**Virėjo modulinė profesinio mokymo programa,**

**IV lygis**

**Teorinių ir praktinių užduočių**

**mokinio sąsiuvinis**

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis parengtas įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinio (Virėjo modulinė profesinio mokymo programa, IV lygis) autoriai patvirtina, kad šiame teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinyje pateiktos užduotys nepažeis autorių, kurių kūriniai naudojami, teisių ir visa užduotims rengti ir iliustruoti naudota literatūra ir šaltiniai yra pateikti sąsiuvinio gale.

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinio autoriai:

Parengė: Vida Mališauskienė, Janina Jasiūnienė, Gitana Vidmantienė, Ona Jurkšienė

Atnaujino: Sonata Tutlienė

**Modulis „Įvadas į profesiją“**

*1 užduotis.* *PALYGINKITE VIRĖJO DARBO SPECIFIKĄ.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Maitinimo įmonės tipas** | **Darbo specifika** |
| Restoranas |  |
| Darželio valgykla |  |
| Greito maisto užkandinė |  |
| Viešbučio restoranas |  |

*2 užduotis. IŠVARDINKITE ASMENINES SAVYBES REIKALINGAS VIRĖJO PROFESIJAI.*

*
*
*
*
*
*

*3 užduotis. APRAŠYTI VIRĖJO VEIKLOS PROCESUS, KURIE ATLIEKAMI SKIRTINGOSE VIRĖJO DARBO VIETOSE.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Darbo vietos** | **Veikla, procesas darbo vietose** |
| Paruošiamieji skyriai (daržovių, mėsos, žuvies) |  |
| Karštųjų patiekalų skyrius |  |
| Šaltųjų patiekalų skyrius |  |
| Miltinių patiekalų skyrius |  |

**Modulis „Tvarkos virtuvėje palaikymas“**

*1 užduotis. VADOVAUDAMIESI DUOTA SCHEMA, APIBŪDINKITE GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLES.*

**

*2 užduotis***.** *IŠVARDINKITE MAISTO PRODUKTŲ GAMINIMO VEIKSNIUS, LEMIANČIUS PATIEKALŲ KOKYBĘ.*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |

*3 užduotis. PARINKITE TEISINGĄ ATSAKYMĄ.*

1. Elektrinėse svarstyklėse gulsčiuku nustatomas svarstyklių:

A horizontalumas;

B pastovumas;

C tikslumas.

1. Diskas su peiliu–šukutėmis daržoves pjausto:

A griežinėliais;

B kubeliais;

C lazdelėmis.

1. Kokia yra plakimo mašinų darbo detalė?

A plakiklis;

B maišymo bakelis;

C planetinė pavara.

1. Kuo tikrinti peilio aštrumą produktų pjaustymo mašinoje?

A ranka;

B pirštu;

C popieriumi.

1. Kam naudojamas virbinis kriaušės formos plakiklis?

A kietai tešlai gaminti;

B kiaušiniams, grietinėlei plakti;

C plikytai tešlai gaminti.

1. Kam skirti marmitai?

A pašildyti paruoštą produktą;

B išlaikyti pagamintą produktą šiltą;

C atšaldyti produktus.

1. Kokiais kaitintuvais kaitinamos kepimo spintos?

A atvirais;

B hermetiškais;

C infraraudonųjų spindulių.

1. Kokios yra mėsos purenimo mašinos darbo detalės?

A atraminis diskas su peiliais;

B frezinių peilių blokai ir šukutės;

C velenas aštriu paviršiumi.

9. Dirbant daržovių pjaustymo mašina pagrindinis darbų saugos reikalavimas yra:

A palaikyti gerą sanitarinę būklę;

B daržoves spausti grūstuvu;

C stebėti pjaustomų daržovių kokybę.

10. Kaip skirstomi paruošiamieji skyriai:

A pirminio daržovių apdorojimo skyrius, mėsos – žuvies pirminio apdorojimo skyrius;

B pirminio daržovių apdorojimo, mėsos – žuvies pirminio apdorojimo skyrius, karštųjų patiekalų skyrius;

C pirminio daržovių apdorojimo skyrius, karštųjų patiekalų skyrius.

*4 užduotis. PARINKITE TEISINGĄ ATSAKYMĄ.*

1. Kokia paruošiamųjų skyrių paskirtis:

A apdoroti žaliavą ir paruošti pusgaminius, kurie po to perduoti į tos pačios maitinimo įmonės karštųjų patiekalų skyrių ir termiškai apdoroti;

B tai skyrius, kuriame baigiami ruošti patiekalai;

C skyriuje pjaustomos žalios ir virtos daržovės, vaisiai, sumaišomos salotos ir mišrainės, spaudžiamos sultys iš vaisių ir daržovių, plakami putėsiai, grietinėlė.

2. Kokie turi būti įrengimai ir inventorius pirminio daržovių apdorojimo skyriuje:

A šiame skyriuje būtinos šakniavaisių valymo mašinos, pjaustymo ir smulkinimo mašinos, plautuvės, taip pat peiliai, lentos, specialūs figūriniai peiliai daržovių pjaustymui, sieteliai perplovimui, plautuvės, gamybiniai stalai;

B turi būti mechaniniai įrengimai, kaip universali pavara, mėsos malimo mašina, mėsos purenimo mašina, faršo maišyklė, šakniavaisių valymo mašinos, pjaustymo ir smulkinimo mašinos;

C turi būti mechaniniai įrengimai,viryklės, virimo katilai, elektrinės keptuvės, fritiūrinės, šaldymo spintos, stalai, stelažai.

3. Kokie turi būti įrengimai ir inventorius karštųjų patiekalų skyriuje:

A viryklės, virimo katilai, kepimo krosnys, elektrinės keptuvės, fritiūrinės, šaldymo spintos, stalai, stelažai,plautuvės, gamybiniai stalai, šaldytuvai;

B turi būti mechaniniai įrengimai, kaip universali pavara, mėsos malimo mašina, mėsos purenimo mašina, faršo maišyklė ir kt.;

C šakniavaisių valymo mašinos, pjaustymo ir smulkinimo mašinos, plautuvės, taip pat peiliai, lentos, specialūs figūriniai peiliai daržovių pjaustymui, sieteliai perplovimui.

1. Kokie turi būti įrengimai ir inventorius šaltųjų patiekalų skyriuje:

A universalios pavaros su mechanizmais virtoms daržovėms pjaustyti, žalioms daržovėms, agurkams, pomidorams, salotoms ir mišrainėms maišyti, putėsiams, grietinėlei plakti, sultims spausti, prietaisas gastronominiams gaminiams, duonai pjaustyti, šaldymo spintos, šaldytuvai, gamybiniai stalai, plautuvės, įvairūs peiliai, smulkus inventorius;

B turi būti mechaniniai įrengimai, kaip universali pavara, mėsos malimo mašina, mėsos purenimo mašina, faršo maišyklė;

C universalios pavaros su mechanizmais virtoms daržovėms pjaustyti, žalioms daržovėms, agurkams, pomidorams, salotoms ir mišrainėms maišyti, putėsiams, grietinėlei plakti, sultims spausti, gamybiniai stalai, plautuvės, įvairūs peiliai, smulkus inventories.

1. Kaip skirstomos darbo vietos:

A universalios;

B specializuotos;

C universalios ir specializuotos.

1. Specializuotos darbo vietos yra:

A kurios pritaikytos tik vienos rūšies opearacijai atlikti;

B kurios pritaikytos kelioms skirtingo pobūdžio operacijoms atlikti;

C tinka A ir B.

1. Kokių pjaustymų lentelių negalima naudoti gamybos procese?

A suskilusių, nelygiais paviršiais, apipelijusių, sunkiai nuvalomais paviršiais;

B suskilusių, nelygiais paviršiais, apipelijusių;

C nepaženklintų, suskilusių, nelygiais paviršiais, apipelijusių, sunkiai nuvalomais paviršiais.

1. Peiliai turi būti:

A paženklinti, pakankamai aštrūs, rankenos patogios, tvirtos, nedeformuotos;

B pakankamai aštrūs, rankenos patogios, tvirtos, nedeformuotos;

C pakankamai aštrūs, rankenos patogios, tvirtos.

1. Ką daryti, kad darbuotojas ( virėjas) kuo mažiau pavargtų ir darbas vyktų sparčiai?

A visi darbo įrankiai, turi būti išdelioti greta ir patogiai ;

B visi darbo įrankiai, turi būti išdelioti greta, patogiai ir tose pačiose vietose;

C visi darbo įrankiai naudojami gamybos procese, turi būti išdelioti patogiai ir tose pačiose vietose.

1. Koks maitinimo įmonėse dažniausiai yra netinkamos kokybės įrankis?

A Įskilęs dubuo;

B Peilis;

C Atšipęs peilis.

*5 užduotis. PARINKITE TEISINGĄ ATSAKYMĄ.*

1. Maitinimo įmonės nuo kitų pramonės ir prekybos įmonių skiriasi tuo, kad:

A jų produkcija ilgalaikė;

B jų produkcijos paklausa pastovi;

C pačios gamina, organizuoja pardavimą bei jų produkcijos paklausa nepastovi.

1. Maitinimo įmonės, dirbančios visu ciklu:

A perka iš kitų įmonių pusgaminius ir juos parduoda;

B gamina patiekalus nuo pradžios iki galo ir juos parduoda;

C gamina pusgaminius ir juos parduoda kitoms įmonėms.

1. Specializuotos maitinimo įmonės yra tos, kuriose:

A gaminamas siauresnis pasirinktas gaminių asortimentas;

B gaminamas platus produkcijos asortimentas;

C aptarnavimo forma yra savitarna.

1. Kokioje temperatūroje maitinimo įmonėse laikomi užšaldyti produktai?

A nuo -3° iki - 6 °C;

B nuo -8° iki - 10 °C;

C nuo -18° iki -24 °C.

1. Kas yra tiekimo kanalo ilgis?

A tiekimo kanale esančių tarpininkų skaičius (kuo ilgesnis kanalas, tuo didesnė kaina);

B tiekimo kanale esančių tarpininkų skaičius (kuo ilgesnis kanalas, tuo mažesnė kaina);

C tos pačios kanalo pakopos tarpininkų skaičius.

1. Kas maitinimo įmonėje priima prekes?

A virėjas ar gamybos vadovas;

B įmonės vadovas;

C materialiai atsakingi asmenys.

