

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

(ΚΟΚΤΕΙΛ)

Εκπαιδευτής : ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Όνοματεπώνυμο : _____

1. Να περιγράψετε τα χαρακτηριστικά σημεία των φαγητών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.

2. Να ονομάσετε και να περιγράψετε την κάθε μια από τις αρχές που διέπουν την παρουσίαση φαγητού σε καθρέπτη.

3. Να ορίσετε το καναπέ.

4. Να ονομάσετε και να περιγράψετε τα μέρη από τα οποία αποτελείτε ένα καναπέ.

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

(ΚΟΚΤΕΙΑ)

ΕΡΓΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ

Εκπαιδευτής : ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

5. Να περιγράψετε τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των ζεστών ορεκτικών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.

6. Να ονομάσετε 5 ζεστά ορεκτικά και 5 αλμυρά κατάλληλα για ένα κοκτέιλ.

7. Να περιγράψετε τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των γλυκών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.
