

Főzéssel készíthetők mindazok a húsételek, melyeket párolásnál alkalmaztunk, megfőzve, főzés előtt a húsokat leforrázzuk, majd hideg folyadékba tesszük fél főzni. A tetején keletkezett habot leszedjük, majd izzesítjük, hozzáadjuk a többi nyersanyagot és lassan puhára főzzük.

Belsősegek előkészítése, felhasználása

- **Marha és borjúbelsőség**
- nyelvr. a gégegyülványt és a torokhúst levágjuk, majd letisztítjuk, lekaporjuk, hideg vízben lemoszuk és hűtőben tároljuk
- fejelő : langyos vízbe áztatjuk és a hátyát lehúzzuk róla. Forrásban levő sós, citromos vagy gyengén ecetes vízbe tesszük, majd saját levében hagyjuk kihűlni. Leöblítjük, majd sós citromos vízben hűtőben tároljuk
- máj: lehartyázzuk, a vércsatornákat kivágjuk. Hűtőben tároljuk.
- A vesét fagygyúval együtt szelleteljük, borssal meghintve, olajjal bekenve hűtőben érleljük. -
- A borjúmájgyal köbfelebarajjuk, megmoszuk, majd sós, citromos vízben félhétedéig áztatjuk, leöblítjük és leszárítjuk, sós, citromos vízben egész borssal puhára főzzük. Vékony szeletekre vágjuk.
- A főttöt - vagy pacalt gyökérkéfével letisztítjuk, többször váltott vízben alaposan megmoszuk. Ha kell, gyengén ecetes vízben tovább áztatjuk és leöblítve sós vízben félpuhára főzzük.

Sertésbelsőség

a nyelvet megmoszuk, húsvesszerűen megőzzük, majd hűtés után bőrt lehúzzuk. A májat lehartyázzuk. A vesét forrázzuk, fagygyúval együtt szelleteljük, borssal meghintve, olajjal bekenve hűtőben érleljük. A velőt langyos vízbe áztatjuk és a hátyát lehúzzuk. Sós, citromos vízben félforraljuk, majd saját levében kihűtjük. Leöblítjük és sós, citromos vízben tároljuk hűtőben felhasználásig. A szívet, tüdőt megszárítjuk, előfőzzük.

Az ételeknek megfelelő húsrészek alkalmazása

Nem véletlen, hogy meghatározott a húsrészek elkészítési módja. A húsrészek rostozata, zsírtartalma meghatározza az elkészítési technológiát – főzés, sütés, párolás. Csak azokat a húsrészeket használjuk fel ételünk készítéséhez, melyet a receptúra előír. Így kapunk minőségileg és érzékszerviileg kifogástalan ételket.

Anyagfelhasználás mértéke az elkészített ételtek kalkulációjának megfelelően

A receptúra 10 adagra szól, kivétel a hidegkonyhai készítmények és olyan árúk, melyek árát súlyban írják az alapra.

Az anyagmennyiséget a tisztítási veszteséget is figyelembe vesszük, mely áthárul a fogyasztóra.

8. Ön egy étterem szakácsa. Válassza ki a tálalásra, díszítésre vonatkozó szabályokat a levesek, meleg előételek és desszertek esetében, figyelembe véve az alapanyagok, készítmények ízt, színét, formáját, harmóniáját, tálalási hőfokát, a tálalóedényt és a mennyiséget!

- A tálalás esztétikája, tisztasága
- A bejező levekenység az ételtek *melegen, illetve hidegen tartása, a tálalás és a díszítés.*
- Adagolási, tálalási szabályok:
- Pusztán kézzel megfogni semmit nem szabad, ezt a megfelelő adagoló- és tálalóeszközök segítségével kell végczeni.
- Az adagsúlyokat pontosan be kell tartani. Az adagsúlyok alapja a kalkuláció. Ételeknél ez 10 adagra szól, sőt részletek a sütőforma mérete a meghatározó.
- A tálalási és az adagolási ügy végczzük, hogy az ránkérésre zölless és szakszerű legyen. A kúrált termék legyen élvágygerjesztő, az egy csoportba tartozó termékkel együtt tálaljuk.
- A tálaláshoz és adagoláshoz a megfelelő munkaeszközöket kell használni.

- melegen tartósan 65 °C felett, vagy hidegen 6 °C alá hűtve tároljuk 60-120 percig.
- visszamelegítéskor az étel maghőmérséklete legalább 2 percig 75 °C legyen
- tárolás során az ételtek élvezet értéke nem változhat (színe, állománya, íze)
- adagolás a kalkulált mennyiségnek megfelelően és minden vendég mindenből arányosan kapjon, előmelegített tálon, tányéron, csészében, tálkában stb. (amit vágni kell az jobb oldalon a készhez közel legyen, ami a villára kell az ahhoz legyen közel, középen a mártás, vendéggel szemben a tányér felső részén a díszítés, vagy középre emeljen a főétel, köré a dekoratív kiegészítő elemek)
- díszítés csak elhető, hőkezelt étel mellé hőkezelt anyag kerülhet, a felrakás esztétikus legyen, ne figyelem elterelő

Minőségi alapanyag és díszítőanyag kiválasztása. A tálalásnál figyelembe kell venni az alapanyagok, készítmények ízt, színét, formáját, tálalási lehetőségét, harmóniáját.

