

SZAKÁCS

Szóbeli tételek



1. TÉTEL

Minden élelmiszer útja a gazdasági bejáraton keresztül az átvevő helységben kezdődik.

Gazdasági bejárat: Autóval könnyen megközelíthető, vendégtértől legtávolabb eső, be és ki léptető helység a személyzetnek ahol kimondott figyelmet kell biztosítani az áruk akadálymentes, könnyű mozgatásához.

Átvevő helység: Közvetlen kapcsolatban van a gazdasági bejáráttal, itt zajlik az áruátvétel, azaz minőségi, mennyiségi szemrevételezése és összevetése a szállító levélben szereplő adatokkal, minőségi leírásával.

Eszközei: Kis mérleg, mázsáló, mérleg.

Az ételkészítéssel kapcsolatos állomása a különféle raktárak, amelyek a szakosított tárolásnak köszönhetően külön helyiséget jelentenek.

Szakosított tárolás célja: KERESZTSZENNYEZŐDÉS ELKERÜLÉSE, és minden élelmiszert a jellegének megfelelő helyen és hőmérsékleten tárolunk.

HACCP szett Csak „Hűtőhátszámok”

VENDÉGLÁTÓI PÁRTHÍVÓK és egyéb
közvetlen hűtésre alkalmas helyiségek,
kiosztók és konyhák elhelyezkedése,
TEL: 06-30/3404-300

(C550401)

5949507930402

idekor

tabla@hu

Anyag: 34 db vágott, csomagolt, hűtőszigetelt tábla

Nemcsak ruházati szettből nyomatott felület. Céljait idekor áll.

hentesáru -5°C°

vadhús -5°C°

tőkehús -5°C°

sertéshús -5°C°

szárnyashús -5°C°

marhahús -5°C°

felvágott -5°C°

halak -5°C°

zöldség -5-10°C°

HÜTŐ 0°C°

HÜTŐ 0°C°

HÜTŐ 0°C°

**DEFROST
HÜTŐ**

**PRIVÁT
HÜTŐ**

tejtermék -5°C°

hússok -5°C°

füstöltáru -5°C°

tészták -5°C°

pizzafeltét -5°C°

**desszert
hűtő** -5°C°

ételminta -5°C°

pác hűtő -5°C°

hűtőkamra -5°C°

**készétel
hűtő** -5°C°

tojás hűtő -5°C°

MIRELIT -18 -
-27 °C°

MIRELIT -18 -
-27 °C°

MIRELIT -18 -
-27 °C°

**MIRELIT
ZÖLDSEGG** -18 -
-27 °C°

**MIRELIT
SZÁRNYSZARVASHÚS** -18 -
-27 °C°

**MIRELIT
VADHÚS** -18 -
-27 °C°

**MIRELIT
HALAK** -18 -
-27 °C°

**MIRELIT
SERTÉSHÚS** -18 -
-27 °C°

FAGYLALT -18 -
-27 °C°

Szárazáru, földes áru, húshűtő, hentesáru raktár, halas-hidegvérűek raktára, tojás és tejtermék raktárak, amely 2 méter magasságban kicsempézett felette meszelt falfelület padlóösszefolyóval ellátott helységet igényel, amiben kell lennie rozsdamentes asztalnak, mérlegnek. Az elvárásoknak meg kell felelnie a

helységnek különben nem engedélyezett és szakszerű a beszerzés és a feldolgozás közti eltartás. Mindezek után az élelmiszer az előkészítő helységbe kerül. Raktárak szerint külön vannak az előkészítő helységek is ezek függenek az étterem kínálatától.

Minden előkészítő helységnek külön eszközök kellenek Pl.: Gyümölcs- Zöldség előkészítő igényel hámozó/ hámozókést, gyümölcsfacsarót, kést, rozsdamentes fém asztalt. Hűtő igényel filéző kést, bárdot, hűtőt, rozsdamentes fém asztalt. Továbbá itt is szükséges a 2m magas csempézett fölötté meszelt falfelület és padlóösszefolyó. Ezután a termelő helységek következnek, amelyek a meleg, hidegkonyha, kávékonyha, tésztakonyha, cukrászkonyha. Itt készül el az étel majd átkerül a tálaló részlegre ahol az étel a tányérra kerül, díszítik, és innen szállítja ki a pincér a vendégtérbe.