1. Kas vykdo vidinę maitinimo įmonės produkcijos kontrolę?

A audito kontrolė;

B kiekvienas virėjas ir gamybos vadovas;

C Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

1. Ribotos materialinės atsakomybės atveju:

A darbuotojas privalo atlyginti dalį žalos;

B darbuotojas privalo atlyginti visą padarytą materialinę žalą;

C darbuotojas privalo atlyginti visą padarytą materialinę žalą, bet ne daugiau kaip 3 vidutinio darbo užmokesčio dydžio.

1. Kuriam laikotarpiui sudaromas darbo grafikas, kuriame nurodoma darbuotojo darbo pradžia ir pabaiga?

A savaitei;

B mėnesiui;

C pamainai.

1. Darbo dienos trukmė per parą negali viršyti:

A 14 val.

B 12 val.

C 10 val.

1. Kas yra funkcinis darbo pasidalijimas?

A skyrimas darbuotojui atlikti darbą nuo pradžios iki pabaigos;

B skyrimas darbuotojui atlikti vieną ar kelias funkcijas, išsiskiriančias iš kitų darbų;

C skyrimas darbuotojui atlikti tam tikro technologinio proceso dalį.

1. Darbo organizavimas, tai procesas, kurį sudaro:

A žmonių suskirstymas į darbo vietas;

B įrengimų parinkimas, žaliavų užsakymas;

C veiklos būdų numatymas, reikalingų sąlygų sudarymas.

1. Koks yra darbo pasidalijimo pranašumas?

A dirbantysis greitai specializuojasi ir darbo našumas kyla;

B darbas tampa mažiau monotoniškas;

C darbas reikalauja daugiau atsakomybės.

1. Kas yra materialinis – techninis tiekimas?

A maitinimo įmonės aprūpinimas visomis materialinėmis vertybėmis, išskyrus maisto produktus;

B įrangos remonto organizavimas;

C įmonės aprūpinimas dezinfekavimo priemonėmis.

1. Kas yra gamybos veiksmingumas?

A pagamintos produkcijos kiekis per laiko vienetą;

B gamybos išteklių panaudojimas, duodantis geriausią rezultatą;

C išlaidos, kurios keičiasi, keičiantis gamybos apimčiai.

1. Mėsos neto svoris vienai pjausnio porcijai 90 g, bruto sudaro 35%. Kiek mėsos reikės 20 pjausnio porcijų?

A 2,76 kg;

B 1,76 kg;

C 3,72 kg.

1. Mėsos bruto svoris 145 g, neto 105 g. Kiek porcijų pjausnio pagaminsime iš 5 kg mėsos?

A 20 vnt.;

B 28 vnt.;

C 34 vnt.

1. Kas yra kompleksinis valgiaraštis?

A valgiaraštis, kai lankytojas gali rinktis iš siūlomo patiekalų asortimento;

B valgiaraštis, kai lankytojui siūlomas iš anksto parinktas patiekalų asortimentas;

C valgiaraštis, sudarytas apskaičiuojant dienos asortimentą bei dažniausiai siūlomas sanatorijose, ligoninėse.

1. Pagal ką skaičiuojama patiekalo kaina?

A kalkuliacinę kortelę;

B technologinę kortelę;

C produktų sąrašą.

1. Maitinimo įmonei valgiaraštis tai-

A tai priemonė atlikti apskaitą įmonėje,

B tai priemonė patraukti lankytoją, įmonės marketingo priemonė,

C tai įmonės marketingo priemonė.

**Modulis „Pasiruošimas patiekalų gaminimui“**

*1 užduotis. ATRINKITE IR ĮRAŠYKITE PRALEISTUS SKAIČIUS IR ŽODŽIUS.*

Mėsa turi daug pilnaverčių baltymų – %, riebalų – %, mineralinių medžiagų – %. Mėsoje yra daug ir vitaminų A, D, PP ir B grupės.

Gyvulių skerdienas sudaro: kaulai, raumeninis, jungiamasis ir riebaliniai audiniai. Raumeninis audinys sudarytas iš atskirų raumenų skaidulų. Raumeninio audinio yra pilnaverčiai, nes juose esančios savo sudėtimi panašios į žmogaus raumeninio audinio baltymus. Vertingiausi raumenys yra skerdienos , nes jie turi mažai jungiamojo audinio, yra minkštesni.

Praleisti skaičiai: (0,5–1,3), (2–37), (14,5–23) ir žodžiai: baltymai, amino rūgštys, viduje.

*2 užduotis. ATPAŽINKITE PAVEIKSLĖLIUOSE IR SURAŠYKITE, KOKIOS TAI SKERDIENOS MĖSOS DALYS.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| atsisiųsti | k | k |
| 1. | 2. | 3. |

*3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kaip reikia paruošti darbo vietą pusgaminiams išmušti?
2. Ar natūralių pusgaminių, pavoliotų pusgaminių ir pusgaminių su įdarais mėsą reikia išmušti vienodai?
3. Kodėl svarbu pusgaminiams su įdarais mėsą išmušti plonai, bet be skylių?
4. Kodėl pusgaminiams pavolioti kiaušinį svarbu gerai išplakti iki vientisos masės?
5. Kodėl svarbu tikrinti pusgaminio svorį iki pavoliojimo kiaušinio plakinyje, džiuvėsėliuose ir po pavoliojimo, bei paruošto gaminio svorį?
6. Kodėl kepant pusgaminius keptuvę su riebalais būtina pakaitinti, bet labai svarbu neperkaitinti?
7. Kada pusgaminius, skirtus kepimui, reikia dėti į keptuvę?
8. Kodėl prieš kepimą išimtus pusgaminius iš šaldytuvo reikia palaikyti 15–20 min. kambario temperatūroje?
9. Kodėl pusgaminiams paruošto įdaro svorį būtina patkrinti?
10. Kodėl mėsos pusgaminių įdarams fermentinį sūrį ar rūkytą gaminį reikia pjaustyti plonai, smulkiai?
11. Kodėl kmynus, naudojamus įdarui paruošti, būtina nuplikyti?
12. Kodėl, jei kiaulienos nugarinė plona, jauno gyvulio, ją pusgaminiams reikia išplatinti?
13. Išvardinkite iš kokių audinių sudaryta mėsa?
14. Pasakykite, kokia mėsos maistinė vertė?
15. Išvardinkite mėsos termines būkles?
16. Išvardinkite šviežios mėsos požymius?
17. Kiek laiko ir kokioje temperatūroje laikoma atšaldyta mėsa?
18. Išvardinkite mėsos juslines savybes?
19. Kokia mėsos pusgaminių laikymo trukmė ir sąlygos?

*4 užduotis****.*** *IŠSIAIŠKINKITE, KOKIE YRA ŠILUMINIO PARUOŠIMO BŪDAI IR SURAŠYKITE.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pagrindiniai** | **Pagalbiniai** | **Mišrūs** |
| 1.  | 3.  | 1.  | 1.  |
| 2.  | 4.  | 2.  | 2.  |

*5 užduotis****.*** *IŠSIAIŠKINKITE, KUO SKIRIASI ŽEMIAU IŠVARDINTI ŠILUMINIO PAUOŠIMO BŪDAI? KOKIE PRODUKTAI, ŽALIAVOS DEDAMOS ŠIO ŠILUMINIO PARUOŠIMO METU? APRAŠYKITE PO ŠILUMINIO PARUOŠIMO GAUNTO PATIEKALO SKONĮ, MAISTINGUMĄ.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Šiluminio paruošimo būdas** | **Proceso apibūdinimas** | **Produktai dedami papildomai** | **Skirtumai tarp paruošimo būdų** | **Patiekalo skonis, mastingumas** |
| Virimas |  |  |  |  |
| Šutinimas  |  |  |  |  |
| Troškinimas  |  |  |  |  |

*6 užduotis. IŠSIAIŠKINKITE ĮVAIRIUS KEPIMO BŪDUS IR SURAŠYKITE Į ŽEMIAU PATEIKTĄ LENTELĘ.*

1. Skirtumus tarp šių kepimo būdų.

2. Kaip keičiasi patiekalo skonis priklausomai nuo kepimo būdo?

3. Kas nulemia patiekalo skonį, maistinę vertę?

4. Kaip reikia paruošti pusgaminį kepti griliu, norint gauti kuo kokybiškesnį patiekalą?

5. Kuris šiluminis apdorojimo būdas sudaro galimybę išsaugoti kepsnyje vitaminus ir mineralines medžiagas.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kepimas** | **Proceso apibūdinimas** | **Kepimo temperatūra** | **Skirtumai tarp paruošimo būdų** | **Patiekalo skonį lemia** | **Pusgaminio paruošimas** |
| su riebalais |  |  |  |  |  |
| riebaluose |  |  |  |  |  |
| orkaitėje |  |  |  |  |  |
| žarijų kaitroje |  |  |  |  |  |
| infraraudonaisiais spinduliais  |  |  |  |  |  |
| pažemintoje temperatūroje |  |  |  |  |  |
| kaitinimas iki 100ºC |  |  |  |  |  |

*7 užduotis. UŽPILDYKITE LENTELĘ IR SURAŠYKITE ŠVIEŽIOS ŽUVIES POŽYMIUS*.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Žuvies kvapas** | **Odos požymiai** | **Žuvies akys** | **Žuvies žiaunos** | **Žuvies mėsa** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

*8 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kokias žuvis gydytojai rekomenduoja valgyti, kai žmogus turi problemų dėl cholesterolio?
2. Kokia mineralinė medžiaga, esanti žuvyse, stiprina žmogaus nervų sistemą?
3. Kokių dar reikalingų medžiagų žmogui turi žuvys?
4. Kodėl ir riebios, ir liesos žuvys rekomenduojamos valgyti ir yra naudingos žmogui?
5. Kodėl žmonės, kurių valgiaraštyje visada yra jūrų gėrybių, turi stiprų imunitetą ir išlaiko nekintantį svorį?

*9 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kokia jūros gėrybių maistinė vertė?
2. Kaip atrodo kokybiškos krevėtės?
3. Kokias žinote jūros gerybes patiekiamas termiškai neapdorotas?
4. Kaip apdorojame austres patiekiant gyvas ?
5. Kiek laiko reikia kalmarus virti, kad jų mėsa būtų minkšta ir sultinga ?
6. Kaip skirstomos žuvys pagal riebalų kiekį ?
7. Apibūdinkite gyvų žuvų kokybės požymius ?
8. Apibūdinkite žuvies maistines savybes:
9. Koks atšaldytos žuvies realizacijos laikas?
10. Išvardinkite kokius žinote nežuvines jūros gėrybes?
11. Išvardinkite galvakojus moliuskus?
12. Į kokias šeimas skirstomos austrės?