Tálalás után következik a díszítés. A díszítés általános szabálya, hogy ételünket csak elhető anyagokkal díszítsük. Ne használjunk olyan élelmiszereket (pl. cékla), melyek az étel megszínezik. A díszítőanyagoknak ízben, színben harmonizálni kell a fétaltal étellel.

Levesek tálalóedénye: csésze, levestál, alátét

- Levesek tálalóedénye:
- levestál
- levestálöntő csésze – 3 dl ürtartalmú fém vagy porcelán egyfűtű csésze
- levestészcse 2,5 – 3 dl ürtartalmú – erőleves, gyümölcs és krémlevesek felszolgálásához
- levestészcse-csésze – 0,8 – 1,2 dl ürtartalmú – a különleges levesek felszolgálásához
- Húsleves jellegű levesek** - a levestétetlet külön főzzük meg és tálaláskor adjuk a levesbe. Kiöntő csészébe vagy levestálba tálaljuk, adagontként 3 dl-t.
- Erőlevest** erőlevestészcsebe tálaljuk.
- Krémlevesek** - forrón, előmelegített csészében tálaljuk, külön tálalt vajban pirított zsemlekockát adhatunk hozzá. Betét nélkül is tálalhatjuk.
- Gyümölcslevesek** - leginkább nyáron, gyümölcsidényben készíjük és jól lehűtve, hidegen, levestészcseben tálaljuk fel

Az összetett levesteket meghatározott alkalmakra készíjük, vagy az igényes konyhákban szercpelcéljuk étalapjánkon illetve ételsorainkon. Lehetnek speciális magyáros levesek, de számos, a népiéletben, mennyiségben, készíítési módban, vagy izzesítésben, fűszerezésben. Készíítésük során ügyelni kell arra, hogy a felhasználni nyersanyagok arányban legyenek egymással. Általában levestálba tálaljuk.

Különleges levesek - általában konzerv formájában érkeznek hazánkba. A konzerv levestekhez adhatunk egy kevés erőlevest, borpárlatot, vagy maderitort. Egy adagba általában 0,8 dl-t, hogy a tálalóedény és a leves forró legyen, a betéteket minden adagban arányosan osszuk el, gyorsan szolgáljuk fel. Különleges levesek közé tartozik a *feskefészék leves, cípunszony leves, kengurujárók leves, teknősbéla leves.*

Tálalási hűfók, mennyiség, levestétet

Az elkészített ételtek tálalási hőmérsékletüknek megfelelően melegen 60-80 °C-on, illetve hidegen 6-8 °C-on kell tartani és tálalni. A meleg ételtek előmelegített, a hideg ételtek előhűtött tálakra, tányérokra kell tálalni.

Tálaláskor minden adagba egyenletesen osszuk el a puhára főzött anyagokat és a levestétet. **Előételek – tálalóedény, tálalási hőmérséklet, körlet, mártás, díszítés**

A **meleg vevés íztelítő** ízben és színben változatosan elkészített, kismértű tűzálló tálakba tálalt meleg előételek.

Az étellekből legalább 9-10 fétét kell készíteni. Az izlésesen talál, díszített ételleket damaszt-szalvétával borított ezüstláton kell elrendezni. A tal formája lehet szögletes vagy kerek. Szükség szerint külön mártásoscsészében többféle, jellegüknek megfelelő mártás tálalható.

Az ételleket váltakozva kerüljenek egymás mellé szintük, ízük és készítési módjuk alapján. Fontos, hogy az egyes készítmények időre készüljenek el és egyszerre találjuk az előmelegített tállakba.

A **meleg előételek** kis adagban tálalt étetek, melyek felkelik az étvágyat. A meleg előételek közül többet főtelként is fogyasztathatunk. Az ilyen ételleket előételként csökkentett anyaghányaddal, illetve személyenként fél adagot számíva készítjük és találjuk. Az előételeknek gyorsan és frissen kell készülnük, ezért fontos a munkához az anyagok jó előkészítése. A meleg előételek sikere jórészt azon múlik, hogy frissen készüljenek és gyorsan kerüljenek felszolgálásra. Fűszerezésük mindig mértékartó legyen, hogy alapanyagaikban rejlő ízek könnyen érvényesüljenek.

Mivel az előétel csökkentett anyaghányaddal kerül asztalra, ez lehetőséget ad arra, hogy többféle fogást találjunk fel. Ennek következtében többféle anyagból állnak elfogyasztott ételünk, így táplálkozás-ételtani szempontból az emberi szervezetet hozzájut a legfontosabb tápanyagokhoz, fehérjékhez, zsírokhoz, szénhidrátokhoz, vitaminokhoz és ásványi sókhoz. Az izlésesen, változatosan díszített kisadag étetek egymást követő sora látványában, ízében étvágygerjesztő.

Tésztából készült meleg előételek

A meleg előételek egyik legváltozatosabb csoportját alkotják.

Mivel a tésztafélék tűzolt fogyasztása nem felel meg a korszerű táplálkozás-ételtani követelményeknek, ezért célszerű olyan anyagokkal kombinálni, melyek felhígítatalma, rosttartalma magas. Az elkészítésnél a könnyebben emészthető, értékesebb alapanyagokból használjunk többet a tészta rovására. Az alapítségia lehet vajasztésza, sós, omós tészta, főtt tészta, palacsinta, lánk, tekercs.

