Κυπριακή κτηνιατρική υπηρεσία
- d. Κάποια μέρη των ζώων είναι πιο νόστιμα από άλλα

5. Το προκαθορισμένο μενού της ημέρας στο εστιατόριο του ξενοδοχείου «Sunset», περιλαμβάνει τις ακόλουθες παρασκευές:

- Σούπα Μινεστρόνε
- Βοδινό «Τ-Μπον» στέικ (T- bone steak) στη σχάρα με πατάτες και λαχανικά
- Ζεστή μηλόπιτα με παγωτό βανίλια
- Σαλάτα αβοκάντο

Να γράψετε με ποια σειρά πρέπει να σερβιριστούν οι πιο πάνω παρασκευές:

1 <sup>ο</sup>	
2 <sup>ο</sup>	
3 <sup>ο</sup>	
4 <sup>ο</sup>	

6. Ποιές από τις πιο κάτω σάλτσες θεωρούνται **Βασικές (B)** και ποιες **Παράγωγες (Π)**.

A/A	ΣΑΛΤΣΕΣ	Σημειώστε (B) για τις Βασικές και (Π) για τις Παράγωγες
A	Σάλτσα Μπεςαμέλ	
B	Σάλτσα Μορνέ	
Γ	Σάλτσα Μαγιονέζα	
Δ	Σάλτσα Κοκτέιλ	
E	Σάλτσα ντομάτας	
Στ	Σάλτσα Ταρτάρ	
Z	Σάλτσα Ισπανική (σκούρα σάλτσα)	
H	Σάλτσα σουπρέμ	

7. Να γράψετε τη χώρα προέλευσης των παρακάτω εθνικών σουπών:

A/A	Σούπες	Χώρα προέλευσης
1	Τραχανάς	
2	Αυγολέμονο	
3	Μουλιγκαντάουни (moulligatawny)	
4	Μπόρτς (Borsch)	

8. Να συμπληρώσετε τις πιο κάτω προτάσεις επιλέγοντας τις κατάλληλες λέξεις, που βρίσκονται μέσα στις παρενθέσεις:  
(ψηλής, πουρέ, , κυνήγια, κυλότο, άσπρο, αλ ντέντε, αλλαντικών, σίτεμα )

A. Τα κρέατα δίνουν στον ανθρώπινο οργανισμό πρωτεΐνες .....  
βιολογικής αξίας.

B. Το Rump steak το παίρνουμε από το βοδινό .....

Γ. Η ωρίμανση και το μαλάκωμα των κρεάτων ονομάζεται .....

Δ. Το χρώμα του δέρματος στα νεαρά πουλικά είναι .....

Ε. Οι Ιταλοί φημίζονται για τα ζυμαρικά τους και τα προτιμούν .....

Στ. ....λέγονται πουλιά και ζώα που ζουν σε άγρια κατάσταση και βρίσκουν την τροφή τους μόνα τους

Ζ. Το χοιρινό κρέας χρησιμοποιείται πολύ στην παρασκευή .....

Η. Οι σούπες ..... παρασκευάζονται και συμπυκνώνονται κυρίως από λαχανικά και όσπρια

9. Να συσχετίσετε τους όρους της ομάδας Α' με τους όρους της ομάδας Β'

A/A	ΟΜΑΔΑ Α'	A/A	ΟΜΑΔΑ Β'
1	Παρμεζάνα	A	Σούπα από οστρακοειδή
2	Μπισκ (Bisque).	B	Βοδινό κόντρα φιλέτο
3	Κουρτ μπουγιόν (court bouillon)	Γ	Μαλάκια, ονομάζονται και φρούτα της θάλασσας
4	Κονσομέ (consommé)	Δ	Μέθοδος μαγειρέματος
5	Μπρεζέ	Ε	Ελαιώδες ψάρι
6	Κυδώνια	Z	Συνοδεύει τα ζυμαρικά
7	Σέρλοϊν (Sirloin)	H	Σκούρος διαυγής ζωμός κρέατος με σχετική γαρνιτούρα
8	Σολομός	Θ	Αρωματικός ζωμός για το ψήσιμο ψαριών ποσέ
		I	Φέτα κομμένη κάθετα από επίπεδο ψάρι μαζί με το κόκαλο

ΟΜΑΔΑ Α'	1	2	3	4	5	6	7	8
ΟΜΑΔΑ Β'								

10. Υποθέστε ότι είστε ο σεφ σε ξενοδοχείο πέντε αστέρων και ετοιμάζετε το ala carte μενού για την ερχόμενη τουριστική «σεζόν». Ο Διευθυντής σας έδωσε οδηγίες να συμπεριλάβετε και τέσσερις παρασκευές ζυμαρικών. Ποιες θα επιλέξετε;

- I. ....
- II. ....
- III. ....
- IV. ....