Vendégtér: itt kerül sorra a service, ezt csak a vendégek és a pincérek használják.

Egy éttermen belül további helységek:

Személyzeti öltöző: A személyzet itt öltözik, át zuhanyozik le.

Fekete mosogató: A vendégek által nem használt eszközök (pl.: serpenyők, lábosok stb.) 3. fázisú elmosó helye.

Fehér mosogató: A vendégek által használt eszközök (pl.: tányérok, evőeszközök, poharak stb.) 4. fázisú elmosó helye.

Munkakörök

Séf (rendelések leadása, papírmunka, termelés)

Séf helyettes (séf távollétében a séf feladatait látja el)

Szakács (termelésben vesz részt)

Kisegítő (Kisegít a termelésben)

Mosogató (Fehér és Fekete mosogatóban mosogat és kisegít a termelésben esetleg zöldséget pucol stb.)

A magyaros híglevések mindig egy jóízű pirospaprikás hagymás esetenként fokhagymás, köményes pörkölt alapból készülnek ilyen Pl.: A Tarhonya leves, (zsiradékon hagymát pirítok, lehúzzuk a tűzről és megszórjuk, pirospaprikával hozzáadjuk, a zöldségeket zöldség alap lével felhúzzuk, lepirítjuk, a tarhonyát hozzá adjuk a leveshez és készre forraljuk forró csészében tálaljuk a betétje a

tarhonya mit egyszerű gyúrt tésztából készítettünk el). Vagy a Gulyás leves (Készítünk egy pörkölt alapot belerakjuk a húst és át pirítjuk, az egészet hozzáadjuk, a zöldségeket átforgatjuk és felöntjük alap lével és készre főzzük Forró tányérban tálaljuk.

Krém és püré levesek készülhetnek sűrítéssel és sűrítés nélkül A püré leveseket nem szokták szűrőn pluszba áttörni a krémleveseket pedig igen. Püré levesek Pl.: Burgonya püré leves, Zeller püré leves. Készítésük hasonló: A zöldségeket alap lében megfőzzük, ha megfőtt pürésítjük, ízesítjük esetleg egy kicsi tejszínt adunk hozzá. Tálalásuk forró csészében történik. Betétjük különböző a burgonya püré levesnek lehet pirított kockázott burgonya a zeller püré levesnek meg pirított zeller kocka. A krémleveseket és a püréleveseket bármilyen zöldségből elkészíthetők Pl.: fokhagyma krémleves (lepirítjuk a hagymát és a fokhagymát zsiradékon, lisztiszórással felöntjük, alap lével kis burgonyát adunk hozzá megfőzzük leturmixoljuk áttörjük, szitán ízesítjük, tejszínnel felöntjük és készre főzzük. Forró csészében tálaljuk.) betétje krutonna sajttal. Vagy süttőtök krémleves (A süttőtököt sütőben meg sütjük leturmixoljuk alap lével felöntjük, ízesítjük, tejszínnel dúsítjuk forró csészében tálaljuk pl.: felhabosított tejel vargánya borral.

Megnevezés	Hőmérsékleti tartomány (°C)
Földesáru raktár	2—5
Szárazáru raktár	10—15
Tojás raktár	2—6
Hűtő raktár	0—5

Áru	Hőmérsékleti tartomány (°C)
Konzervek	10—15
Füstölt húsok	8—10
Kenyér, pékáru	10—15
Tej, termékek	0—5
Hentesáru	0—5
Gyümölcsök	5—8

2. Tétel

Szárazáru raktár egy 2 méter magasan csempézett felette meszelt falfelületű helységnek kell lennie, ami takarítás esetén padló összefolyóval kell rendelkeznie. Berendezése: rozsdamentes fém polcok ahol szellősen tudják tárolni a száraztermékeket mérlegek, olló-, vágó eszközök esetleg daráló.

