

## Ερωτήσεις για επανάληψη

**Μάθημα:** Τεχνολογία μαγειρικής Β' έτους

**Θέματα:** Σάλτσες  
Σούπες  
Σαλάτες  
Ορεκτικά  
Ζυμαρικά  
Ψάρια / Θαλασσινά  
Πουλερικά / Κυνήγια  
Κρέατα γενικά  
Χοιρινό  
Πρόβειο / Αρνίσιο  
Βοδινό / Μοσχαρίσιο

## ΕΝΟΤΗΤΑ 1 – ΣΑΛΤΣΕΣ

1. Να γράψετε δύο (2) λόγους για τους οποίους χρησιμοποιούμε τις σάλτσες.

α).....  
.....

β).....  
.....

2. Το ρου (roux) είναι πηκτική ουσία που αποτελείται από ίσες ποσότητες των υλικών:

α)..... β).....

3. Εκτός από το ρου (roux), τι άλλο μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε για το δέσιμο μιας σάλτσας; Να αναφέρετε ακόμα τρεις πηκτικές ουσίες.

α) ..... β)..... γ) .....

4. Να υπογραμμίσετε τη σωστή απάντηση. Οι πηκτικές ουσίες (κορν φλάουερ, ρυζάλευρο) διαλύονται πρώτα σε **[κρύο ή ζεστό]** νερό προτού χρησιμοποιηθούν για το δέσιμο της σάλτσας.

5. Το πήξιμο του υγρού (π.χ. σάλτσα) οφείλεται στο άμυλο το οποίο περιέχουν οι διάφορες πηκτικές ουσίες. ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

6. Τα βασικά υλικά της σάλτσας μπεσαμέλ είναι το άσπρο ρου και .....

7. Τα βασικά υλικά της σάλτσας βελουτέ είναι το ξανθό ρου και ο άσπρος .....

8. Ο όρος «δέσιμο» της σάλτσας στη μαγειρική σημαίνει το πήξιμο της σάλτσας. ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

9. Η σάλτσα δυόσμου σερβίρεται με αρνίσια παρασκευές ενώ η σάλτσα μήλου σερβίρεται με χοιρινές παρασκευές. ΣΩΣΤΟ / ΛΑΘΟΣ

10. Να αντιστοιχίσετε στον ακόλουθο πίνακα τις βασικές σάλτσες (ομάδα Α) με τις παράγωγές τους (ομάδα Β).

<u>Ομάδα Α</u>	<u>Ομάδα Β</u>
1. Σάλτσα μπεσιαμέλ (béchamel)	Α) Σάλτσα τυριού μορνέ (Mornay)
2. Σάλτσα σκούρα (esprangnole )	Β) Σάλτσα ντεμί- Γκλάς (demi-glace)
3. Σάλτσα ντομάτας (tomato)	Γ) Ναπολιτέν (Napolitaine), Μιλανέζ (milanaise)
4. Σάλτσα βελουτέ (Velouté)	Δ) Σάλτσα σουπρέμ (soubrette)
5. Σάλτσα μαγιονέζας (mayonnaise)	Ε) Σάλτσα κόκτειλ, και σάλτσα ταρτάρ

Ομάδα Α	1	2	3	4	5
Ομάδα Β					

## ΕΝΟΤΗΤΑ 2 - ΣΟΥΠΕΣ

1. Να γράψετε τις τρεις κατηγορίες στις οποίες χωρίζονται οι σούπες.

α).....β).....γ).....

2. Να γράψετε μια εθνική σούπα για την καθεμιά από τις ακόλουθες χώρες: Ελλάδα, Κύπρος, Γαλλία, Ισπανία, Ιταλία.

Ελλάδα ..... Γαλλία .....

Κύπρος ..... Ισπανία .....

Ιταλία .....

3. Να γράψετε τρεις (3) πηκτικές ουσίες που χρησιμοποιούμε για το πήξιμο των πικνόρρευστων σουπών.

α).....β).....γ).....

4. Να γράψετε ποια πικνόρρευση σούπα γίνεται από οστρακόδερμα (γαρίδες ή αστακό και συμπυκνώνεται με ρύζι ή corn flour (κορν - φλάουερ).

.....  
.....

5. Η σούπα cazrachio (κασπάτσιο) είναι κρύα εθνική σούπα της Ισπανίας.

Ορθό / Λάθος

Marios Mamandos

6. Σε προκαθορισμένο μενού η μερίδα της σούπας είναι ενδεικτικά 250μλ.

Ορθό / Λάθος

7. Έχετε να ετοιμάσετε ένα προκαθορισμένο μενού για 100 άτομα, το οποίο συμπεριλαμβάνει σούπα αβγολέμονο. Πόσα λίτρα σούπα θα ετοιμάσετε;

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

8. Μπορούμε να συνοδεύσουμε τις σούπες με ..... ή .....