A **vajaspástétókat** tálpapírral ellátott fémálra találjuk, mártással félig átvonjuk és külön előmelegített mártásoscsészében mellé adjuk a többi mártást.

Rántott vajasztésza (risollé) - tálpapírral ellátott fémálra találjuk, mártásoscsészében adjuk mellé a hozzáillő mártást.

Kis tésztafosar, személyenként 1-2 darabot, vagy **nagy tésztafosar**, 5-6, esetleg 10-12 személyre szólót. Tálpapírral ellátott fémálra találjuk, mártással félig átvonjuk és külön előmelegített mártásoscsészében mellé adjuk a többi mártást.

Főtt tésztából készíthető meleg előételek jellegzetes olasz étetek. A tésztát mindig frissen kell főztetni és azonnal tálalni. A tészta tejtegre olvasztott vajdarabokkal morzsolunk. Nélkülözhetetlen kiscsögük a kemény parmezán sajt, melyet részelve találunk a tészta tejtegre, illetve adnak mellé.

Palacsintából készült meleg előételek előmelegített tátra találva, külön mártásoscsészében a hozzáillő mártással találjuk.

Fánkok - tálpapírral ellátott fémálra találjuk és előmelegített mártásoscsészében adjuk mellé a forró mártást.

Keltésztafánk - jól lecsopogtatva tálpapírral ellátott fémálra találjuk és előmelegített mártásoscsészében adjuk mellé a jellegnek megfelelő mártást.

Tekercsek - tálpapírral ellátott fémálra találjuk, mártásoscsészében a hozzáillő mártással.

A **rizottók** olasz eredetű étetek. Alapanyaguk a megfőltén párolt rizs. Különböző, külön megpárolt agy pirított anyagokkal, főtt zöldségekkel és bőven reszelt sajttal keverjük össze, majd kivajazott lecsopogtatva nyomkodva és kiborítva találjuk. Tejtegre meghintjük a reszelt sajt másik felével. Különböző hozzáillő mártást vagy pecsenyével találunk fel melléjük mártásoscsészében. A rizottók jellegzetes adó anyagait 0,5 cm-es kockákra vágva készítjük elő.

Sajtból készíthető meleg előételek bő választékú előételek, magas az élvezeti és táplálkozási-ételtani értékük.

Bundázott sajtok - tálpapírral ellátott fémálra találva mártásoscsészében tartásmártással találjuk.

Sajtrapogós - tálpapírral ellátott fémálra találva sajtmártással találjuk.

Sajtfelfújt - előmelegített tátra borítva, mártásoscsészében sajtmártással találjuk.

A zöldségfélékből készíthető meleg előételek

A **bundázott előételek** lecsopogtatva tálpapírral ellátott fémálra találjuk és külön mártásoscsészében találjuk mellé a hozzáillő mártást.

A **főttött előételek** - általában párolt rizs alapra találjuk, és mártásoscsészében külön mártást adunk hozzá.

Ropogósok - tálpapírral ellátott fémálra találjuk, mártásoscsészében a hozzáillő mártást mártásoscsészében találjuk.

Felfújtak - előmelegített tátra elkészülte után azonnal találjuk.

Csöben sülték - tűzálló tálon elkészülte után azonnal fétáljuk.

Egyéb készítmények lehetnek angolos, franciás és lengyeles főzelékfélék.

Hollandi mártással találhatunk sós, cukros vízben főtt *csirógot*, sós vízben főtt *kelvirógot*, *felelegyökereit*, *brokkoli*, *parisszont*. A csirógot kötegelve főzzük meg és damasztszalvétával betakarjuk. Külön mártásoscsészében adjuk mellé a hollandi mártást.

Lengyelesen készíthetünk *csirógot*, *zöldbabot*, *brokkoli*, *parisszont*. A főtt, vagy gőzölt anyagokat alaposan lecsopogtatjuk, vajban pirított zsemlemorzssal vonjuk át.

Vajjal találhatunk csirógot, fekelegyökereit, kelvirógot, brokkoli, spárgatököket, parisszont. A főtt alapanyagokat lecsopogtatjuk és még forrón, mártásoscsészében vajjal találunk mellé.

A tojás étetek

A meleg előételekhez kizárólag friss, kifogástalan minőségű tojást használunk. Mindig frissen, rendelkezésre készítjük és azonnal találjuk.

A **bevert tojás** - talátskor leszartjuk és formázzuk. Különböző ígukkal, mártásokkal találjuk. **Edényekben párolt tojás** abban az edényben találjuk, amelyben elkészítettük.

Habart tojást - azonnal, forrón található.

A **tojásleptény** - talátskor olvasztott vajjal átfényezzük és egy kevés, jellegzetes adó anyagot hintünk a tejtegre.

Belsőégekől készült meleg előételek

Bundázott előételek - a megfelelő körrel tálpapírral ellátott fémálra találjuk és mártásoscsészében adjuk mellé a hozzáillő mártást.

Ropogósok Tálpapírral ellátott fémálra azonnal találjuk, mártásoscsészében a hozzáillő mártást találjuk.

Felfújtak Előmelegített tátra azonnal találjuk.