11. Να αναφέρετε τέσσερα είδη κρεάτων που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική:

- I. ....
- II. ....
- III. ....
- IV. ....

12. Να αναφέρετε τέσσερα είδη κυνηγιών που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική.

- I. ....
- II. ....
- III. ....
- IV. ....

### ΜΕΡΟΣ Β΄

13. Α. Στην παρακάτω εικόνα εμφανίζεται μία φέτα από σολομό κομμένη κάθετα μαζί με το κόκαλο της σπονδυλικής στήλης. Δώστε την ονομασία του κομματιού στην ορολογία της μαγειρικής. (μον. 2)



.....

Β. Στην παρακάτω εικόνα εμφανίζεται ένα φιλέτο γλώσσας τυλιγμένο ρολό. Δώστε την ονομασία του κομματιού στην ορολογία της μαγειρικής. (μον. 2)



.....

Γ. Όταν επισκεφθείτε μια ψαραγορά, για να αγοράσετε ψάρια, τι θα λάβετε υπόψη σας για να επιλέξετε φρέσκο καλό ψάρι; Γράψετε τέσσερα σημεία αναγνώρισης των φρέσκων ψαριών. (μον. 4)

- I. ....
- II. ....
- III. ....
- IV. ....

14. Οι πυκνόρρευστες σούπες διαχωρίζονται στις κατηγορίες που παρουσιάζονται στον πιο κάτω πίνακα. Γράψετε μία σούπα για κάθε κατηγορία.

ΠΥΚΝΟΡΡΕΥΣΤΕΣ ΣΟΥΠΕΣ			
Πουρέ	Κρέμες	Βελουτέ	Μπισκ

15. Να γράψετε τέσσερις παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και πεπτικότητα των κρεάτων.

- a. ....
- b. ....
- c. ....
- d. ....

16. Α. Υποθέστε ότι είστε αρχιμάγειρας σε κουζίνα εστιατορίου και πρέπει να ετοιμάσετε σούπα για 200 άτομα. Πόσα λίτρα θα ετοιμάσετε. (4 μον)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Β. Να εξηγήσετε γιατί το χοιρινό κρέας έχει ευρεία κατανάλωση στην  
Κυπριακή αγορά. (μον.4)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**ΜΕΡΟΣ Γ'**

17. (α) Να ταξινομήσετε τα πιο κάτω ψάρια / θαλασσινά στην κατηγορία που ανήκουν. (4 μον)  
*μπαρμπούνι, γλώσσα, ρέγκα, σολομός, τσιπούρα, ορφός, αστακός, γαρίδες, χταπόδι, μύδια, ξιφίας, συναγρίδα, στρείδια, σουπιές, καλαμάρια, караβίδα.*

ΑΣΠΡΑ		ΛΑΔΕΡΑ	ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ		ΚΕΦΑΛΟΠΟΔΑ
Στρογγυλά	Επίπεδα		Οστρακόδερμα	Μαλάκια	

(β) Στο σχεδιάγραμμα που ακολουθεί παρουσιάζεται η ανατομία ενός βοδινού φιλέτου. (μον. 6)

Να συμπληρώσετε τα κενά στον πίνακα που ακολουθεί ονομάζοντας

I. Τα μέρη του βοδινού φιλέτου (1,2,3)

II. Τα επί μέρους τεμάχια που κόβονται από αυτά τα μέρη (4,5,6).

Α/Α	ΤΕΜΑΧΙΑ
1	
2	
3	
4	
5	
6	

18. Υποθέστε ότι σε εστιατόριο ξενοδοχείου παρουσιάζεται μαζική τροφική δηλητηρίαση γιατί κάποιος μαθητευόμενος μάγειρας επιμόλυνε το ψημένο κοτόπουλο με μικρόβια σαλμονέλας που κόλλησε από ωμά αυγά. Ποιές οι επιπτώσεις για τους πελάτες, την επιχείρηση και για τον Κυπριακό τουρισμό γενικότερα;

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Εισηγητές

Θεοδοσίου Σάββας

Καρπασίτη Σωτήρα

Συντονιστής Β.Δ.

Ιωάννου Γιαννάκης

Ο Διευθυντής

Ηλία Θεόδωρος