*10 užduotis. IŠVARDINKITE ŽALIAVŲ KOKYBĖS NUSTATYMO BŪDUS (JUSLINIU IR MATAVIMO).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Jusliniai** | **Fiziniai** | **Cheminiai** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*11 užduotis. APIBŪDINKITE PROCESUS, DARANČIUS MECHANINĮ POVEIKĮ MAISTO PRODUKTAMS.*

|  |  |
| --- | --- |
| Rūšiavimas |  |
| Smulkinimas |  |
| Maišymas |  |
| Slėgimas |  |
| Dozavimas |  |
| Plakimas |  |
| Formavimas |  |

*12 užduotis. APIBŪDINKITE MAISTINIUS PRIEDUS.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Maisto priedų grupės** | **Apibūdinimas** |
| Konservantai |  |
| Dažikliai |  |
| Emulsikliai |  |
| Tirštikliai |  |
| Antioksidantai |  |
| Stabilizatoriai |  |
| Aromato ir skonio stiprikliai |  |
| Stingdikliai |  |
| Tešlų kildinimo medžiagos |  |
| Saldikliai |  |
| Glajinės medžiagos |  |
| Kietikliai |  |
| Miltų apdorojimo medžiagos |  |
| Suslėgtos dujos |  |
| Putų medžiagos |  |
| Pakavimo dujos |  |

*13 užduotis. APIBŪDINKITE MAISTO PRIEDŲ PANAUDOJIMO GALIMYBES.*

**Modulis „Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas“**

*1 užduotis. PARAŠYKITE, KAS GALI SUDARYTI SRIUBŲ SKYSTĄJĮ PAGRINDĄ.*

*2 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kodėl gaminant sriubas produktai dedami tik į verdantį skystį ir tokia tvarka, kad vienu metu išvirtų?
2. Kodėl prieskoninės daržovės (morkos, svogūnai) dažniausia dedamos pakepintos?
3. Kokių taisyklių reikėtų prisilaikyti pjaustant daržoves sriuboms, kad jos vienu metu išvirtų?
4. Kodėl uždarytoms sriuboms burokėliai ruošiami atskirai?
5. Kokiais būdais galima paruošti burokėlius uždarytoms sriuboms?
6. Kodėl prieskoniai dedami į sriubas prieš baigiant virti? O sudėjus juos į sriubą katilas uždengiamas dangčiu?
7. Kodėl uždarytas sriubas rekomenduojama virti nekarštoje viryklės vietoje?
8. Kodėl išvirta sriuba turi dar pastovėti 10–15 min.?
9. Kokius įvairius produktus galima dėti į sriubas patiekimo metu?
10. Prie kokių uždarytų sriubų atskirai (duonos lėkštelėje) patiekiamas garnyras?

*3 užduotis. PARAŠYKITE AR NUPIEŠKITE MORKŲ PJAUSTYMO BŪDUS.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Sriubos pavadinimas* | *Pjaustymo būdai* |
| *Bulvienė* |  |
| *Lietuviški barščiai* |  |
| *Pieniška sriuba su pupelėmis* |  |
| *Daržovių nuoviras* |  |
| *Naminė šviežių kopūstų sriuba* |  |
| *Šiupininė sriuba* |  |

*4 užduotis****.*** *IŠVARDINKITE SRIUBŲ RŪŠIS PAGAL PATIEKIMO TEMPERATŪRĄ. KOKIOS YRA SRIUBŲ PATIEKIMO TEMPERATŪROS? TEISINGUS ATSAKYMUS PABRAUKTI.*

6–15 ºC; 4–7 ºC; 35–60 ºC; 90–95 ºC; 75–85 ºC; 100 ºC; 7–14 ºC.

*5 užduotis.**ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

Mėsos sultiniai verdami 90–95 ºC temperatūroje kelias valandas. Paaiškinkite kodėl?

Kodėl verdant žuvies sultinius reikia iš žuvų galvų pašalinti akis ir žiaunas?

*6 užduotis. PABRAUKITE SRIUBAS, PRIKLAUSANČIAS UŽDARYTŲ SRIUBŲ GRUPEI.*

Barščiai su bulvėmis; pupelių sriuba su miltiniais kukuliukais; raugintų kopūstų sriuba; šviežių vaisių sriuba; špinatų ir rūgštynių sriuba; pieniška miltinių leistinukų sriuba; agurkų sriuba su kruopomis; pertrinta salierų sriuba; naminė šiupininė sriuba; bulvienė su grybais; lietuviški šaltibarščiai; daržovių sriuba su pupelėmis; skaidrūs baršteliai; pieniška daržovių sriuba; ryžių sriuba su pomidorais; naminių lakštinių sriuba; skaidri vištienos sriuba su profitroliais.

*Kodėl jos vadinamos uždarytomis sriubomis? Kuo šios sriubos uždaromos?*

*7 užduotis. KAIP TEISINGAI PARUOŠTI ANKŠTINES, RAUGINTAS AR MARINUOTAS DARŽOVES, PERLINES KRUOPAS SRIUBOMS GAMINTI? KODĖL?*

*8 užduotis. IŠBRAUKITE ŠIOMS SRIUBOMS GAMINTI NENAUDOJAMUS PRODUKTUS.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Naminė šviežių kopūstų sriuba** | **Barščiai su kopūstais ir bulvėmis** |
| Ryžiai  | Morkos |
| Bulvės | Agurkai  |
| Naminiai lakštiniai | Svogūnai |
| Aliejus | Šparagai  |
| Grietinė | Aliejus |
| Ropiniai svogūnai | Cukrus |
| Lašiniai | Actas 3 % |
| Burokėliai | Sultinys arba vanduo |
| Kadagio uogos | Pienas  |
| Cukinijos  | Salierų gumbai |
| Sultinys | Bulvės |
| Švieži obuoliai | Burokėliai |
| Kopūstai | Pomidorų tyrė |
| Grietinėlė | Vanilininis cukrus |

*9 užduotis****.*** *ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

Garnyrai skaidrioms sriuboms gaminami atskirai. Jie skirstomi į dvi grupes. Kokias? Išvardinkite kiekvienos grupės asortimentą.

*10 užduotis. KODĖL VERDANT PIENIŠKAS SRIUBAS STAMBŪS MAKARONAI, KRUOPOS, DARŽOVĖS IŠ PRADŽIŲ VERDAMOS VANDENYJE?*

*11 užduotis. PADAŽAI SKIRSTOMI Į DVI PAGRINDINES GRUPES. KOKIAS?*

*12 užduotis.**KOKIE PADAŽAI PRISKIRIAMI KARŠTŲJŲ PADAŽŲ GRUPEI? PARAŠYKITE.*

*13 užduotis. KAIP TEISINGAI REIKIA PARUOŠTI MILTUS PADAŽAMS? ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS.*

Miltai kepami  ar storo  keptuvėse su  ar . Maišomi  mentele. Pakepinti miltai . Kepinami miltai įgauna malonų  bei skonį, primenantį .

*Praleisti žodžiai:* riešutus, riebalais, medine, ketaus, kvapą, persijojami, aliuminio, sausai.

*14 užduotis. SUŽYMĖKITE PADAŽO GAMINIMO OPERACIJAS EILĖS TVARKA, KURIOS TURĖTŲ BŪTI ATLIEKAMOS GAMINANT ŠĮ PADAŽĄ.*

|  |  |
| --- | --- |
|  | Pakepinti miltai |
|  | Verdama |
|  | Kepinama |
|  | Prieskoniai, druska |
|  | Pakepintos prieskoninės daržovės |
|  | Sultinys |
|  | Pertrinama |
|  | Sudedamos pakepintos prieskoninės daržovės |
|  | Sviestas |

*15 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Į kokias dvi pagrindines grupes skirstomi mėsos padažai pagal skystąjį pagrindą ir miltų pakepinimą?
2. Kodėl rudajam sultiniui supjaustytus vamzdinius kaulus reikia apkepinti?
3. Kodėl verdant sultinius kaulai užpilami šaltu vandeniu?
4. Kodėl kaulus sultiniui reikia virti ilgai?
5. Kokios prieskoninės daržovės naudojamos verdant šį sultinį?
6. Kodėl naudojamas daržoves būtina pakepinti sausai, stambiai supjausčius?
7. Kaip vadinamas šis išvirtas koncentruotas sultinys?
8. Aprašykite, kaip reikia teisingai pakepinti miltus rusvai.

Atsakydami į klausimus naudokite internetinę prieigą: [*https://www.youtube.com/watch?v=kVZLqMqWFMU*](https://www.youtube.com/watch?v=kVZLqMqWFMU)

*16 užduotis. PRIE SKIRTINGŲ PATIEKALŲ GALIME PATIEKTI ĮVAIRIUS PADAŽUS. PARAŠYKITE, KOKIE KARŠTIEJI PADAŽAI GALI BŪTI PATIEKIAMI PRIE ŠIŲ PATIEKALŲ (PARINKITE KUO DAUGIAU TEISINGŲ VARIANTŲ).*

mėsos patiekalai – svogūnų padažas, ir

karštos užkandėlės –

nežuvinių vandens gyvūnų patiekalai –

subproduktų patiekalai –

daržovių patiekalai –

karšti saldieji patiekalai –

paukštienos patiekalai –

žvėrienos patiekalai –

kiaušinių patiekalai –

veršienos patiekalai –

kruopų, makaronų patiekalai –

žuvies patiekalai –

varškės patiekalai –

avienos patiekalai –

*17 užduotis****.*** *ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Kuo skiriasi lenkiško ir olandiško padažo gaminimas? Kaip ruošiami kiaušiniai šiems padažams? Pažiūrėkite nuorodą internete ir pasakykite, kurio padažo gaminimas parodytas.

Atsakydami į klausimus naudokite internetinę prieigą: [*https://www.youtube.com/watch?v=hrO2wsvDAkE*](https://www.youtube.com/watch?v=hrO2wsvDAkE)

*18 užduotis. Į KOKIAS GRUPES SKIRSTOMI ŠALTI PADAŽAI? IŠVARDINKITE.*

*19 užduotis. MAJONEZAS GAMINAMAS IŠ ALIEJAUS, KIAUŠINIŲ TRYNIŲ IR DAR KAI KURIŲ SKONINIŲ PRIEDŲ. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Kas nulemia majonezo skonį?
2. Kodėl gaminant majonezą aliejus plakamas?
3. Kokie produktai aliejų emulguoja – suskaido į mažas riebalines kruopeles?
4. Kokie skoniniai priedai dedami gaminant majonezą?
5. Kodėl actas pilamas baigiant gaminti majonezą?
6. Kodėl pilant actą į ruošiamą majonezo padažą jis šviesėja?
7. Kodėl naudojamas tik 3 % actas?
8. Kokios sąlygos reikalingos majonezui laikyti?

