

# ***Szakács mester***

## ***056-09 Ételkészítés I.***

(Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése)

### ***056-09/2 A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése***

(Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése)

#### **Szóbeli vizsgatevékenység**

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: *45 perc*

Elérhető pontszám: *100 pont*

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

1. Beszéljen a napi menühöz készített **Palóclevesről**! Milyen húsból és annak melyik részéből készítené?  
Főfogásként, a magyar konyha egyik népi ételének, a **Slambuc** elkészítésének menetét ismertesse!  
Befejezésül, mondja el a **Dió puding** elkészítését! Mivel lazítja a pudingot, milyen hőfokon tálalja? A hozzá adott mazsolát miért kell beáztatni?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

2. A vasárnapi ebédhez **Orjalevest** készít. Ismertesse az elkészítés menetét! Milyen állatból, és annak melyik részéből készítené?

Mondja el, hogyan készít frissen vágott tanyasi csirkéből **Csirkepaprikást**! A hozzá tált vajjas galuska elkészítésének menetét is ismertesse!

Beszéljen a **Mákos guba** készítéséről! Mit kell tennie ahhoz, hogy a desszert ne tapadjon a formához? A hozzá tált **vaníliamártásról** is beszéljen!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

3. Főnöke vendégei részére **Libalevest** készít. A vendégek kíváncsiak rá, hogyan készült, és mit nevezünk „Tükrös” levesnek?  
Mondja el a **Brassói-aprópecsenye** készítését! Melyik állat húsból, és részéből darabolja, és készíti? A hozzá tálalt kovászos uborkáról is ejtsen néhány szót!  
Desszertként **csöröge fánkot** süített. Mire szükséges ügyelnie a tészta készítésekor? Mit ajánl hozzá tálaláskor?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

4. Az új év első napján remek **Lencselevest** készített. Kérem, mondja el a receptjét! Milyen füstöltárut ad hozzá?

**Sertécsülök Pékné módozatot** készített. Mondja el a Csülök technológiáját, és a módozat lényegét!

Mondja el az **Aranygaluska** készítését! Ismertesse az élesztő szerepét, valamint a hozzá tált **Borsodó** elkészítését is!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

5. Meghívást kapott a Dunakanyarban lévő csárdába, ahol **Halászlét** készít bográcsban.  
Mondja el milyen halakból és hogyan főzi! A **Korhelyhalászléről** is beszéljen!  
Főételként, **tejfeles vadnyulat**, **erdei gombát**, és **parajos szalvéta - gombócot** tálal.  
Ismertesse az ételt! Mitől „szalvéta” a gombóc?  
Mire kell ügyelni a **Császármorzsa** készítésénél? Hogyan készül az **almapüré**, amit hozzá tálal?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

6. Mondja el a Húsvét alkalmából készített **sonkás-tejfeles tarkabableves** készítésének módját! Milyen fűszernövényvel ízesítené a levest?  
Főételként friss **lecsót**, baconba formázott **sertés szűz-pecsenyét**, és sült **karikaburgonyát** ad. Mi az étel neve? Elkészítését és tálalását is mondja el!  
Mondja el a **Szent-György palacsinta**, és a hozzá tálalt **birskörte kompót** készítését!  
Miért éppen ezt a nevet viseli ez a desszert?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

7. Távoli rokona felkérésének tesz eleget, ahol **fehér gyöngy bablevest** főz, **füstölt sertécsülökkel**. Ismertesse az ételt! Miért áztatja be a babot, és mi a **gersli** szerepe a levesben?

Ismertesse a bográcsban készített **pacalpörköltet sertécsülökkel**! Fejtse ki mi a buktatója ennek az összetett ételnek, és közölje a hozzá adott **puliszka** elkészítésének módját is!

Befejező fogásként, **szilvás gombócot** tálal. Mondja el a készítését! Milyen fűszert és ízesítőt rak a szilvamag helyére? Miért zabkeksz morzsában hempergeti a kész gombócot?