Csöben sülték tűzálló tálon azonnal fétáljuk.

Desszert - **tálalodény**, **tálalási hőmérséklet**, **öntet**, **díszítés**

A desszert az ételsor befejező fogása. Bejező fogásként találhatunk sajtokat, ételmi tésztaakat, pürét, fagyvalót, pohárkrémet, felfújtat, pudíngot, gyümölcsöt, kompótot, gyümölcsalátát. Ezek találási módja különböző, az étel jellegének megfelelő.

Az **ételmi tésztaakat** melegen (60 – 80 °C-on), elkészültük után azonnal találjuk, tálpapírral ellátott fémálra. Amennyiben mártást is adunk mellé, ezt külön mártásoscsészében találjuk fel.

A **kevért tészta** a galuskák, palacsinták, morzsafélék és egyéb kevért tészta.

Palacsinták gyorsan, könnyen és változatosan készíthetők. Mindig frissen, rendelkezésre készítjük és azonnal találjuk. Rummal leöntve és flambrózva készült az **égő palacsinta**. Amennyiben mártással találjuk, ezt külön mártásoscsészében találjuk fel.

Marzafélék - vanília porcukorral meghintve tálatjuk, külön mártásoscsészében adjuk mellé a gyümölcsöt.

Egyéb kevert **tészták** - például rántott szilva, alma, ananász, barack, vagy eper (pongyolában). Talpaprinnal ellátott fémátna helyezve tálatjuk.

Mágyararaks - Forró vízbe mártott kessel kockára vágjuk, vanília porcukorral meghintve, talpaprinnal ellátott fémátna tálatjuk.

A meleg **pudingot** előmelegített tálatátna borítva tálatjuk, külön mártásoscsészében adva mellé a mártást. Azonnal felszolgáljuk.

A **hidegen tálatlandó desszerteket** előhűtött tálatóedényben, 6 – 8 C°-on tálatjuk.

Parték - általában előhűtött laposüvegátnyáron, partéatátnában szolgáljuk fel. Tejszínhabbal, csokoládéval, vagy gyümölcscsal díszítjük. A partéatátnyert vagy talkát kistátnyára helyezve, fagyaltátnakállal, szalvétával szolgáljuk fel és mellé egy pohár vizet viszünk.

Pohárkrémek - mutatós kelyhekbe és serlegekbe töltjük, melyet előhűtünk.

Tejszínhabos gyümölcscrizs - pohárakba réve lehtjük, tejszínhabbal és cukrozott gyümölcscsal díszítjük.

Hideg puding a diplomataputing, a formából kiborítva, puncsmártással leontjük.

9. Ön egy étterem konyhafőnöke. Válassza ki a tálatásra, díszítésre vonatkozó szabályokat a hideg előételek, húskételek, halételek esetében. Vegye figyelembe az alapanyagok, készítmények ízét, színét, formáját, szerkezetét, harmóniáját, tálatási hófokát, a tálatóedényt és a mennyiséget, valamint a hókezelő műveletek utáni vesztésegeket!

A tálatás tisztasága, esztétikája híegítnia

A sütés-főzés egyk legáltalásabb része a hideg ételek készítése. A jól elkészített és étrendbe illesztett hideg étel egyformán szolgálja a jó gazdálkodást, a változatosságot, az esszerű, modém táplálkozást és gyorsítja az ételkészítést. A hidegkonyhán számos olyan étel tudunk elkészíteni, amely nem igényel hosszabb időjű sütést-főzést.

A hideg ételeket

- jól lehtűve, előhűtött talon adjuk asztalra
- ügyeljünk a változatos elkészítésre, a kultúrált tálatásra és díszítésre
- izesisitk bátrabban, mert az ízek hidegen kevésbé érződnek ki.

A hidegkonyhában előállított ételek legtöbbjét megelőzi az előkészítés, a sütés vagy főzés művelete. A készre silt vagy főtt anyagok megfellelő hűtés után kövekezhnek csak az elkészítés és tálatás. A díszítés az étvágy felkelésének hatásos eszköze. Ennek összhangban kell lenni az étel jellegével, ki kell emelnie azt. Étrendbe illesztésnél ügyeljünk arra, hogy ne ismétlődjön egyforma ízű, színtű és jellegű anyag. A nehezebb hússal vagy silt előt könnyebb, míg a könnyebb főccel előt lakatíóbb hideg étel állítsunk az étrendbe.

A zólság- és főcclekfélek felpuhítását - főzscét, gőzölését - lassan, kíméletesen végezzük, hogy az értékes vitamok ne oldódjanak ki.

A zólság- és főcclekfélekből készíthető hideg előételek esszereti salátákra és töltött zólság- és főcclekfélekre csoportosíthatók.

A minőségi alapanyag kiválasztása (hús, köret, mártás)

A hidegkonyhai készítményeknél fokozottan ügyelni kell a minőségi alapanyagok használatára. Csak ép nyersanyagokat használhatunk fel.

Húsételeknél, halételeknél a konyhatechnológiai műveletek szakszerű betartása, figyelembe véve a hús, hal szerkezetét a zsírtartalom és víztartalom alapján.