Pažiūrėkite internete šią nuorodą ir aprašykite, kaip gaminamas majonezas.

Atsakydami į klausimus naudokite internetinę prieigą: [*https://www.youtube.com/watch?v=u3xnKaHh8T4*](https://www.youtube.com/watch?v=u3xnKaHh8T4)

*20 užduotis. PASKAIČIUOTI REIKIAMĄ ŽALIAVŲ KIEKĮ PAGAMINTI 0,200 KG „GRIETINĖS PADAŽO“.*

Patiekalo pavadinimas **Grietinės padažas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Produktų pavadinimas** | **MASĖ g** |
| **Bruto** | **Neto** |
| Miltai | 30 | 30 |
| Sviestas | 50 | 50 |
| Sultinys arba vanduo | 350 | 350 |
| Grietinė | 650 | 650 |
| Prieskonių mišinys | 3 | 3 |
| Išeiga: |  | 1000 |

*21 užduotis. SRIUBŲ IR PADAŽŲ RUOŠIMO YPATUMAI.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Prieskonines daržoves ir pomidorų tyrę į sriubas dėti pakepintus. Kodėl?
2. Ankštinės daržovės ir perlinės kruopos mirkomos ir verdamos atskirai nesūdytos ant silpnos ugnies. Kodėl?
3. Miltus sriuboms ir padažams reikia pakepinti. Kodėl?
4. Prieskonius į sriubą dėti likus 5–10 min. iki virimo pabaigos. Kodėl?
5. Raugintus kopūstus ir burokėlius dėti į sriubas atskirai troškintus. Kodėl?
6. Sriubų ruošimui naudojant krakmolą, pastarąjį praskiesti šaltu virintu vandeniu ir supilti į baigiamą virti sriubą, pakaitinti iki užvirimo. Kodėl?
7. Sriuboms naudojant raugintus agurkus, juos dėti tik šutintus. Kodėl?
8. Ruošiant padažus su alkoholiu, alkoholį išgarinti. Kodėl?
9. Želatiną drebučiams išbrinkinti ir ištirpdyti vandens vonelėje. Kodėl?

*22 užduotis. ATRINKITE IR ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS.*

1. Porciniams (užsakomiesiems )  patiekalams gaminti naudojamos mėsos dalys – jautienos išpjova, kiaulienos nugarinė, išpjova, veršienos nugarinė, kumpis, avienos nugarinė.
2. Mėsa porciniam gabalėliui atpjaunama  raumenų.
3. Raumenims , skoniui pagerinti, porcinis mėsos gabalėlis gali būti  – prieskoniais, aliejumi, citrinos sultimis, uogų, vaisių sultimis, įvairiais marinatais.
4. Prieš  porcinis mėsos gabalėlis gali būti pavoliojamas – miltuose, kiaušinio plakinyje, džiuvėsėliuose, sezamo sėklose, virtam kiaušinio baltyme, šviežio batono trupiniuose, riešutuose, fermentiniame sūryje ir kt.
5. Porcinis mėsos gabalėlis gali būti  su riebalais, riebaluose, žarijų kaitroje, grilyje, konvekcinėje ir kt.

*Praleisti žodžiai*: Skersai, mėsos, suminkštinti, marinuojamas, kepimą, kepamas.

*23 užduotis. UŽBAIKITE SAKINIUS.*

Kulinarinis įvairių skerdienos dalių panaudojimas priklauso nuo .

Mėsos jungiamasis audinys yra .

Aukščiausios ir pirmos rūšies jautienos mėsoje yra nedaug .

Antros rūšies jautienos mėsa geriausiai tiks .

Mėsa malant jungiamasis audinys .

Mušant mėsą, trinka, muštukas ir mėsa .

Mušant mėsą, sulyginamas , suardomas .

Kepant apvoliotus (miltuose ar džiūvėsėliuose) pusgaminius .

Natūralūs pusgaminiai sūdomi ir pipirais barstomi .

Rostbifas ruošiamas iš .

Bifšteksas ruošiamas iš .

File pusgaminis ruošiama iš .

Langetai gaminami iš .

Befstrogenas ruošiamas .

*24 užduotis. MĖSOS PUSGAMINIUI PARINKITE TEISINGĄ MĖSOS DALĮ, IŠRINKITE GYVULĮ, KURIS TĄ MĖSOS DALĮ TURI IR PASKIRKITE TIMKAMĄ ŠILUMINIO PARUOŠIMO BŪDĄ.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pusgaminio rūšis**  | **Skerdienos dalis** | **Skerdena**  | **Šiluminio paruošimo būdas**  |
| Stambiagabaliai | Atraižos | Kiaulienos | Virti |
| Smulkiagabaliai | Nugarinė |  | Šutinti |
| Porciniai natūralūs | Šlaunis | Jautienos | Troškinti |
| Porciniai pavolioti | Mentė |  | Virti garuose |
| Malti iš maltinių masės | Kumpis | Avienos | Kepti su riebalais |
| Malti iš leistinukų masės | Liemens išpjova |  | Kepti |
| Malti iš natūralios masės | Atraižos | Veršienos  | Kepti riebaluose |

*25 užduotis. KAIP KOKYBIŠKAI IŠKEPTI JAUTIENOS KEPSNIUS?*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kodėl jautienos kepsnio mėsą, išimtą iš šaldytuvo, rekomenduojama valandą palaikyti kambario temperatūroje?
2. Kodėl daugelis profesionalių virėjų kepsniui kepti nerekomenduoja naudoti alyvuogių aliejaus?
3. Kodėl keptuvę būtina pakaitinti, o paskui, įpylus aliejų, dar truputį pakaitinti?
4. Kodėl keptuvė kepsniui kepti įkaitinama labai stipriai ir kepsnys kepamas stipriai kaitinant?
5. Kodėl daugelis profesionalių virėjų prieš kepimą mėsos gabalėlio nebarsto jokiais prieskoniais?
6. Kodėl vieni virėjai, kepdami kepsnį, rekomenduoja jį vartyti kas 15–20 sekundžių, o kiti kas 2 minutės, tai yra apkepti vieną pusę, o paskui tik kitą? Kokiu būdu kepant palaikoma vienodesnė kepsnio temperatūra?
7. Kodėl nerekomenduojama į keptuvę dėti vienu metu daugiau nei 4 kepsnių?
8. Ar reikia įgudimo norint nustatyri kepsnio iškepimo laipsnį liečiamuoju būdu?
9. Kada virėjai, nustatydami, ar kepsnys iškepęs, naudoja liečiamąjį būdą - ranka?
10. Kodėl kepant jautienos kepsnį ant jos viršaus susidaro aukso spalvos karamelė?
11. Kodėl šalia kepsnio, baigiant jį kepti, reikėtų į keptuvę įdėti česnako ir rozmarino šakelę ir dar kepti trumpai uždengus?
12. Kodėl išėmus iš keptuvės iškeptą kepsnį dar reikia palaikyti 2 min. uždengus?
13. Kodėl tik iškeptas kepsnys barstomas druska, pipirais, pašlakstomas česnakiniu aliejumi ir šviežiomis citrinos sultimis?
14. Kaip nustatyti vidinę kepsnio temperatūrą? Kaip sužinoti, kad mėsos kepsnys iškepęs?
15. Su kokiomis salotomis rekomenduojama patiekti kepsnį, kad neužgožtume mėsos skonio?
16. Kokias jautienas skerdienos dalis galima naudoti kepsniams kepti?
17. Kokių gyvūnų skerdienų mėsą dar galima naudoti kepti kepsniams su krauju?

*26 užduotis. SURAŠYKITE, KOKIE GALI BŪTI JAUTIENOS KEPSNIAI PAGAL JŲ VIDINĘ KEPSNIO SPALVĄ IR KAIP KEPSNYS IŠKEPĘS?*

Nustatant liečiamuoju būdu ranka:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |

*27 užduotis. APRAŠYKITE VIRĖJO DARBO ORGANIZAVIMĄ KEPANT JAUTIENOS KEPSNIUS.*

Kepant jautienos kepsnius virėjas .

Prancūziškas jautienos file kepsnys:  *.*

Atsakydami į klausimus naudokite internetinę prieigas:

[*http://www.receptai.lt/receptas/jautienos-file-kepsnio-gaminimas-1346*](http://www.receptai.lt/receptas/jautienos-file-kepsnio-gaminimas-1346)

[*http://www.receptai.lt/receptas/steikas-8252*](http://www.receptai.lt/receptas/steikas-8252)

*28 užduotis.**PASKAIČIUOKITE REIKIAMĄ ŽALIAVŲ KIEKĮ IR PAGAMINKITE 20 PORCIJŲ „LIETUVIŠKO KEPSNIO“.*

Patiekalo pavadinimas **„Lietuviškas kepsnys“**

Receptūros Nr. pagal rinkinį (358/83 )

|  |  |
| --- | --- |
| **Žaliavos pavadinimas** | **Masė g** |
| **Bruto** | **Neto** |
| Kiaulienos nugarinė | 105 | 100 |
| Įdaras: |  |  |
| Salierų gumbai | 24 | 22 |
| Svogūnai | 12 | 10 |
| Aliejus | 8 | 8 |
| Sviestas | 2 | 2 |
| *Įdaro masė* |  | *20* |
| Kiaušiniai | 10 | 10 |
| Batonas | 20 | 20 |
| *Pusgaminio masė* |  | *150* |
| Aliejus | 12 | 12 |
| Kepto kepsnio masė |  | 120 |
| Padažas ar kečupas | 30 | 30 |
| Prieskoniai / žaluma |  |  |
| Išeiga |  | 120/30 |

Kiaulienos nugarinė supjaustoma porciniais gabalėliais, lengvai išmušama, pabarstoma druska, prieskoniais, ant viršaus dedamas įdaras ir daromas ovalios formos pusgaminis. Pusgaminis pavoliojamas kiaušinio plakinyje, batono šiaudeliuose ir kepamas aliejuje. „Lietuviškas kepsnys“ patiekiamas su garnyru, užpiltas sviestu ir papuoštas žalumynais.