Szárazáru-raktár

- Ide kerülnek a csomagolt élelmiszerek, fűszerek, tartósított húskészítmények, esetleg konzervek, befőttek, zsírok, olajok, liszt, rizs, búzadara, cukor, italáru és a kenyér. Az itt tárolt termékek jelentős része gyárilag csomagolt és legfeljebb mechanikai tisztítást igényel felhasználás előtt.



1. Tészta

Csomagolása műanyag zacskóban mert így eltártható 1 évig is. 200gram és 500gramos kiserelésben árusítják általában, de szokták 1kg-s csomagban is. A tésztát sok ételhez felhasználják pl. spagetti, amit úgy készítenek, hogy lobogó vízben megfőzik a tésztát. Közben hagymát finomra vágunk, kicsi olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a darált húst pirítjuk, sózzuk, borsozzuk, bele a paradicsom püré összeforral, beízesít bazsalikommal, sóval, borssal összeforraljuk, ha kész összeforgatjuk a megfőtt spagettivel meleg lapos tányéron tálaljuk sajttal.

2. Tej

Csomagolni dobozban vagy zacskóban szokták 1 literes kiserelésben. Viszonylag sokáig eláll bontatlan állapotban, felbontás után 3 napon belül megromlik. Étél, ami készíthető belőle a tejbegríz: feltesszük forni a tejet, ha felforrt felével megegyező mennyiségű búzadarát teszünk bele, ha megfőtt a búzadara, akkor besűrítette a tejet kakaó porral vagy lekvárral tálaljuk meleg tányérban.

3. Rizs

Csomagolni fél vagy 1 kilós csomagokban szokták. Általában keretként szokták készíteni, ami úgy készül, hogy feltesszük, a rizst sózott vízben főni közben készítünk egy jóízű pörkölt alapot belerakjuk a kockázott húst és víz adagolásával megfőzzük. Ha kész a rizs összeforgatjuk a pörkölttel majd meleg tányéron tálaljuk.

4. Liszt

Általában 1 kilós papírcsomagolásban lehet megtalálni a polcokon kimondottan tartós termék. Kenyeret csinálnak belőle úgy, hogy langyos vízbe élesztőt raknak majd a lisztet és a sót bedagasztják és kelesztik (többféle készítési módja van) majd sütőben 210 °C-on 10percig majd 190-en 5percig.

5. Búzadara

Tartóssága csomagolása és kiszemelése megegyezik, a liszttel. Lehet készíteni belőle császármorzsát úgy, hogy tejet tojást, cukrot, citromhéjat és búzadarával palacsinta tészta szerűségűre keverünk majd forró serpenyőben kevergetve morzsára sütjük majd meleg tányéron lekvárral tálaljuk.

6. Lencse

250gramos vagy félkilós műanyag zacskóban tárolják. Lehet lencsesalátát is készíteni belőle lencsét egy éjszakára beaszatjuk majd másnap füstölt alapélben feltesszük, főni közben készítünk egy majonézes tejfölös alapot, póréhagymát és virslit karikázunk, bele beízesítjük sóval, borssal, ha megfőtt a lencse hozzáadjuk, és elkeverjük, majd lehűtjük hidegen tálaljuk általában köretnek a szilveszteri malac mellé.

8. Bab

Lencsével megegyezik a csomagolása és a tárolása. Lehet belőle babsalátát készíteni. A babot egy éjszakára beaszatjuk, majd megfőzzük, készítünk, egy ecet olaj dresszinget vágunk, hozzá apró hagymát tehetünk egy kis kapri bogyót is, beízesítjük, belerakjuk a megfőtt babot lehűtjük majd hidegen tálaljuk.

9. Kuskusz

Zacskóban félkilós kiszemelésben találjuk, általában köretként használják fel húsok mellé. A kuskuszt alap lében megfőzzük, ízesítjük és így köretként funkcionál nagyon nincs ismert belőle készülő főétel.