A halételek közkedvellek, ízletesek és rendkívül széles választékban készíthetők el. Táplálók és könnyen emészthetők, ezért sokféle haléttel a kímélő étkezésben is felhasználható. Táplálkozás-életteni szempontból fehéjéartalmna tesz értékesé. Könnyen romlik, ezért mindig frissen, azonnal használjuk fel.

Hideg halételekhez készíthetjük a halakat főzve, tálathatjuk esszereti salátáalapra, készíthetünk bejőle salátát és kocsonyát. A hideg halételek a vegyes ízelítők alkotóelemei is.

A hideg halételek készítéséhez elsősorban *siltót, fogást, tokot, vőtt, kecségét, pontyot, lazacot* használjuk. Filézve használjuk fel, a filézés során keletkezett halcsontokból, fejből, farokból pedíg halaplakévet készítnk. A halakat halfőző edényben készítjük el, így nem húsá nem törik össze. A halat elkészítés előtt 1-2 órával jól be kell sózni, mert az izmáat csak így lesz megfellelő és halhús magas víztartalmna ezt megővevelli. Hideg halételekhez készíthetjük a halakat főzve, tálathatjuk esszereti salátáalapra, készíthetünk bejőle salátát és kocsonyát. A hideg halételek a vegyes ízelítők alkotóelemei is.

A húsk sütését, előkészítését úgy végezzük, mint a siltéket. A sütést korábban be kell tejezni a könnyebb szeletelés érdekében. A sütés közben locsolgatás nagyon fontos, mert a kiszáradt húsk élvezeti értéke jelentős mértékben csökken és nehezen szeletelhető. Az angolos húskat az előírásnak megfelelően kell elkészíteni. A készre süttött húskat lehtjük, elávóljuk a formázásra használt anyagot, majd lefarguk a zsíros, porcos részeket. Főhába csomagolva hűtjük és tároljuk. Minél jobban lehtűtt a hús, annál könnyebben és szebben szeletelhető.

A rostoson sütéshez a húskat igen gondosan kell megválasztani és előkészíteni. A túl öreg állat húsból készített rostoson silt nehezen silt át, rágos marad és a hosszú sítési idő alatt eléghet. Az előkészítésnél a hússzeletet gondosan tisztítsuk meg a felesleges zsíradéktól és inaktól. A marhabúsból készített rostoson siltéket felhasználás előtt pácoljuk, előfűszerezünk. A többi állat húsból készített rostoson siltet felhasználás előtt előfűszerezünk, illetve sózunk. Sózás helyett egyre gyakrabban alkalmaznak a kültőle frissensiltékhez a húspuhítókat. Ez a hús rostjait felpuhítja, az étel állománya a sítés után omlóabb lesz. Alkalmazásakor nines szükség a hússzelet szótására.

A csonttal együtt tálatl húsknál (őzgerinc) csonttal együtt hűtjük, majd a húst lefejjük és főlába csomagolva tároljuk. A csontot 2-3 órát főzzük és megfűszítjük a maradek húsktól.

A főzscsal készített húskat (marhanyelv, sonka) saját főzölevükben hagyjuk kihűlni.

A szárnysokkat úgy daraboljuk, mint a meleg ételeknél, ha szeleteljük, vékonyabb szeleteket vágunk.

A rostonsiltéknél kültőféle fűszereket, fűszerkeverékeket használunk. Előfordul, hogy a túlfűszerezett hússzeleten a fűszer megég. Így a hús keserű, élvezhetetlen lesz, ezért a fűszerezést mindig mértékkel végezzük.

A hideg húsk mellé helyezett köretek, díszítőelemek harmonizáljanak a húsk ízével, színével. A tátra rendezett húskat, köreket, díszítőelemet temperált aszppikkal fényezzük.

A **tálatóedény kiválasztása, tálatási hőmérséklet betartása**

A hideg előételeket 6 – 8 C°-kon, előhűtött tálatóedénybe tálatjuk.

Fűsölt marhanyelvet, sonkakereset, hideg angol bélszint tálatátna helyezett franciasaláta alapra tálatjuk, hideg köretekkel körítjük. Külön mártásoscsészében adjuk mellé a hozzá illő mártást.

Összereti saláták az esszereti saláták többféle alapanyagból, majonézból vagy majonéz alapú mártásból, illetve salátaecetből és főtt zólságfélekből, esetleg húskból és egyéb járnúkos anyagokból állnak. Elkészítésüknél fontos, hogy az alapanyagokat előre el kell készíteni és jól be kell hűteni. Tálatásuk salátalevéllal borított, előhűtött üvegátnyára törtünk.

Töltött zöldség- és főzelékfélék tölteléként általában összelelt zöldségeket használunk. Franciasalátá alapja helyezzük, salátalevelekkel körberakjuk, melyre kockára vágott aszpikot hintünk meg. Tartámmártást adunk mellé.

Gyümölcsből készíthető hideg előételek - a gyümölcsök előételként való fogyasztása egyre inkább terjed. Jól leltve, üvegátlákon, különösen vegyes ízeltőkben alkalmazhatjuk. Fényezésükhez gyümölcslészpikot használunk, melyet gyümölcsléből vagy a gyümölcs főzölevéből zselatinnal készítenek el.