Įdaras: šiaudeliais supjaustyti svogūnai, salierų gumbai pakepinami ir įdedama sviesto.

Kepsnys kepamas pagrindiniu būdu 140 ºC temperatūroje iš abiejų pusių apie 5–6 min, baigiamas kepti konvekcinėje krosnyje 150 ºC apie 10–15 min.

**Nuosekli darbų eiga gaminant „Lietuvišką kepsnį“**

1. Suskaičiuoti produktus.
2. Pasverti produktus, tikrinti jų kokybę.
3. Pasitikrinti, ar yra batono, supjaustyto šiaudeliais. Jei nėra – susipjaustyti.
4. Ruošti įdarą:
	1. nuvalytus, nuplautus ropinius svogūnus supjaustyti šiaudeliais, kepinti su riebalais, barstyti druska, pipirais;
	2. nuvalytas, nuplautas salierų, petražolių šaknis supjaustyti šiaudeliais, pakepinti su sviestu.
5. Tikrinti įdaro svorį.
6. Įdarą išsvarstyti krūvėlėmis, suskaičiuoti.
7. Kiaulienos nugarinę nuplauti, supjaustyti porciniais gabalėliais, išmušti, įkirsti sausgysles. Gabalėlius barstyti druska, pipirais.
8. Formuoti pusgaminį – ant porcinio gabalėlio kiaulienos nugarinės dėti įdarą, suformuoti kvadrato formos pusgaminį.
9. Ruošti kiaušinio plakinį (plakti kiaušinio trynį su baltymu, kol masė bus vientisa).
10. Suformuotą pusgaminį merkti į kiaušinio plakinį ir į batono šiaudelius. Pusgaminį formuoti ant lentos su peiliu.
11. Kepti pusgaminį.
12. Gaminį baigti kepti orkaitėje (kepti, kol ant gaminio viršaus susidarys balta putelė).
13. Tikrinti gaminio svorį.
14. Patiekti gaminį pakaitintoje antrųjų patiekalų lėkštėje su garnyru.

*29 užduotis. IŠRINKITE IR ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS.*

I. Virtiems miltiniams patiekalams (naminiams lakštiniams, koldūnams, skryliams, virtiniams, ežiukams (*briedukams*)) užminkoma kieta tešla iš , pasūdyto skysčio (vandens, pieno), kiaušinių. Kad išbrinktų glitimas, šlapiu audeklu uždengta  palaikoma apie 15–20 minučių. Pastovėjusi  elastingesnė, ją lengviau kočioti. Iš tokios  gaminami įvairūs virti miltiniai patiekalai.

II. Kepti  patiekalai – tai lietiniai, sklindžiai.

1. Lietiniams išplakama grietinėlės tirštumo  iš pieno, miltų, kiaušinių, druskos, cukraus. Iš tokios  kepami lietiniai ir naudojami lietiniams su įvairiais įdarais paruošti.
2. Sklindžiams tešla užmaišoma žymiai  – iš miltų, pieno, kiaušinių trynių druskos ir cukraus – išmaišoma  tešla. Išplakami kiaušinių baltymai iki standžių putų ir atsargiai įmaišomi į tešlą. Jei į šią tešlą įmaišysime pertrintą  ir sodą, tai bus sklindžiai su varške. Jei į tešlą dėsime  skiltelėmis, tai bus sklindžiai su obuoliais.

*Praleisti žodžiai:* tešla, tešla, miltų, tešlos, miltiniai, tešla, tešlos, tirštesnė, tiršta, varškę, obuolių.

*30 užduotis****.*** *KUO GALIMA PAKEISTI MILTUS PICOJE, KAD JĄ GALĖTŲ VALGYTI NETOLERUOJANTIEJI BALTYMO GLIUTENO, ESANČIO RUGIUOSE, MIEŽIUOSE IR KVIEČIUOSE?*

*31 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Išsiaiškinkite, kuo skiriasi koldūnai nuo virtinių. Surašykite koldūnų, virtinių asortimentą, parinkdami jiems galimus įdarų variantus:

Koldūnai

Virtiniai

*Įdarai:* virtų bulvių, kopūstų ir grybų, grybų, tarkuotų bulvių, vaisių, uogų, maltos jautienos, maltos kiaulienos, kapotos avienos, maltos kiaulienos ir jautienos, varškės, varškės su razinomis, varškės su vaisiais, varškės su aguonomis.

*32 užduotis. PASKAIČIUOTI REIKIAMĄ ŽALIAVŲ KIEKĮ IR PAGAMINTI 2 KG KOLDŪNŲ (PUSGAMINĮ).*

Patiekalo pavadinimas **Koldūnai (pusgaminis)**

Receptūros Nr. pagal rinkinį (1069/81 ).

|  |  |
| --- | --- |
| Žaliavos pavadinimas | Masė g |
| Bruto | Neto |
| Koldūnų tešla 1067/81 | - | 450 |
| Jautienos kotletinė |  | 200 |
| Kiaulienos kotletinė |  | 230 |
| Svogūnai | 50 | 42 |
| Vanduo | 90 | 90 |
| Įdaro masė |  | 560 |
| Kiaušiniai patepti | 20 | 20 |
| Išeiga |  | 1000 |

Tešla užminkoma kaip naminiams lakštiniams. Į miltus dedama druska, ištirpinta vandenyje, kiaušiniai ir gerai išminkoma. Iškočiojama 2 mm storio lakštai. Iškočiotas tešlos kraštas (5–6 cm pločio) patepamas kiaušiniu (kad geriau suliptų koldūnų kraštai). Ant pateptos juostos vidurio eilute dedamas įdaras 7–8 g, 3–4 cm atstumu vienas nuo kito. Po to pateptas juostos kraštas pakeliamas ir uždengiamas įdaras, formele išpjaunami koldūnai, gerai apspaudžiami kraštai ir suformuojami auselės formos koldūnai. Vieno koldūno svoris maždaug 12–13g. Suformuoti koldūnai dedami ant miltais pabarstytų padėklų viena eile, kad nesiliestų tarpusavyje ir nesuliptų. Pagaminti arba tuoj verdami, arba užšaldomi ir laikomi žemesnėje nei 0°C temperatūroje iki virimo.

Įdarui mėsa sumalama su žaliais ropiniais svogūnais, įberiama druskos, cukraus, pipirų, pilama šalto vandens ir gerai išmaišoma. Labai tinka į įdarą įdėti sutrintų džiovintų mairūnų lapelių.

Patiekalo pavadinimas **Tešla koldūnams (pusgaminis)**

Receptūros Nr. pagal rinkinį (1067/81 )

|  |  |
| --- | --- |
| Žaliavos pavadinimas | Masė g |
| Bruto | Neto |
| Kvietiniai miltai  | 700 | 700 |
| Kiaušiniai  | 1,5 vnt. | 60 |
| Vanduo  | 260 | 260 |
| Druska | 15 | 15 |
| Vanduo | 90 | 90 |
| Išeiga |  | 1000 |
| Drėgnumas 39 % |

Į miltus suplti pašildytą vandenį iki 30–30°C, kiaušinius, druską ir užminkyti tešlą. Tešla turi būti be gumuliukų. Ji minkoma iki vienalytės konsistencijos. Tada reikia pridengti drėgnu audiniu ir palaikyti apie 30–40 min., kol subręs, taps elastingesnė. Po to tešlą kočioti ir formuoti koldūnus.

*33 užduotis. IŠSIAIŠKINKITE, KUO LIETINIAI SKIRIASI (YRA PANAŠŪS) NUO MIELINIŲ LIETINIŲ, NUO SKLINDŽIŲ AR MIELINIŲ BLYNŲ?*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Lietiniai** | **Mieliniai lietiniai** | **Sklindžiai** | **Mieliniai blynai** |
| Skirtumai | Tešlos sudėtis  |  |  |  |  |
| Šiluminio paruošimo būdas |  |  |  |  |
| Patiekimas |  |  |  |  |
| Panašumai | Tešlos sudėtis |  |  |  |  |
| Šiluminio paruošimo būdas |  |  |  |  |
| Patiekimas |  |  |  |  |

Skirtumus ar panašumus surašykite aiškindamiesi jų tešlos sudėtį, naudojamą šiluminio paruošimo būdą, parenkant tinkamus priedus patiekiant.

*34 užduotis. ĮVAIRAUS SKONIO ŽUVYS VERDAMOS SKIRTINGAI. Į PATEIKTĄ LENTELĘ SURAŠYKITE ŽUVŲ PAVADINIMUS, KURIOS TIKTŲ VIRTI PAGAL NUMATYTAS KRITERIJUS.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Verdant švelnaus ir malonaus skonio žuvis- | Verdant įprasto skonio žuvis- | Verdant specifinio skonio žuvis- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Nededama nei prieskoninių daržovių, nei prieskonių, tik druskos ir rūgšties (citrinos, vyno). | Dedama rūgšties, druskos, prieskoninių daržovių – krapų, petražolių, svogūnų, morkų, salierų. | Dedama rūgšties, druskos, prieskoninių daržovių ir prieskonių, pipirų, lauro lapelių. Tokias žuvis geriau virti prieskoninių daržovių ir prieskonių nuovire. |

*35 užduotis. EILĖS TVARKA SUNUMERUOKITE ŽUVIES (ŽVYNUOTOS) PIRMINĮ PARUOŠIMĄ.*

* pusgaminių paruošimas.
* žvynų nuskutimas,
* darinėjimas,
* skrodimas,
* plovimas ir nusausinimas.

*36 užduotis. PERSKAITYKITE IR PARAŠYKITE KOKIOS TAI ŽUVIES PIRMINIS PARUOŠIMAS APRAŠYTAS.*

Aplink žuvies galvą apipjaunama oda ir ji nutraukiama. Paskui perpjovus pilvelį, žuvis išskrodžiama, nukertama galva, uodega ir pelekai. Paruošta žuvis nuplaunama.

*Atsakymas:*

*37 užduotis. IŠSIAIŠKINKITE IR ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Kokias žuvis (pagal dydį, išdorojimo laipsnį, rūšį) geriau virti žuvienei, antriems patiekalams? Ar virti tinka visos žuvų rūšys?