9. Τον χειμώνα σερβίρονται κρύες σούπες και το καλοκαίρι ζεστές. Ορθό / Λάθος

10. Λαμβάνοντας υπόψη τη θερμοκρασία ορεκτικού και σούπας σε ένα προκαθορισμένο μενού να σημειώσετε στη διπλανή στήλη ποιο σερβίρεται πρώτο.

Ζεστή Σούπα / Κρύο ορεκτικό .....

Ζεστή Σούπα / Ζεστό ορεκτικό .....

### **ΕΝΟΤΗΤΑ 3 – ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

1. Να περιγράψετε τη μέθοδο ψησίματος και διατήρησης των ζυμαρικών συμπληρώνοντας τα κενά.

Τα ζυμαρικά βράζονται σε.....αλατισμένο νερό. Ανακατεύονται απαλά για να μην ..... Όταν ψηθούν (αλ ..... ) τα περνάμε αμέσως από ..... νερό. Αμέσως μετά τα πασπαλίζουμε με άοσμο ..... για να μην ..... Τα καλύπτουμε και τα τοποθετούμε στο ψυγείο. Κατά τη διάρκεια του σέρβις τα .....σε νερό που κοχλάζει ή ζυμό, προσθέτουμε τη σάλτσα και σερβίρουμε με σκληρό τριμμένο τυρί, όπως για παράδειγμα το ιταλικό τυρί που ονομάζεται .....

2. Να πώς πρέπει να είναι ψημένα τα ζυμαρικά: .....

3. Να γράψετε τέσσερα παραδείγματα ζυμαρικών.

α)..... β).....

γ)..... δ).....

5. Να γράψετε ένα σύντομο ορισμό για τις εξής έννοιες:

α) Al dente (αλ τέντε)

.....  
.....

β) pasta (ζυμαρικά)

.....  
.....

γ) parmesan (παρμεζάνα)

.....  
.....

6. Τα ζυμαρικά μπορούν να σερβιριστούν σαν ορεκτικό πιάτο, σαν πιάτο συνοδευτικό, σαν κυρίως και ακόμα σαν επιδόρπιο πιάτο.

Ορθό / Λάθος

7. Να γράψετε τρεις (3) σάλτσες που συνοδεύουν τα ζυμαρικά.

α).....β).....γ).....

8. Ένα πιάτο ζυμαρικών (π.χ. σπαγγέτι Ναπολιτέν) μπορεί να σερβιριστεί σαν ορεκτικό ή σαν συνοδευτικό ή σαν κυρίως πιάτο, απλά αλλάζοντας την ποσότητα της μερίδας.

Ορθό / Λάθος

9. Να συσχετίσετε τους όρους της στήλης A με τους όρους της στήλης B.

Στήλη A

Στήλη B

1. Spaghetti Napolitaine και κροκάδια
2. Spaghetti Bolognaise κονκασέ
3. Spaghetti Milanaise
4. Cannelloni Florentine μανιτάρια και βοδινή γλώσσα
5. Spaghetti Carponara
6. Lasagna

- α) Σάλτσα με χαμ, φρέσκα κρέμα
- β) Σάλτσα ντομάτας και ντομάτες
- γ) Σπανάκι, σάλτσα μορνέ
- δ) Σάλτσα ντομάτας με χαμ
- ε) Σάλτσα ντομάτας με κιμά.
- στ) Σάλτσα κιμά και σάλτσα μορνέ (τυριού)

A	B
1	
2	
3	
4	
5	
6	

#### ΕΝΟΤΗΤΑ 4 – ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

1. Είστε ιδιοκτήτης ψαροταβέρνας. Έχετε παραλάβει ψάρια και προσπαθείτε να εντοπίσετε κατά πόσο είναι φρέσκα. Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά σημεία αναγνώρισης των φρέσκων ψαριών.

α).....

β).....

γ).....

δ).....

2. Να γράψετε ένα παράδειγμα στρογγυλού ψαριού και ένα παράδειγμα επίπεδου ψαριού.

Στρογγυλό Ψάρι: .....

Επίπεδο Ψάρι: .....

3. Το φιλέτο σολομού έχει κόκκαλο ενώ το στείκ σολομού δεν έχει κόκκαλο.

Ορθό / Λάθος

4. Να αναφέρετε τέσσερα είδη θαλασσινών που ανήκουν στα οστρακόδερμα.

α) ..... β) .....

γ) ..... δ) .....

6. Να γράψετε δύο (2) είδη θαλασσινών που ανήκουν στα μαλάκια.

α) ..... β) .....