Tojásból készíthető hideg előételek

- Töltött tojások** - salátalapra helyezzük, tetejét aszpikkal fényezzük. Salátalevelel körberakjuk, melyre apró kockára vágott aszpikot hintünk. Diszítjük és jellegüknek megfelelően körítjük. Például
- **kasszinotojás** - a tojások közé petevezemleleket helyezzük és a tojást finomra vágott füstölt marhacelével és metéltölgymnával hintjük meg. Külön tartámmártást tálalunk mellé.
 - **töltött tojás oroszosan** - orosz hússalátá alapot készítenek, melyre remoulade mártást öntünk. Kaviárral díszítjük.
 - **töltött tojás norvég módu** - heringsalátá alapra helyezzük, melyre remoulade mártást öntünk. Olajbogyószeletekkel, pácolt heringcsikkal díszítjük. Salátalevelel körberakjuk, melyre paradicsomsalátát tesszünk.
 - **töltött tojás kiskőrösi módu** - orosz hússalátá alapra helyezzük. Vlagyimir mártással bevonjuk. Külön mártásoscsészében remoulade mártást adunk mellé.

Kocsonyázott tojások - salátalevelel fedett tányérra csúsztatjuk. Apró kockára vágott aszpikkal hintjük körbe. Külön mártásoscsészében majonéz mártást adunk mellé.

Hús és köret aránya

1 adagja 6 dkg hús és fél adag salátát számolunk. Figyelembe kell venni az elkészítés során keletkező hőkezelési veszteséget.

10. Ön egy étterem konyhafőnöke. Disztálát és hidegtálat rendel a vendég. Melyek azok a szakmai előírások, amelyeket be kell tartania az előkészítés, az elkészítés, a tálalás és a díszítés során?

A süítés-főzés egyik legáltalánosabb része a hideg ételek készítése. A jól elkészített és étrendbe illesztett hideg étel egyformán szolgálja a jó gazdálkodást, a változatosítást, az esszerű, modern táplálkozást és gyorsítja az ételkészítést. A hidegkonyhán számos olyan étel tudunk elkészíteni, amely nem igényel hosszabb idejű süítés-főzést.

A hidegkonyhában előállított ételek legtöbbjét megelőzi az előkészítés, a süítés vagy főzés művelete. A készre sült vagy főtt anyagok megfelelő hűtése után következhet csak az elkészítés és tálalás. A díszítés az étvágy felkeltésének hatáso eszköze. Ennek összhangban kell lenni az étel jellegével, ki kell emelnie azt.

A hideg előételeket és hideg ételeket tojásból, húsfélékből, belsőségekből, halakból és rákfélékből, zselatinfélékből, főzelék- és zöldségfélékből, valamint gyümölcslésztélekből készítenek.

A hideg ételeket

- jól leltve, előhűtött tálon adjuk asztalra
- ügyeljünk a változatos elkészítésre, a kultúrált tálalásra és díszítésre
- izisztisük bátrabban, mert az ízek hidegen kevésbé érződnek ki.

A legjobb minőségű alapanyag kiválasztása

A hidegkonyhai készítményeknél fokozottan ügyelni kell a minőségű alapanyagok használatára. Csak ép nyersanyagokat használhatunk fel.

A nyersanyagok kiválasztását gondosan kell végezni. Figyelembe kell venni, hogy milyen nyersanyagok felületnek meg legjobban az étel jellegének, az alkalmazott hőkezelésnek. Az elő-

készítés során ügyelni kell arra, hogy a nyersanyagok megtartsák eredeti tulajdonságaikat. Minden munkaműveletet szakszerűen végezzünk, hogy lehetőleg ne csökkenjen, vagy csak a legkisebb mértékben a nyersanyagok táplálkozás-ételtani értéke.

- Az ételtápanyagok kiválasztásánál és előkészítésénél figyelemmel kell lenni arra, hogy
- a felhasználásra kerülő nyersanyagok frisssek, zselegék és épek legyenek
 - egészeire ártalmas anyagokat ne tartalmazzanak
 - biológiai értékes tulajdonságaik megmaradjanak

A nyersanyagok kiválasztása

A felhasználási célunk megfelelően osztályozhatjuk a különböző minőségű nyersanyagokat. Különösen ügyelni kell arra, hogy a hidegkonyhai készítményekhez és a hideg előételekhez kiválasztott nyersanyag ép, sérülésmentes legyen.

A gyümölcslésztélektől kiválasztásánál ügyelni kell arra, hogy az étel díszítésére csak a tökéletesen ép gyümölcslésztéleket használjuk.

A táplálkozás-ételtani értékek megóvása

A nyersanyagok étkezési célra alkalmazatlan emésztetetlen részeket is tartalmaznak, melyeket el kell távolítani. Az előkészítés során a zöldség- és főzelékféléket alaposan meg kell mosni, hogy a rákokódott szennyeződéstől, földtől, permetanyagoktól megszabadítsuk. A mosást lehetőleg folyóvízben végezzük.

A külső szennyeződéstől való megisztítás után következnek a felhasználásra nem kerülő héjszelek eltávolítása, zöldségféléktől függően

A darabolás célja, hogy megkönnyítse az ételek elkészítését, megadja az egyes elkészítendő ételek jellegét és segítse az adagolást egyenletességet. A megisztított anyagokat újra leöblítjük. Az ételnek megfelelő darabolást csak közvetlenül az ételkészítés előtt végezzük.