2. Kaip reikės virti žuvis, jei norėsime skanaus sultinio / skanios sultingos žuvies?

3. Kaip reikia laikyti išvirtą žuvį, kol patieksime? Kodėl?

4. Ką turi žinoti virėjas, parinkdamas padažus virtoms žuvims?

5. Kokių trijų taisyklių privalo laikytis virėjas, ruošdamas žuvį kepti su riebalais / riebaluose?

6. Ką daryti, kad kepant riebaluose žuvis liktų sultinga?

7. Kaip reikia išdoroti žuvį, jei norime gaminti įvairius žuvies patiekalus, keptus riebaluose?

8. Kokios žuvys labiau tinka maltinių masei?

9. Kaip reikia išdoroti žuvis ruošiant maltinių masę?

10. Peržiūrėkite medžiagą internete ir aprašykite, kokiais būdais, su kokiais priedais gaminami maltiniai?

Atsakydami į klausimus naudokite internetinę prieigą:

[*http://romada.lt/gardumelis/skanus-zuvies-kotletai-ankstyva-rudenivideo/*](http://romada.lt/gardumelis/skanus-zuvies-kotletai-ankstyva-rudenivideo/)

*38 užduotis. PASKAIČIUOTI REIKIAMĄ ŽALIAVŲ KIEKĮ IR PAGAMINTI 15 VNT. KALMARŲ KOTLETŲ.*

Patiekalo pavadinimas **Kalmarų kotletai**

Receptūros Nr. pagal rinkinį (310/83 )

|  |  |
| --- | --- |
| **Žaliavos pavadinimas** | **Masė g** |
| **Bruto** | **Neto** |
| Žuvies filė | 35,75 | 25 |
| Kiaušiniai | 8 | 8 |
| Svogūnai | 12 | 10 |
| Sviestas | 1,5 | 1,5 |
| Kalmarai | 119 | 70 |
| Krakmolas | 4 | 4 |
| Pienas | 7 | 7 |
| Miltai | 10 | 10 |
| Aliejus | 10 | 10 |
| Pusg. masė |  | 132 |

Žuvies minkštimas be odos ir kaulų, kubeliais supjaustyti ir pakepinti svogūnai, kalmarų minkštimas du kartus permalamas, pridedama krakmolo, pieno, kiaušinių, prieskonių ir gerai išmaišoma. Paruošta masė dedama ant įkaitintos su aliejumi keptuvės ir apkepama. Baigiama kepti orkaitėje.

*39 užduotis. PARAŠYKITE APIE KOKIĄ JŪROS GĖRYBĘ ČIA RAŠOMA.*

Šviežios  panašios į malonaus salsvo kvapo pilkšvai gelsvus, kiek perregimus drebučius. Jos turi būti drėgnos, gelsvai balkšvos. Virtos ir išgliaudytos – nepavandenijusios, gaivaus, malonaus kvapo.

*40 užduotis. UŽBAIKITE SAKINĮ.*

Moliuskus palaikykite 15 min dideliame dubenyje su šaltu vandeniu. Gyvos geldelės po kurio laiko

*41 užduotis.**SVEIKI PAUKŠČIAI AR JŲ DALYS PRIEŠ KEPIMĄ MARINUOJAMI. SURAŠYKITE PRIESKONIUS, PRIESKONINIUS AUGALUS IR KITUS PRODUKTUS, KURIE GALI BŪTI NAUDOJAMI MARINAVIMUI AR PAUKŠTIENOS MARINATAMS PARUOŠTI*.

|  |  |
| --- | --- |
| Prieskoniai |  |
| Prieskoniniai augalai |  |
| Kiti produktai, tinkami marinavimui |  |

*42 užduotis. KODĖL PROFESIONALUS VIRĖJAS ĮVAIRAUS DYDŽIO PAUKŠČIUS BŪTINAI SUFORMUOS PRIEŠ ŠILUMINĮ PARUOŠIMĄ?*

1. Kokie yra paukščių formavimo būdai?

2. Kodėl tikslingiau vienus paukščius formuoti vienais, o kitus kitokiais būdais?

3. Išsiaiškinkite ir aprašykita visus paukščių formavimo būdus.

Paukštis dedamas nugara ant lentos ir

*43 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kodėl seni paukščiai dažniau verdami – sultiniams, o jauni paukščiai įvairiems patiekalams gaminti?
2. Kodėl paukštienos mėsa lengviau virškinama nei gyvulių mėsa?
3. Kodėl antys, žąsys dažniau kepamos nei verdamos?
4. Kodėl ypač vertinama kalakutienos, triušienos bei laukinių paukščių mėsa?
5. Kodėl laukiniai paukščiai dažniau kepami ar naudojami troškiniams nei verdami?
6. Kaip reikėtų paruošti laukinius paukščius prieš kepimą?
7. Kaip galima sugrupuoti įdarus, naudojamus paukščiams įdaryti?
8. Kodėl paukščio krūtinėlė dažniau naudojama porciniams užsakomiesiems patiekalams gaminti?
9. Kokios maltos masės gabalėlis, įmestas į vandenį, plaukia? Tokią masę galima gaminti ne tik iš vištienos. Ši masė naudojama įdarams, pudingams, suflė ir \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
10. Kokių priemonių virėjas turi imtis, kad iš kalakuto ar vištienos filė paruošti pusgaminiai nebūtų sausi, o būtų sultingi?

*44 užduotis.**PERŽIŪRĖKITE INTERNETE, KAIP KEPTĄ VIŠTĄ PJAUSTO VIRĖJAS PROFESIONALAS, IR ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. Kokias dalis nuo keptos vištos nupjovė iš pradžių? Kodėl?
2. Kokius būdus panaudojo keptos vištos filė supjaustyti?
3. Kaip manote, ar sėkmę pjaustant keptą vištą lemia tik žinios, virėjo profesionalumas ar ir ?

Atsakydami į klausimus naudokite internetinę prieigą:

[*http://www.15min.lt/ji24/straipsnis/virtuve/patarimai-seimininkems/4-vistos-kepimo-budai-727-241667*](http://www.15min.lt/ji24/straipsnis/virtuve/patarimai-seimininkems/4-vistos-kepimo-budai-727-241667)

*45 užduotis. PASKAIČIUOTI REIKIAMĄ ŽALIAVŲ KIEKĮ IR PAGAMINTI 15 VNT. „ARCHITEKTŲ KEPSNIO“.*

Patiekalo pavadinimas Architektų kepsnys

Receptūros Nr. pagal rinkinį 417/83

|  |  |
| --- | --- |
| **Žaliavos pavadinimas** | **Masė g** |
| **Bruto** | **Neto** |
| Vištienos filė | 106 | 100 |
| Įdaras |  |  |
| Malta kiauliena | 46 | 40 |
| Grietinėlė | 10 | 10 |
| Muskato riešutas | 0,01 | 0,01 |
| Miltai | 5 | 5 |
| Kiaušiniai | 12 | 12 |
| Įdaro masė | 50 | 50 |
| Pusgaminio masė |  | 167 |
| Aliejus |  | 10 |
| ar sviestas |  | 5 |
| Saldžiarūgštis padažas | 30 | 30 |
| Kepto kepsnio masė |  | 120 |
| Išeiga |  | 120/30 |

Vištiena su oda lengvai išmušama, išlyginama, pasūdoma, pabarstoma pipirais ir ant jos dedamas įdaras. Po to daromas 10–12 cm ilgio ir 3–4 cm storio cilindro formos pusgaminis, kuris prieš kepimą pavoliojamas miltuose ir kiaušinio plakinyje, jei gaminį kepsime su riebalais. Jei gaminį norėsime kepti be pavoliojimo, pusgaminis perrišamas, sutvirtinimas, patepamas sviestu, persmeigiamas iešmu ir kepamas ,,Grill“ aparate.

Įdaras: kiauliena du tris kartus permalama, pasūdoma, pridedama pipirų, tarkuoto muskato riešuto, sviesto, supilamas pienas ir sumaišoma.

Kepsnys kepamas pagrindiniu būdu 150 ºC temperatūroje iš abiejų pusių apie 5–7 min, baigiamas kepti konvekcinėje krosnyje 160 ºC apie 10–15 min.

**Nuosekli darbų eiga gaminat „Architektų kepsnį“**

1. Suskaičiuoti produktus;
2. Pasverti produktus, tikrinti jų kokybę;
3. Paruošti įdarą: kiaulieną nuplauti, supjaustyti plonais pailgais gabalėliais, sumalti, supilti pieną, įdėti sviesto, pipirų, muskato riešuto, druskos ir sumaišyti;
4. Tikrinti įdaro svorį;
5. Įdarą išsvarstyti gabalėliais, suskaičiuoti;
6. Vištieną nuplauti, išsvarstyti porciniais gabalėliais, plonai išmušti;
7. Formuoti pusgaminį – ant išmušto vištienos porcinio gabalėlio dėti įdarą ir formuoti cilindro formos pusgaminį;
8. Jei pusgaminį kepsime su riebalais, reikia:
9. Paruošti kiaušinio plakinį (plakti kiaušinio trynį su baltymu, kol masė bus vientisa),
10. Prieš kepimą pusgaminį pavolioti miltuose ir kiaušinio plakinyje, kepti su riebalais,
11. Baigti kepti orkaitėje (kepti tol, kol ant gaminio viršaus susidaro balta putelė).
12. Jei gaminį norėsime išsikepti be pavoliojimo, reikia paruoštą pusgaminį sutvirtinti, perrišti ir persmeigti didesniu mediniu smeigtuku, iešmeliu;
13. Ištirpinti sviestą, pusgaminį teptuku sutepti sviestu ir kepti „Grill“ aparate;
14. Tikrinti gaminio svorį;
15. Patiekti pakaitintoje antrųjų patieklų lėkštėje su garnyru.

*46 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS*.

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Į kokias grupes, pagal šiluminio paruošimo būdus, skirstomi kruopų patiekalai?
2. Kokios kruopos prieš verdant yra kelis kartus nuplikomos? Kodėl?
3. Kokios gali būti košės pagal paruošimo technologijas priklausomai nuo skysčio ir kruopų santykio?
4. Kokiais būdais galima ruošti birias košes?
5. Kokios košės geriau tinka garnyrams, o kokios vaikų ir dietiniam maitinimui?
6. Kokie kruopų patiekalai gali būti naudojami ir kaip garnyrai?

