

20. tétel

Ön egy étterem konyhafőnökeként dolgozik.

A beosztott szakácsának mondja el, hogy milyen segédanyagokat használ fel az ételek készítése során, és ezek alkalmazása miért fontos az ételkészítésben!

**A különböző fűszerek és ízesítőszer
felhasználásával:**

- kedvezően befolyásolhatjuk ezeket a tulajdonságokat
- növelhetjük az ételek élvezeti értékét
- változatosabbá és örömtelibbé tehetjük táplálkozásunkat

FŰSZEREK

- a fűszerek olyan növényrészek, amelyek hatóanyag-tartalmuknál fogva sajátosan kellemes ízt, illatot esetleg színt és tartósságot kölcsönöznek az élelmiszernek, ételnek
- életünk fenntartásához nem nélkülözhetetlenek, mégis igen fontosak a táplálkozásban
- tápanyagokat nem, vagy csak nagyon kis mennyiségben tartalmaznak
- nincs számottevő szerepük a szervezet tápanyagellátásában
- különös jelentőségüket hatóanyagaiknak köszönhetik:
- színt, ízt, illatot adnak az élelmiszereknek, ételeknek
- serkentik az emésztőszervek működését, növelik az étvágyat
- segítik a tápanyagok tökéletesebb hasznosulását
- a konyhatechnológiai felhasználáson kívül számos iparágban is nagy jelentőségűek (likőrípar, gyógyszeripar, édesipar, húsipar, konzervipar, vegyipar)

A jó minőségű fűszer:

- élénk színű
- erőteljes, kellemes ízű és illatú, a származás helyére és a feldolgozás módjára jellemző
- alakja tetszetős
- méretei, tisztasága, törmeléktartalma tekintetében egyaránt megfelel a vonatkozó szabványban előírt minőségi követelményeknek

A fűszerek forgalomba hozatala:

- a fűszerek feldolgozása nagyon változatos, fűszerenként eltérő
- a fűszerként felhasználható növényrészek többsége viszonylag egyszerű eljárásokkal késztermékké alakítható (pl. majoranna, ánizs, babérlevél)
- más fűszerek viszont csak hosszadalmas üzemi feldolgozás útján válnak értékes, felhasználható fűszerekké (pl.: fűszerpaprika, bors, vanília)
- **csak előre csomagolva árusíthatók** (nem légáteresztő, vízhatlan csomagolás !!!)
- szállításuk nagy elővigyázatosságot igényel
- tárolására nagy gondot kell fordítani
- a fűszereket az egyes termékszabványokban előírt **minőség megőrzési időtartam** figyelembe vételével kell értékesíteni

Csoportosításuk

- termések= ánizs, boróka, bors, fűszerkömény, fűszerpaprika, koriander, szegfűbors, vanília
- magvak= mustármag, szerecsendió
- virágrészek= kapri, sáfrány, szegfűszeg
- levelek= babér, bazsalikom, borsikafű, borsmenta, citromfű, majoranna, tárkony, lestyán
- héjrészek= fahéj
- gyökerek= gyömbér, kurkuma

Fűszerkeverékek

- chili= Mexikó
- curry= India (ahány ház annyi)

Ízesítő szerek

- olyan anyagok, amelyek a fűszerekhez hasonlóan javítják élelmiszereink, ételeink ízét, illatát, színét, növelik élvezeti értékét
- nem növényrészek
- hatásmódjuk és jelentőségük megegyezik a fűszerekével
- egységes, kémiaiilag is pontosan megnevezhető vegyületek vagy többféle ízesítő anyag egyidejű felhasználásával készülnek

Íde soroljuk:

- ecet
- étkezési só
- Ételízesítő / Összetett ételízesítők
levesízesítők= Vegeta, Delikát
ízesített paradicsom készítmények= ketchup
paprikasűrítvények= pritamin, piros arany, erős Pista, mustár

Konyhatechnológiai tulajdonságaik

- a fűszerezéssel nem szabad elfedni az ételek sajátos ízét
- a fűszereket változatosan kell használni
- a só és az ecet tartósító hatású, mindkettő gátolja a baktériumok szaporodását

Fitoncid vegyületek is tartósítanak!

Tésztalazítószer

- biológiai tésttalazítás= élesztő, tejsavbaktérium
- mechanikai vagy fizikai tésttalazítás= gyúrás, keverés, habverés során levegő kerül a tésztába
- kémiai tésttalazítás= szóda, bikarbóna, sütőpor, szalalkáli

Tésztafajták és alkalmazott lazítószer

- piskóta, felvert tészta = tojás, hab (tojásfehérje + levegő)
- égetett tészta = levegő
- omlós tészta = zsír
- leveles tészta = levegő (hajtogatás)
- kelt tészta = élesztő
- kevert tészták = sütőpor
- mézes tészták = szalalkáli, szóda, bikarbóna