10. Panírmorzsza

Boltban kapható, de jobb, ha az ember saját maga készíti el szárított zsemléből darálással. Ez az egyik legalapvetőbb alapanyaga a rántott ételeknek. Először a rántani kívánt alapanyagot lisztbe majd tojásba aztán zsemlemorzsába forgatjuk. Bő zsiradékban kisütjük majd meleg tányéron akár rizs vagy hasáb körettel tálaljuk.

Minden levest, ha egy több fogásos menüsorba akarunk beleépíteni akkor minden esetben csészében tálaljuk őket, ha főétel szerepet kap, akkor már rendes tányérban tálaljuk. A tányér, amiben kapja a vendég mindig forró.

Összetett levesek:

- Újházi tyúkhúsleves cénametélttel
- Alföldi gulyásleves házi kenyérrel
- Palóclevés
- Jókai bableves
- Orja leves vékony metélttel
- Frankfurti leves

Orjaleves vékony metélttel: Sertésgerincet feldaraboljuk (kb. 80dkg.) 3 liter vízben feltesszük, főni sózzuk, fűszerezzük, belerakjuk a hagymát, ha felforrt lehabozzuk, majd belerakjuk a tisztított darabolt zöldségeket. Lassú tűzön főzzük. Betétként egyszerű gyúrt tésztát készítünk, kinyújtjuk vékony metéltrekre vágjuk, sós vízben megfőzzük levestel együtt meleg csészében tálaljuk.

Frankfurti leves: Finomra vágott vöröshagymát olajon lepirítunk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a tisztított kis kockákra vágott burgonyát só, bors, Majoranna, petrezselyem és felöntjük 1 liter vízzel. Ha fórt, egyet bele megy a csíkokra vágott kelkáposzta rántást készítünk, amit tejel és 1dl.-el simára keverünk, ezzel sűrítjük a levest. Betétje vékony karikákra vágott pirított virsli. Meleg csészében tálaljuk.

Palóclevés: A sertéshúst megmossuk, konyhai papírtörővel szárazra töröljük, és kockára vágjuk. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, és apróra vágjuk. A zöldbabot megtisztítjuk, 2-3 cm-es darabokra felaprítjuk, és megmossuk. A burgonyát megtisztítjuk, megmossuk és felkockázzuk. A petrezselymet megmossuk és felaprítjuk. Az olajt a fazékban felforrósítjuk, beletesszük a hagymát, és üvegesre pároljuk. Hozzáteesszük a kockára vágott húst, és egy rövid ideig pirítjuk. Megszórjuk pirospaprikával, hozzáadjuk a fokhagymát, megsózzuk, borsozzuk, meghintjük az őrölt köménnyel, beletesszük a babérlevelet, felöntjük kb. 1,5 liter vízzel, és lefedve félpuhára főzzük. A félig

megpuhult húshoz hozzáadjuk a burgonyát, és a zöldbabot, ismét lefedjük, és puhára főzzük. A tejfölt simára keverjük a liszttel, behabarjuk vele a levest, és kb. 5 percig forraljuk. Petrezselyemmel megszórva, forrón tálaljuk.

3. Tétel

A földes árut mindig rozsdamentes fém asztalon kell tárolni. Zöldön tilos.

A földes áruraktár 2méter magasan csempézett fölötté meszelt falfelület padló összefolyóval kell rendelkeznie. Eszközei: mérleg olló kés deszka rozsdamentes fém munkapad.



Hűtőkamra kialakítása 2-4C° fokú helység 2 méter magasan csempézett felette meszelt falfelület padló összefolyó, ha az egész helység hűtött, akkor fém asztal, ha nem akkor hűtő szekrények

Sárgarépa: Előkészítése: Lemossuk a földet róla késsel vagy hámozóval meghámozzuk, majd daraboljuk.

Zeller: megmossuk, meghámozzuk, feldaraboljuk.

Csicsóka: Megmossuk, meghámozzuk, feldaraboljuk.

Cékla: Megmossuk, Megpucoljuk, feldaraboljuk

Burgonya: Megmossuk, megpucoljuk, de ha ujjburgonya elég csak mosás után átsikálni.

