

Tárgytematika / Course Description

Sütés főzés a szabadban

KGNB_TRTM052

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2020/21/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Ismerje a szabadtéri ételkészítés technológiai és higiéniai követelményeit

Sajátítsa el az ételkészítési technológiák hagyományostól eltérő alkalmazási lehetőségeit.

Legyen képes kutató munkájára építve, kreatív megoldásokra, önálló munkavégzésre.

Csoportos munkavégzés során konstruktív, kezdeményező magatartást tanúsítson.

Tudatosan vállalja, és közvetítse a szakma etikai normáit.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tűz- és balesetmegelőzés. Higiéniai előírások. A szabadtéri ételkészítés jellegzetességei, szabályai.

Tűzrakás, tűzgyújtás. A bogrács kezelése, gyakorlati útmutató

A grillezés fortélyai, parázs és füst

Pácolási eljárások. (rövid és nedves pácok) Az érlelés folyamata

A nyárson sütés alapelvei (egészben sütés, agyagban sütés)

Parti grillek, és segédeszközök

A "mise en place"

Az alapanyagok jellegzetes viselkedése szabadtériön

Parázson készített ételek

Bográcsban készített ételek

Tájjellegű ételek, hagyományörzés

Tálalási trendek, összhang, esztétika

Összefoglalás, versenyfelkészítés

Szabadtéri ételkészítési verseny

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

A versenymunkák értékelése, zsűrizése a nemzetközi pontozásnak megfelelően, a WACS irányelvei alapján történik.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Szigeti Andor Népi konyha sorozat
