

Tárgytematika / Course Description

Ételkészítési ismeretek I.

KGNB_TRTM039

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2017/18/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/3/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A hallgató ismerje meg az ételkészítéssel kapcsolatos higiéniai előírásokat. Önállóan alkalmazza a gyakorlatok során meismert előkészítési műveleteket. Szerezzen jártasságot az ételkészítési technológiákban. Legyen tájékozott a tálalási és díszítési trendekben.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tűz- és balesetmegelőzés. Higiéniai előírások. A tankönyv működési rendje.

Az alapanyagok előkészítése, tisztítása, darabolási módjai.

Íz - és zamatkivonatok, alaplevek.

Kevert saláták, hideg előételek.

Egyszerű sűrített levesek, krém- és pürélevesek.

Főzelékfélék, köretetek.

Meleg alapmártások és képzett mártásaik.

Meleg előételek

Édesvízi- és tengeri halételek.

Szárnyasokból készített ételek és köreteik.

Sertéshúsból készített ételek és köreteik.

Egyéb húsételek és köreteik.

Éttermi meleg tészták.

Tányérdesszertek.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Gyakorlatonként az elméleti felkészültség és a megismert technikák alkalmazásának értékelése. A félév gyakorlati jeggyel zárul.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Szalai Zoltán ÉKT (E-jegyzet)