Sárgarépa püré leves:

Megtisztítjuk, a sárgarépát alapélben megfőzzük, ízesítjük, ha megfőtt leturmixoljuk átszűrjük, kis tejszínnel felöntjük betétként krutont teszünk bele meleg csészében tálaljuk.

Zeller krém leves: Megtisztítjuk, a zellert alapélben felrakjuk főni, ha megfőtt leturmixoljuk átszűrjük, ízesítjük, kis tejszint teszünk bele es krutonnal meleg csészében tálaljuk.

Burgonya püré leves: A burgonyát edénybe kockázzuk. Felöntjük vízzel, hogy ellepje, és még egy ujjnyit hozzáadunk. Sózzuk. Ha megfőtt, összetörjük, és turmixoljuk. Őrölt feketeborssal alaposan megszórjuk. A tejfölt elkeverjük a tojás sárgájával, és beleöntjük a levesbe. Összeforraljuk, és még melegen pirított kenyérkockával tálaljuk.

Tejmártás (besamel): A vaját kiolvasztjuk, elkeverjük, benne a lisztet meleg tejjel felontjuk sóval, borssal, szerecsendióval ízesítjük.

Bársonyos mártás: vajás rántás csont alap lével felöntve cayane borssal és sóval ízesítem.

Tejmártásból: Greaten, Morvai

Bársonyos mártásból: Aurora

4. Tétel

Zöldség előkészítő 2meter magasan csempézett felette meszelt falfelületű padló összefolyóval ellátott helység. Eszközei: Rozsdamentes fém polcok plusz munkapultok hámozók kés mérleg.

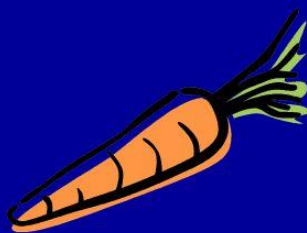
Zöldség-előkészítő

Funkciója:

Földes áru, zöldségfélék, gyümölcsök feldolgozása, konyhakész állapotba történő előkészítése

Munkaműveletei:

- bemártás,
- vízszugár,
- öblítés,
- mosás,
- válogatás,
- aprítás,
- átmeneti tárolás,
- átadás



Alapvetően a földesáru raktárhoz, a gazdasági folyosóhoz és a melegkonyhához kell kapcsolódnia

Káposztafélék: Kelkáposzta, Retek, Karfiol, Brokkoli, Kelbimbó, Karalábé

Retek chips: A retket alaposan megmossuk, lemossuk, róla a földet vékony szeletekre vágjuk vagy hámozóval szeleteljük majd bő zsiradékban akár frituban ki sutjuk.

Brokkoli krémleves: Felrakjuk főni a megtisztított brokkolit sós vízben, ha megfőtt kevés folyadékot alatta hagyva leturmixoljuk átszűrjük, ízesítjük, kis tejszínnel felöntjük majd meleg tányérban tálaljuk retek chipsel.

Karfiol krémleves: Feltesszük főni a megtisztított karfiolt sós vízben miután meg főtt kés folyadékot alatta hagyva leturmixoljuk átszűrjük, sűrítjük tejszínnel és utána ízesítünk.

Besamelmártás kiolvasztom, a vaját lisztet keverek, hozzá meleg tejjel felöntöm és sóval, borssal, szerecsendióval ízesítem.

Besamelből készíthető ételek: Csőben sült spárga, lasagne, sajtos ropogós.