A darabolás egyik módja a **szelvényezés**. Az előkészített nyersanyagokat **formázással** is alakíthatjuk. Ezt a műveletet dresszírozásnak nevezzük. Különösen a zöldségfélék darabolásánál műveletre figyelni szorosan össze a formázással, mintegy kiegészítésként a darabolásnak. Ez a munkafolyamat teljesítését jellegzetes külsőt ad, az étvágy felkeltésének fontos kelléke lehet. Kiváncossá teszi készítményünket, de emellett az adagolás munkáját is elősegíti. Különféle lemezeinknek más-más formát kell adnunk.

A zöldség és főzelékfélék az emberi szervezet számára pótolhatatlanok. Jelenlétük a vitamin és ásványisó tartalmuk, de fontos szénhidrát tartalmuk is az emberi szervezet energiapótlásához, rosttartalmuk pedig elősegíti az emésztést. Fehérjék nem teljes értékűek, de hússal kiegészítve elősegítik az emberi szervezet sejtjeinek pótlását, építését. A zöldség- és főzelékfélék felpuhítását - főzését, gőzölését - lassan, kíméletesen végezzük, hogy az értékes vitaminok ne oldódnak ki.

A hidegkonyha a maga sokszínű, eleven választékával kultúráltabbá, választékosabbá teszi a mindennapi étkezést. Kíváncsi eszköz arra, hogy a néptáplálkozást helyes irányba tereljük általa. Különösen a nyers saláták fogyasztása fontos, mert ezek táplálkozás-ételtani értéket teljességében hasznosíthatja a szervezet.

A hideg előételek és hideg ételek készítésének egyik legfontosabb alkotórésze az aszpik. Az aszpik a kocsonyánál kissé szilárdabb, átlátszó, kristályos, könnyen formázható, szeletelhető, aprítható. Használhatjuk fényezésre, díszításhoz, kocsonyázásra. Hagyományos módszerrel csontokból húsléveszertől hosszán tartó forralással készítenek el, leszüntjük, zsírtartalmuk, beázott zselatinnal porral elkeverjük és a végén derítjük. Újra átszüntjük és zsírtartalmuk. Készíthetjük az étel jellegének megfelelően bojt-, szármay-, vadcsontokból, aprólékból.

Az elkészített ételeket tálalás hőmérsékletüknek megfelelően hidegen 6-8 °C-on kell tartani és tálalni. A hideg ételeket előhűtött tálatra, tányókra kell tálalni.

Tálatlós után következnek a díszítés. A díszítés általános szabálya, hogy élelmeinket csak ehető anyagokkal díszítsük. Ne használjunk olyan élelmiszereket (pl. cékla), melyek az ételt megszínezik. A díszítőanyagoknak ízben, színben harmonizálni kell a felálalt étellel.

A hídgekonyhai készítményekből állíthatjuk össze a díszítelakat és hídgeátelakat. Összeállításánál figyelembe kell venni az egyes anyagok és készítmények ízét, színét, formáját, tálatlasi lehetőségeit, összeharmóniáját.

Díszítelnek nevezzük azokat a több személtre szóló, egy nagyobb tála felálalt hídge ételket, amelyeket megfelelően körítve és díszítve alkalmi társas étkezésekre, ünnepi fogadásokra, bűtí asztalok díszítése vagy kiállításokra készíthünk el. Ezek a tálat a szakácsnővézzel legmutatósabb készítményei és sokféle alapanyagból készíthetnek, izlés, kívánság, vagy a szakács ötletessége szerint. *Ehnevése aszerint változik, hogy melyik alapanyagot használjuk fel döntő többségben.* Készíthetnek hídge tóttó tojás, hídge hatástalok (egszben vagy felszeleltve), hídge sültelk, angolos húsokból, hídge szányasokból, özgerneből, vedszányasokból, libamájból, pástetomfélékből, galatinokból stb. és készíthetünk sajtalat is. Különféle alakú és ízű sajtokból friss zóldfélékkel körítve.

A modern díszítelakra az egyszerű, de izléses, harmónikus díszítés a jellemző és az, hogy a köretek és díszítőanyagok összeharmgban vannak a főétellel és minden, a tála helyzetet anyag ellogyságható. A köretekkel úgy kell kialakítani, hogy azok egyben díszítést is szolgáljanak.

A mai modern hídgeátalak készítésénél fontos szempont

- a táplálkozás-életteni értékek megóvása
- a liszta, pontos munka
- az egyenletes szeleltés
- a főanyag és a köretek arányainak jó kialakítása
- az aszplik szakszerű kezelése, temperálása, darabolása.

A hídgeátalakot mindig *előre meg kell tervezni.* A főanyagokat és köretekkel lehetőség szerint teljesen el kell készíteni és fontos a tálon való elrendezés váható formájának elképzelése, mivel a tála helyzetet anyagokat nem célszerű emelgetni, áthelyezni, mert az anyagok tükör tisztaságú tálatkon érvényesíthnek.

Tálat felhelyezés előtt az anyagokat temperált aszplikkal átfényezzük és díszíthjük, majd hűtőben dermesztjük.

Mártásoscsészében jól lehuított mártást adunk.

