

Levesekről, összefoglaló kérdések

1. Csoportosítsa a leveseket, csak a csoport neveket kérem!

I. Híg levesek

1. Általános híglevesek (húsleves jellegűek)

2. Magyaros Híglevesek

3. Összetett híglevesek

4. Különleges híglevesek

II. Sűrített levesek

1. Egyszerű sűrített levesek

2. Áttört vagy püré levesek

3. Krémlevesek

4. Összetett levesek

5. Nyáklevesek

6. Gyümölcslevesek

2. Milyen sűrítési eljárások vannak, melyik mit jelent?

-Liszt szórás

A fiatal, zseme zöldségeket vajon, vagy étolajon futtatjuk, melyre lisztet hintünk, és vízzel, vagy zöldségallaplével főzzük

-Habarás

A zöldségfélét főzés után tejfölbe, vagy tejszínbe lisztet szítalunk, alapos átkeverés után hő kiegyenlítővel adjuk a készülő ételhez.

-Rántás

Zsiradékon, lisztet pirítunk a kívánt szín eléréséig, és hő kiegyenlítővel adjuk a készülő ételhez

3. A rántásokat szín, és ízesítés szerint is meg lehet különböztetni! Sorolja fel ezeket!

Világos, Zsemleszínű, Félbarna, Barna,

Fokhagymás, Paprikás, Magyaros, Petrezselymes, Köménymagos, stb

4 Miért kell ismernie egy pincérnek, a sűrítési eljárásokat?

Tudja tájékoztatni a vendégeket, hogy ezek a sűrítési eljárások, milyen esetleg egészségükre ártalmas anyagokat tartalmaznak, (tejtermék, liszt).

A világ nagy részén ezek a sűrítési eljárások, nem, vagy kevésbé használatosak

5. Melyik híg levesben van hús? (tessék csak gondolkozni!)

Az összetett híg, és az összetett sűrített levesekben, valamint azokban a levesekben melynek a módozata húst tartalmaz (Pl: Húsleves gazdagon, Erőleves fásgaluskával), valamint, néhány püré illetve, krémlevesben. PL: Borjúmájpuré leves, Szárnyaskrém leves, Rákkrém leves.

Az érthetőség kedvéért a Húslevesben alapvetően nincsen hús (Csak azzal készült!), mint ahogy, a csontlevesben nincsen csont, és az erőlevesben sincs darált marhahús!

6. Mi a legirozás, és a montirozás, melyikre miért van szükség?

A legirozás a levesek, mártások, mártásos ételek tojás sárgájával, és tejszínnel történő dúsítását jelenti.

A montirozás az étel, leggyakrabban krémlevesek, és meleg mártások vajdarabokkal vagy margarinnal dúsítása. Az étel bársonyossá, fényessé válik, megakadályozza az étel bőrösödését és a vaj vagy a margarin mennyiségétől függően nő az energia- és zsírtartalma.

7. Zöldségféléken kívül milyen alapanyagokból készülhet még krémleves?

Gomba, gyümölcs, hús,

8. Sorolja fel, hogy a két fülű leves csészén kívül, miben tálalhatunk még leveseket!

- Leves topf (levestál)
- Asztali kisbogrács
- Levestányér, leves kiöntő csészeből kitöltve
- Különleges levesekhez használatos 1 deciliteres egyfülű kisebb csésze
- Cipóban
- Leves chaffingban büfé asztalos rendezvénynél