Barnamártás: A csontokat sütőbe tesszük és 220 fokon, 15-20 perc alatt barnára pirítjuk. Leveses fazékba kevés olajt öntünk, felhevítjük, majd beletesszük a cukrot és karamellizáljuk. Felszeleteljük a répát, a gyökeret, a hagymát és a zellert. Ezeket is a fazékba tesszük, és 2 percig pirítjuk. Hozzáadjuk a paradicsompürét, tovább pirítjuk, de vigyázzunk, nehogy megégjen. Nyakon öntjük 2 liter vízzel és a borral, majd a zúzott fokhagymával, és ízlés szerint sóval, borssal, kakukkfűvel ízesítjük. Beletesszük a barna csontot. Nagy lángon felforraljuk, majd fedő alatt, legalább 3 órán át főzzük. 3 óra után kb. 8 dl lé marad, ezt átszűrjük. Ekkor egy teflonserpenyőben a lisztet szárazon pirítsuk barnára, majd adagoljuk a lébe kiskanál segítségével. Kevergetve mártás sűrűségűre forraljuk. Szűrjük át és forrón tálaljuk.

Gratin mártás: A vaj felét felforrósítjuk, és a liszttel meg a tejjel besamelt készítünk. Kicsit besűrítjük, néhány percig forraljuk, levesszük a tűzről. A tojássárgáját elkeverjük a tejszínnel, lassan hozzákeverjük a mártáshoz. A maradék vaját folytonos keverés mellett belemorzsoljuk, kicsit megsózzuk, majd belekeverjük a reszelt sajtot. 4. A tojás hozzáadása után már nem szabad forralni, mert a tojássárgája megcsomósodik.

Pecsenyelé: Általában sült húsok visszamaradó zsírjából (inkább zsírtalanított saftjából) készítjük.

5 evőkanálnyihoz 1 mokkáskanál paradicsompürét és 1 púpozott mokkáskanál lisztet adunk, 1 percig pirítjuk, majd kb. 1,5 deci vizet ráöntünk. Kissé megsózzuk, 2 percig forraljuk és átszűrjük. Akkor jó, ha híg mártás sűrűségű.

5. Tétel

Legfontosabb élelmiszer-biztonsági szempontok a tisztításnál:

- Hámozás előtt a zöldséget mossuk meg, mert lehetséges a kézről a tisztítatlan zöldség földre és egyéb szennyező anyagok visszajutása a tisztított hámozott zöldségre.
- Mindent hámozzunk meg. hámozás után is szükséges lehet a mosás.
- Esetleges rosszabb részeket ki kell vágni, de csak ha fizikai romlás következett be.
- A fizikai romláson kívül minden romlásnál a Zöldség/Gyümölcs használhatatlan.



Gazdasági szempontból:

- Mindig a lehető legkevesebb réteget távolítsunk el a tisztítandó anyagról.
- Általában a levágott részek alap lében felhasználhatók.

Hol tároljuk? :

A tisztított zöldségeket a zöldséges hűtőben tároljuk elkülönítve a tisztítatlan zöldségektől. Ezzel elkerülve a további szennyeződés visszajutását az élelmi anyagokra és a további romlást megakadályozva ezzel.

4 féle hagyma:

Vöröshagyma:

- tisztítása: Végeit levágjuk és késsel leszedjük a héját.
- Vágása: ételenként változó.
- Hagyma karikák: A megtisztított vöröshagymát karikákra vágjuk, lisztel, megszórjuk, és bő olajban kisütjük

Lila hagyma:

- tisztítása: megegyezik a vöröshagyma tisztításával.
- Vágása: ételenként változik.
- Rántott lilahagyma: A hagymát vastag karikákra vágjuk, bebundázzuk őket és bő olajban kirántjuk őket.

Shalott hagyma:

- tisztítása: levágjuk a végeit és leszedjük a héját
- vágása: ételenként változik
- Hagyma lekvár: Forró serpenyőben szórd az olajra a cukrot, és olvaszd addig, míg karamellizálódni kezd. Ekkor dobod rá a vékony szeletekre vágott hagymát, keverd össze, és kis lángon hagyd, hogy megpuhuljon, és megpiruljon. Ha még szeretnéd egy kicsit párolni, önts alá egy kevés vizet. Amikor már jó puha, és megbarnult, locsold meg balzsamecettel, és párold tovább 2-3 percig. Sózd, borsozd ízlés szerint.

Gyöngyhagyma

Mártások:

Meleg:

- Besamel
- Gratin
- Kapormártás

Hideg:

- Majonéz mártás
- fokhagymás joghurt