*47 užduotis. ĮRAŠYTI PRALEISTUS ŽODŽIUS.*

Ankštinės daržovės turi daug  ir angliavandenių. Ankštinės daržovės , nuplaunamos ir pamerkiamos  vandenyje. Brinkintos () ankštinės daržovės greičiau  ir nesusproginėja. Vanduo, kuriame mirko ankštinės daržovės, , nes jame būna ištirpusių nuodingųjų medžiagų. Užpilamos šviežiu  vandeniu ir verdama ant silpnos ugnies (). Verdant nededama druskos ir jokių rūgščių priedų, nes  virimo laikas. Verdant nepatariama papildyti  vandeniu, nes tai pailgina virimo laiką. Jei reikia papildyti, pilamas  vanduo.

*Praleisti žodžiai:* šaltame; 1–2 val.; išverda; šaltu; pailgėja; 4–6 val.; nupilamas; šaltu; karštas; baltymų; perrenkamos.

*48 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kodėl gaminant bulvių košę pienas su sviestu pilamas verdantis?
2. Kodėl gaminant patiekalus iš brokolių ir žiedinių kopūstų, prieš šiluminį apdorojimą juos reikia pamerkti į sūrų vandenį?
3. Į kokias grupes daržovių patiekalai skirstomi pagal šiluminio paruošimo būdus?
4. Kodėl gaminant baklažanus, cukinijas, aguročius, patisonus, moliūgus ir kt. prieš šiluminį paruošimą, juos supjausčius, reikia pabarstyti druska?
5. Kodėl gamindami karštąjį garnyrą iš skirtingų daržovių virėjai rekomenduoja kiekvieną daržovių rūšį ruošti atskirai?
6. Kodėl gamindami apkeptas daržoves, daržovių apkepus juos dedame į stipriai įkaitintą orkaitę ir kepame labai trumpai?
7. Kokia turi būti riebalų temperatūra, jei norime kepti kroketus, daržoves tešloje ar džiūvėsėliuose?
8. Kodėl profesionalūs virėjai rekomenduoja garnyrams burokėlius kepti orkaitėje, o ne virti?
9. Kodėl išvirtas bulves būtina nugarinti?
10. Kodėl verdami makaronus juos dedame tik į verdantį vandenį?
11. Kodėl pieninės brandos kukurūzų burbuoles išverdame vandenyje ir sūdome išvirtas?
12. Kaip galima sumažinti raugintų kopūstų rūgšties kiekį juos troškinant?

*49 užduotis. APSKAIČIUOTI REIKIAMĄ ŽALIAVŲ KIEKĮ IR PAGAMINTI 17 PORCIJŲ „BULVIŲ KROKETŲ“, JEI ŽINOMA, KAD VIENAI PORCIJAI REIKIA 220 G PARUOŠTŲ KROKETŲ.*

Patiekalo pavadinimas **Bulvių kroketai**

|  |  |
| --- | --- |
| **Žaliavos pavadinimas** | **Masė g** |
| **Bruto** | **Neto** |
| Bulvės | 1209 | 1012 |
| *Virtų bulvių masė* |  | *870* |
| Sviestas | 40 | 40 |
| Miltai | 60 | 60 |
| Kiaušiniai | 80 | 80 |
| Bulvių masė |  | 978 |
| Džiūvėsėliai | 60 | 60 |
| *Pusgaminio svoris* |  | *1110* |
| Aliejus |  | 110 |
| Išeiga |  | 1000 |

Bulvės išverdamos, nugarinamos, karštos pertrinamos. Masė atvėsinama iki 40 ºC, dedamas lydytas sviestas, kiaušinių tryniai, 1/3 miltų, druskos ir masė išmaišoma. Likę miltai, kiaušinių baltymai ir džiūvėsėliai naudojami kroketų pavoliojimui. Kroketai daromi rutuliuko, kriaušaitės, cigaro ir kitokių formų, 6–10 porcija. Padaryti kroketai pavoliojami miltuose, kiaušinio baltyme ir pyrago džiūvėsėliuose. Kepami gruzdintuvėje apie 5–7 min, 160 ºC temperatūroje.

**Nuosekli darbų eiga, gaminant „Bulvių kroketus“**

1. Suskaičiuoti produktus;
2. Pasverti produktus, tikrinti jų kokybę;
3. Bulves nuplauti, su lupena dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir išvirti;
4. Išvirusias bulves nugarinti, nuvalyti ir karštas pertrinti;
5. Atvėsinti bulvių masę iki 40 ºC temperatūros;
6. Ištirpinti sviestą;
7. Trynius atskirti nuo baltymų;
8. Į pertrintą bulvių masę sudėti tirpdytą sviestą, išplaktus kiaušinių trynius, 1/3 miltų, druskos. Gerai išminkyti;
9. Tikrinti masės svorį;
10. Iš paruoštos masės formuoti rutuliuko, kriaušaitės, cigaro ir kitokių formų kroketus (6–10 vnt. porcijai);
11. Suformuotus kroketus pavolioti miltuose, po to išplaktuose kiaušinio baltymuose ir džiūvėsėliuose;
12. Tikrinti pusgaminio svorį;
13. Paruoštus pusgaminius kepti riebaluose gruzdintuvėje ar storadugniame puode 160 ºC temperatūroje, iki gelsvos spalvos;
14. Patiekti pašildytoje miltinių patiekalų lėkštėje.

*50 užduotis. ĮRAŠYTI PRALEISTUS ŽODŽIUS.*

Verdant kiaušinius be lukšto, į vandenį įpilama , įberiama  (1 l vandens imama  ir ). Taip išvirti kiaušiniai dedami į  ar naudojami ruošiant .

*Praleisti žodžiai:* skaidrus sultinys, druska, 10 g., 50 g., actas, karšti užkandžiai.

*51 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS*.

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Į kokias grupes, pagal šiluminio paruošimo būdus, skirstomi kiaušinių patiekalai?
2. Kaip atliekamas kiaušinių pirminis paruošimas?
3. Kodėl kiaušinių patiekalai laikomi maistingais?
4. Kiek laiko verdami kiaušiniai, kad kiaušinio trynis būtų minkštas?
5. Kodėl pervirto kiaušinio trynio sienelės būna pilkos spalvos?
6. Išvardinkite natūralaus omleto naudojamus produktus?
7. Kodėl kepant natūralią kiaušinienę sūdomas tik kiaušinio baltymas?
8. Kaip gaminami maišyti omletai?
9. Kokie gali būti įdaryto omleto įdarai?
10. Kokie šiluminio paruošimo būdai taikomi gaminant omletus?

*52 užduotis.* *ĮRAŠYTI PRALEISTUS ŽODŽIUS.*

Pagal riebumą varškė yra ....... (.............), vidutinio ........ ( ......... ........ ) ir liesa (iki 1 %).

Iš varškės ruošiami .............. ir.................. ................ .

Riebi varškė daugiau tinka .............. ..............., vidutinio riebumo ir liesa varškė - ...............patiekalams.

*Praleisti žodžiai:* 18 %, 9 %, 5 %, riebi, riebumas, karšti patiekalai, šalti patiekalai.

*53 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS*.

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Į kokias grupes, pagal šiluminio paruošimo būdus, skirstomi varškės patiekalai?
2. Kodėl ruošiant karštuosius patiekalus, varškė pertrinama per sietelį arba sumalama?
3. Kiek laiko verdami varškėčiai?
4. Išvardinkite varškės sklindžių gaminimui naudojamus produktus?
5. Kuo skiriasi varškės apkepas nuo varškės pudingo?
6. Kokie priedai naudojami varškės apkepui?
7. Kaip paruošimas kepimo indas varškės pudingo kepimui?
8. Kokioje temperatūroje kepamas varškės pudingas?
9. Kaip patiekiamas varškės pudingas?
10. Išvardinkite varškės apkepo kokybės rodiklius?

**Modulis „Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas“**

*1 užduotis.**SUKLASIFIKUOKITE MAISTO PRODUKTUS SALDIESIEMS PATIEKALAMS GAMINTI.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Augalinės kilmės** | **Gyvūninės kilmės** |
| **Vaisiai, uogos, riešutai, daržovės** |  | **Pienas ir jo produktai** |  |
|  |
|  |  |
|  |  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |  |
|  | *Cukrus ir jo produktai* |
| *Druska* |  | *Švieži kiaušiniai* |
| *Kakavos produktai* |
| *Prieskoniai* | *Kiaušinių produktai* |
| *Kava ir arbata* |
| **Riebalai** |  |  | Konditeriniai riebalai |
|  |
| **Grūdinių kultūrų produktai** |  |
|  |

*2 užduotis.**SUKLASIFIKUOKITE SALDŽIUOSIUS PATIEKALUS PAGAL PATIEKIMO TEMPERATŪRĄ.*

*
*
*

*3 užduotis.**ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS. PANAUDOKITE ŽODŽIUS PATEIKTUS LENTELĖJE*.

Flambiravimas – įvairių patiekalų . Patiekalas apipilamas  ir . Tai patiekalo paruošimo dalis, kai jam suteikiamas , o patiekimui – . Taip paruoštas patiekalas įgyja savitą  bei .

*Praleisti žodžiai:* užbaigimas, aromatas, alkoholis, efektas, uždegti, skonis, užbaigti.

*4 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kas vadinama kompotu?
2. Koks kompotų asortimentas?
3. Kaip verdamas šviežių uogų ir vaisių kompotas?
4. Kodėl išvirtas džiovintų vaisių kompotas prieš patiekiant laikomas keletas valandų?
5. Apibūdinkite kompotų kokybės rodiklius?

*5 užduotis. SURAŠYKITE SKIRTUMUS TARP ŠIŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ.*

|  |  |
| --- | --- |
| Drebučiai | Putėsiai |
|  |  |
|  |  |
| Džiovintų vaisių kompotas | Duonos kisielius |
|  |  |
|  |  |

*6 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kokia žaliava naudojama kisielių tirštinumui?
2. Išvardinkite kisielių asortimentą?
3. Kaip paruošiamas krakmolas kisieliaus gaminimui?
4. Kiek krakmolo rūšių žinote ? Jų skirtumai?
5. Koks krakmolas naudojamas pieno kisieliaus gaminimui?
6. Kiek gramų krakmolo naudojama norint pagaminti tirštą kisielių?
7. Kaip gaminamas avižų kisielius?
8. Kokios temperatūros patiekiamas kisielius?
9. Kokie naudojami priedai kisielių pagardinimui?
10. Kaip patiekiamas kisielius?