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

8. Ismertesse a **bográcsgulyás** elkészítésének módját! Milyen húsból, és annak melyik részéből készíti? Fejtse ki a **csipetke** szerepét az ételben!  
Mondja el milyen káposztából, és mivel tölti az **Erdélyi töltött káposztát**? Ismertesse a receptet!  
Készítsen **Csúsztatott palacsintát**, és hozzá **mazsolás meggyragut**! Mondja el az elkészítés módját! Mivel lazítja a palacsinta tésztáját, és a rásütött tojáshabot mivel fixálja?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

9. **Alföldi gulyáslevest** készített. Mondja el hogyan főzte, miért ezt a nevet viseli, és miben különbözik a bogrács gulyástól!

Főételként, **Töltött karalábét** tálal. Mondja el a készítését, mire szükséges vigyázni a karalábé kiválasztásánál, előkészítésénél! Milyen húsfélét használ? Hogyan tölti meg a zöldségnövényt?

Mire kell ügyelnie, a héjában főtt burgonya tésztává gyúrásakor, **mákos nudli** készítésekor?

A hozzá talált **forró meggyragut** készítését is ismertesse!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

10. Mondja el a **Legényfogó leves** készítését! Fejtse ki miért ezt a nevet kapta az étel!

Ismertesse hogyan készíti elő, és milyen technológiai eljárást alkalmaz, a **Húsvéti rozsmaringos Báránycombnál!** Nevezzen meg néhány hozzá adható köretet, és mondja is el elkészítésüket!

Ismertesse a **Vargabéles erdei gyümölcsraguval** nevű desszert készítését! Milyen tésztaféléket tartalmaz, hogyan használja fel azokat? Mivel lazítja az éttermi-tésztát?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

11. Ismertesse az **Újházi tyúkhúsleves**, házilag készített lúdgége tésztával való elkészítését! Mire kell ügyelni a tyúk előkészítésénél, és tálalási hőmérsékleténél?  
Mondja el a **Fogas filé kárpáti raguval** nevű étel elkészítését! Beszéljen az egész fogas konyhakészre történő előkészítéséről! Hogyan jutunk el a **filé** megnevezéshez, és határozza meg annak súlyát!  
**Szalagos Farsangi fánkot** készít, **kajsziparackkal**. A fánk elkészítése mellett, beszéljen az élesztő szerepéről az éttermi tészták témakörben!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

12. A **Bakonyi betyárleves** készítésén kívül beszéljen a leves sűrűsítéséről, és dúsításáról!  
Főételként a **Kolozsvári rakott káposztáról** beszéljen! Miért „kolozsvári” az étel elnevezése?  
Fejtse ki a rakott szó jelentését az ételben!  
Mondja el a **máglyarakás** elkészítését! A tetejére helyezett habosított tojásfehérjét mivel ízesíti, fixálja és dekorálja sütés előtt?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

13. **Tejszínes gombalevest** készít csipetkével. Beszéljen az ételről, a gomba előkészítéséről, és a csipetke szerepéről a levesben!

Mondja el a **konfitált kacsacomb birsalmás lilakáposztával, zöldség tócsnival** elnevezésű étel elkészítését!

Mi a konfitálás, mint technológiai eljárás lényege? Milyen bort ajánlana az ételhez?

Ismertesse a **Túró gombócot**, mézes tejföllelés fahéjas zabmorzsával! Miért fogyasztjuk a desszertet a menü végén?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

14. Mondja el a **birsalmás sütők krémleves** receptjét! Jellemezze a krémleveseket, a táplálkozásban betöltött szerepüket!

**Borókás szarvas filé, gesztenyés burgonyafánkkal.** Ismertesse az ételt! Jellemezze a vadhúsokat, érlelésüket, pácolásukat! Ajánljon bort az ételhez!

**Somlói galuska.** Az étel elkészítése mellett, beszéljen a kakaóbabról, és a csokoládé szerepéről a gasztronómiában!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

**056-09 Ételkészítés I.**

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

**2. vizsgafeladat: A magyar konyha és az éttermi meleg-tészták készítése**

15. Beszéljen a **Nyírségi burgonyagombóc levesről!** Milyen húsfajtát, és annak melyik részét használjuk az ételben? Az összetett levesek jellemzőit ismertesse!
- A **Hortobágyi húsos palacsinta** elkészítését ismertesse! Jellemezze a sós töltelékes palacsintákat, ismertesse a hozzá adható mártásokat!
- Trikolór rétes vanília mártással.** A három klasszikus rétes mellett, soroljon fel még párat! Mit tálalna hozzájuk?