A *mártásokat* újabbban ehető anyagokban tálatva, almában, burgonyában, savanyú dímyében, ananászban helyezzük a tálat úgy, hogy az jól illeszkedjen a főanyaghoz és a körethez.

A modern hídgeátalnál a mártásokat ehető anyagba tálatjuk – például alma, burgonya, ananász, savanyú dímye.

Limbszáll kerek, előhuított üveg vagy porcelánátára tálatl összeelt saláta, tóttó zóldség- és főzelektéle, tojásból készílt hídge előétel, pástetom, galatin, saji, kiegészítve a hozzáillő köretekkel. Középre franciasaláta alapra a legmutatósabb hídgekonyhai készítményi helyezzük. *Legutóbb 2-2 fíle hídge sültfílelt, felvágottat és jellegzetes hídgekonyhai készítményt, sajtfílelt kell tartalmaznia, kiegészítve a jellegüknek megfelelő köretekkel.* A köretekkel minden esetben a hozzáillő anyag mellé tálatjuk.

Átfényezzük temperált aszplikkal. Mártásoscsészében külön előhuított tartámmártást tálatunk mellé.

Vegyes felvágottas tá nagy, kerek előhuított üveg, vagy porcelánátára helyezett hídge húseleket és felvágottakat tartalmazó tá, melynek középre franciasalátát halmozunk, erre helyezzük a legnemesebb anyagokat, majd körbetrájkuk a többi felszelelt felvágottat és sülttel. *Legutóbb hűtőfílelt felvágottfílelt és hídge sültet tartalmaz, hozzáillő anyagokkal körítve, illetve tálatva.*

A sült illetve a főt húsokat, felvágottakat hűszálvékonyan szeleltjük. Az idénynek és a felhasznált anyagoknak megfelelően köríthjük zóldség- és főzelektélekkel. Temperált aszplikkal fényezzük és hűtőben dermesztjük.

11. Ön egy melegkonyha vezetője. Beosztottaival beszéj meg a vendég-látásban alkalmazott balesetvédelmi, tűzvédelmi előírásokról, baleset és tűz esetén tanúsítandó magatartásról!

Általános ismeretek

A tűzvédelem célja, feladata

A tűzvédelem célja, hogy az egységek célszerű kialakításával, megfelelő berendezéssel, ezek megfelelő elhelyezésével megelőzze a tűzeseteket, illetve felkészítse dolgozóit a tűzesetek keletkezésakor a helyes viselkedésre.

Előzetes engedély szükséges a **Tűzvédelmi Hatóságtól** "A" és "B" tűzveszélyességi osztályba tartozó vegyárunkat és anyagokat, tüzemanyagot, tüzelő- és építőanyagot értékesítő tüzet, valamint kereskedelmi szálláshely, áruház, vendéglátóipari szórakozóhelyek esetében.

A gazdálkodó szervezetek kötelezettségei.

A tűzvédelemről saját maguk kötelesek gondoskodni. Meg kell teremteni a biztonságos munkavégzés feltételeit. Ne jelentsenek tűz- és robbanásveszélyt a környezetükre. A fogászókra ne jelentsenek veszélyt termékeik, illetve szolgáltatásaik. Termékeik a keletkező tűz és műszaki baleset észlelésénél, jelzésénél, előlásának, elhárításának szervezeti, szervezési, személyi és tárgyi feltételeit.

A gazdálkodó szervek gondoskodniának a jogszabályokban és műszaki követelményekben meghatározott tűzvédelmi előírások megtartásáról, valamint a tevékenységi körükkel kapcsolatos veszélyhelyzetek megelőzésének és elhárításának feltételeiről.

Az üzemeltető tűzvédelmi kötelezettségei:

tűzvédelmi előírások megtartása
tűzvédelmi, biztonsági kockázatok felmérése
a létesítmények tűzveszélyességi osztályba sorolása
Önmé több munkavállaló foglalkoztatása, vagy ötvennél több személy befogadására alkalmas létesítmény működtetése esetén, illetve a fókózzottan tűz- és robbanásveszélyes besorolás esetén és kereskedelmi szálláshelyeken **Tűzvédelmi Szabályzat** készítése, melynek meghatározott esetekben mellékletét képezi a Tűzriadó Terv.

A fókózzottan tűz- és robbanásveszélyes, a tűz- és robbanásveszélyes, valamint a tűzveszélyes tűzveszélyességi osztályba tartozó létesítményekben **tűzvédelmi szakképesítéssel** rendelkező személy foglalkoztatásával, illetve szolgáltatás igénybevételevel kell gondoskodniuk a tűzvédelmről.

Köteles gondoskodni a munkavállalók **tűzvédelmi oktatásáról** és rendszeres továbbképzéséről. A munkavállalók a tűzvédelmi ismereteket, a tűz esetén végzendő feladatokat munkába állásuk előtt meg kell hogy ismerjék.

Baleset és tűzvédelmi oktatás jelentősége

Tűzvédelmi oktatás
A dolgozókat tűzvédelmi oktatásban kell részesíteni, melynek megfontorénét aláírásukkal kell igazolni.

Munkába lépés előtt a dolgozónak meg kell ismernie a következőket:

- A tűzvédelemmel kapcsolatban a jogszabályok által biztosított jogokat és kötelezettségeket.
- Belső előírások, utasítások rá vonatkozó rendelkezéseit