7. Το καλαμάρι, τα χταπόδια και οι σουπιές ανήκουν στην κατηγορία των .....

8. Ο σολομός θεωρείται λαδερό (λιπαρό) ψάρι.

Ορθό / Λάθος

## ΕΝΟΤΗΤΑ 5 – ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΚΥΝΗΓΙΑ

1. Να εξηγήσετε τι είναι τα πουλερικά και τι τα κυνήγια.

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

2. Να γράψετε δύο (2) παραδείγματα πουλερικών και δύο (2) παραδείγματα κυνηγίων.

Πουλερικά: .....

Κυνήγια: .....

3. Το στήθος και τα φτερά του κοτόπουλου θεωρούνται σκούρο κρέας, ενώ το μπούτι και ο μηρός (παραζάμπι) είναι άσπρο κρέας.

ΟΡΘΟ / ΛΑΘΟΣ

4. Κατά την ετοιμασία κοτόπουλου ρόστου, το στήθος ψήνεται πιο γρήγορα από τα υπόλοιπα τεμάχια (μέρη) του κοτόπουλου.

ΟΡΘΟ / ΛΑΘΟΣ

5. Ο έλεγχος ψησίματος ολόκληρων πουλερικών (ρόστων) γίνεται με την τοποθέτηση θερμομέτρου στο κάτω μέρος του μηρού του κοτόπουλου.

ΟΡΘΟ / ΛΑΘΟΣ

6. Να ονομάσετε τα τέσσερα (4) βασικά τεμάχια (μέρη) του κοτόπουλου.

α).....

β).....

γ).....

δ).....

7. Έχετε να ετοιμάσετε κοτόπουλο σούβλα. Η κάθε μερίδα θα συμπεριλαμβάνει δύο κομμάτια. Πόσα κοτόπουλα θα παραγγείλετε για 40 άτομα;

.....

**Σημείωση: Τα κοτόπουλα θα κοπούνε σε 8 κομμάτια.**

8. Να γράψετε τέσσερις παρασκευές πουλερικών που έχουμε ετοιμάσει στα εργαστήρια.

α).....

β) .....

γ).....

δ).....

9. Το κοτόπουλο Ινδιών σερβίρεται με σάλτσα κάρυ.

ΟΡΘΟ / ΛΑΘΟΣ

### **ΕΝΟΤΗΤΑ 6 - ΚΡΕΑΤΑ**

1. Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.

α).....

β).....

γ).....

δ).....

2. Να συσχετίσετε τα πιο κάτω:

<b>Είδος κρέατος</b>	<b>Χρώμα Ψαχνού</b>
α) Βοδινό	1) Ροζέ
β) Μοσχάρι	2) Βαθύ κόκκινο
γ) Αρνίσιο	3) Ανοιχτό κόκκινο προς ροζέ
δ) Χοιρινό	4) Έντονο κόκκινο

3. Να εξηγήσετε γιατί τα κυνήγια χρειάζονται να ωριμάσουν περισσότερο προτού τα ψήσουμε.

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

4. Να γράψετε με ποια θρεπτική ουσία συνδέονται περισσότερο τα κρέατα. Να υπογραμμίσετε τη σωστή απάντηση.



α) Βιταμίνες      β) Άλατα / μέταλλα      γ) Υδατάνθρακες      δ) Πρωτεΐνες

5. Η ωρίμανση του κρέατος ονομάζεται και σίτεμα του κρέατος.

ΟΡΘΟ / ΛΑΘΟΣ

6. Τα κομμάτια του κρέατος που προέρχονται από τα χαμηλότερα μέρη του ζώου (πόδια) είναι πιο μαλακά από τα κομμάτια του κρέατος που προέρχονται από πιο ψηλά μέρη (σπόνδυλο).

ΟΡΘΟ / ΛΑΘΟΣ

7. α) Να γράψετε πώς ονομάζεται η πιο κάτω διαδικασία με μια λέξη συμπληρώνοντας το κενό. .... είναι η διαδικασία κατά την οποία τα σκληρά κρέατα διατηρούνται (κρέμονται) κάτω από συγκεκριμένες θερμοκρασίες και υγρασία, ώστε να μαλακώσουν και να αποκτήσουν καλύτερο άρωμα και γεύση.

β) Ποια από τα παρακάτω κρέατα χρειάζονται να μαλακώσουν με την πιο πάνω διαδικασία; Να υπογραμμίσετε αναλόγως επιλέγοντας τέσσερα είδη από τα παρακάτω κρέατα.

Αρνίσιο, πρόβειο, κυνήγια, κατσικάκι (ρίφι), βοδινό, μοσχαρίσιο, χοιρινό, αιγινό (κατσίκας)