*7 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kaip paruošiama želatina naudojimui?
2. Kokiomis savybėmis pasižymi agaras?
3. Kiek gramų želatinos naudojama 1 litrui skysčio drebučiams pagaminti?
4. Kokioje temperatūroje stingdomi drebučiai?
5. Kaip gaminami marmuriniai drebučiai?
6. Išvardinkite drebučių asortimentą?
7. Su kokiais priedais patiekiami drebučiai?
8. Kokie indai naudojami drebučių patiekimui?
9. Kokias vienetais matuojamas želatinos stiprumas?
10. Kokiomis naudingomis savybėmis pasižymi želatina ?

*8 užduotis. SURAŠYKITE SKIRTUMUS TARP ŠIŲ KREMŲ.*

|  |  |
| --- | --- |
| Kavos kremas | Plikytas kremas |
|  |  |
|  |  |
| Vanilinis kremas | Angliškas kremas |
|  |  |
|  |  |
| Grietinėlės su želatina | Plikytas kremas |
|  |  |
|  |  |

*9 užduotis.**PAŽYMĖKITE APIBŪDINIMUS TAIP / NE, KURIE ATITINKA PATIEKALO PAVADINIMĄ.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sąvoka** | **Taip / Ne** | **Apibūdinimas** |
| **ČATNIS** |  | A.Rytų Indijoje paplitęs saldus patiekalas |
|  | B. Iš smulkiai pjaustytų egzotinių vaisių, saldžiarūgščiai aštraus skonio marmeladas su prieskoniais |
|  | C. Drebučių konsistencijos įdaras, pagaminti iš vienos ar kelių rūšių vaisių minkštimo, cukraus ir vandens |
| **SABAJONAS** |  | A.Virtas garuose saldus patiekalas su išplaktais kiaušinių baltymais, kad išliktų kuo daugiau oro burbuliukų |
|  | B. Tradicinis anglų virtuvės patiekalas |
|  | C. Kiaušinių padažas, gaminamas iš kiaušinių trynių, pagardintas desertiniu vynu |
| **COULIS** |  | A.Saldus padažas, gaminamas iš trintų vaisių ar uogų tyrės |
|  | B.[Drebučių](http://lt.wikipedia.org/wiki/%C5%BDel%C4%97) konsistencijos gaminys, pagamintas iš vandens, cukraus, vieno ar kelių citrusinių vaisių produktų: minkštimo, tyrės, sulčių,ekstraktų ir žievelės |
|  | C.Termostabilus įdaras su vaisių gabaliukais ar natūraliomis uogomis |
| **PRALINĖ** |  | A.Karamelė su paskrudintais migdolų riešutais |
|  | B.Stambių lipnių kristalų, stipraus melasos kvapo, drėgnos konsistencijos rudasis cukranendrių cukrus |
|  | C. Saldiklis, gaminamas iš raudonųjų, cukrinių ar sidabrinių klevų sulos |
| **NUGA** |  | A.Gaminys iš riešutų, sėklų, džiovintų vaisių ir kukurūzų dribsnių |
|  | B. Karamelės ir riešutų mišinys su gliukoze |
|  | C. Ruda, vandenyje tirpi medžiaga |
| **GRILIAŽAS** |  | 1. **Gaminys iš migdolų su cukruje virtais melionais ir apelsinais**
 |
|  | 1. Apkepintų riešutų trupiniai, sumaišyti su lydytu cukrumi
 |
|  | 1. Gruzdinti tešlos kamuolėliai, apipilti medaus sirupu ir apibarstyti ryškiaspalviais pabarstukais
 |

*10 užduotis. PAGAL IŠORINIUS POŽYMIUS NUSTATYKITE SIRUPO IŠVIRIMO LYGĮ.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Cukraus išvirimo lygis** | **Išoriniai požymiai** |
| *Skystas sirupas* |  |
| *Plonas siūlas* |  |
| *Vidutinis siūlas* |  |
| *Storas siūlas* |  |

*11 užduotis. NUSTATYKITE KARAMELĖS SKONĮ PAGAL JOS SPALVĄ.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Karamelės spalva** | **Skonis** |
| Blyški gelsva |  |
| Sodri auksinė |  |
| Labai tamsi ruda |  |

*12 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kokių maisto medžiagų yra arbatoje?

2. Kokie indai geriausi arbatos plikymui? Koks vanduo tinka arbatai ruošti?

3. Kaip plikoma arbata?

4. Kaip ruošiama ir tiekiama arbata rusiškai, angliškai, japoniškai?

5. Kaip ruošiama ir tiekiama rytietiška kava? Vienos kava?

*13 užduotis.**IRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS. PANAUDOKITE ŽODŽIUS PATEIKTUS LENTELĖJE*.

Kepant , putliuosius pyragus, kiaušinių  atskiriami nuo  ir  išplakami. Gerai išplaktų  tūris padidėja 5-8 kartus, išlaiko formą ir  ant plakimo šluotelės. Kad baltymai geriau išsiplaktų, reikai juos labai gerai atskirti nuo trynių, vartoti , , prieš plakant patartina atvėsinti iki 3-5 ºC temperatūros, geriau pradėti plakti , o po to . Per ilgai plakti nereikia, nes baltymų puslelės netenka , putų dispersijos sienelės labai suplonėja ir darosi trapios. Todėl plakant baltymus nereikia stengtis, kad jų tūris padidėtų maksimaliai.

Kad išplakti baltymai būtų patvaresni, plakant galima pridėti  arba, baigiant plakti, įpilti .

*Praleisti žodžiai:* tryniai, sausas indas, pudingai, cukrus, elastingumas, citrinos rūgštis, švarus, baltymai, atskirai, laikosi, greičiau, lėčiau.

*14 užduotis. APIBŪDINKITE EMULSIKLIŲ VAIDMENĮ RUOŠIANT SALDŽIUOSIUS PATIEKALUS.*

*15 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS:*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kaip skirstomi saldieji patiekalai pagal patiekimo temperatūrą?
2. Kokie keliami reikalavimai šviežių vaisių ir uogų kompotui?
3. Kaip skirtomi nealkoholiniai kokteiliai?
4. Kaip skirstomi kisieliai pagal tirštumą? Ir jų panaudojimas?
5. Kokia karštųjų saldžiųjų patiekalų patiekimo temperatūra?
6. Kokia šaltųjų saldžiųjų patiekalų patiekimo temperatūra?
7. Kas yra sambukas? Kuo jis skiriasi nuo putėsių?
8. Kokie pagrindiniai reikalavimai norint išplakti kokybiškai kiaušinių baltymus?
9. Kokio riebumo grietinėlė naudojama kremų be želatinos gamybai?
10. Kaip skirstomi drebučiai pagal gaminimo technologiją?

**Modulis „Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas“**

*1 užduotis. SUSKIRSTYKITE BEI IŠVARDINKITE ŠALTUOSIUS PATIEKALUS IR SURAŠYKITE Į LENTELĘ.*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Šaltųjų patiekalų pavadinimas*** | ***Asortimentas*** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*2 užduotis.* *IŠVARDINKITE MAITINIMO ĮMONĖSE NAUDOJAMUS GRYBUS, APIBŪDINKITE JŲ MAISTINĘ VERTĘ. NURODYKITE JŲ LAIKYMO SĄLYGAS IR REALIZAVIMO TRUKMĘ*.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grybų pavadinimas** | **Maistinė vertė** | **Laikymo sąlygos** | **Realizavimo trukmė** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*3 užduotis. APIBŪDINKITE TECHNOLOGINIUS ĮRENGINIUS IR VIRTUVĖS REIKMENIS, NAUDOJAMUS ŠALTIESIEMS UŽKANDŽIAMS BEI PATIEKALAMS GAMINTI, APIBŪDINKITE JUOS.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Technologinių įrenginių ir virtuvės reikmenų pavadinimas** | **Apibūdinimas** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*4 užduotis. IŠVARDINKITE SUMUŠTINIŲ RŪŠIS, PAAIŠKINKITE JŲ RUOŠIMO TECHNOLOGIJAS.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Sumuštinių rūšys** | **Ruošimo technologijų apibūdinimas** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*5 užduotis. IŠVARDINKITE HIGIENOS TAISYKLES, KURIŲ REIKIA LAIKYTIS RUOŠIANT SUMUŠTINIUS.*

* +
	+
	+
	+

*6 užduotis.**APIBŪDINKITE TALERIŲ, KREKERIŲ, MAŽŲ BANDELIŲ IR BLYNELIŲ PANAUDOJIMO GALIMYBES GAMINANT VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIUS.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Pagrindas** | **Vieno kąsnio užkandėlių gaminimo apibūdinnimas** |
| Taleriai |  |
| Krekeriai |  |
| Mini bandelės |  |
| Blyneliai |  |

*7 užduotis.**IŠVARDINKITE KLASIKINES SALOTAS IR APIBŪDINKITE JAS.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Salotų pavadinimas** | **Apibūdinimas** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*8 užduotis****.*** *ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kuo gali būti uždaromos vaisių salotos?
2. Ką vadiname salotomis?
3. Kokios daržovės tinka įdarymui?
4. Kokie naudojami priedai prie salotų?
5. Kada sūdomos šviežių daržovių salotos?
6. Kokie padažai ar užpilai naudojami daržovių salotoms su vištiena?
7. Išvardinkite vienarūšių salotų asortimentą?
8. Ką vadiname mišrainėmis?
9. Kokie priedai naudojami prie mišrainių?
10. Kokie padažai naudojami mišrainėms ir kaip jos patiekiamos?

*9 užduotis****.*** *IŠVARDINKITE ŠALTŲJŲ ŽUVŲ IR JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALŲ KOKYBINIUS RODIKLIUS.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Šaltieji žuvų ir jūros gėrybių patiekalai** | **Kokybės rodikliai** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*10 užduotis.**IŠVARDINKITE ŠALTŲJŲ MĖSOS PATIEKALŲ KOKYBĖS VERTINIMO JUSLINIO BŪDU RODIKLIUS, YDAS, ATSIRADIMO PRIEŽASTIS, KOOREGAVIMO BŪDUS, LAIKYMO SĄLYGAS IR TERMINUS.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Patiekalo pavadinimas** | **Jusliniai kokybės vertinimo rodikliai** | **Patiekalų ydos, atsiradimo priežastys, koregavimo būdai** | **Laikymo sąlygos ir terminai** |
| Jautienos liežuvis drebučiuose |  |  |  |
| Kiaulienos kumpio putėsiai |  |  |  |
| Kepenų paštetas |  |  |  |
| Vištienos galantinas |  |  |  |

*11 užduotis*. *SURAŠYKITE SKIRTUMUS TARP ŠIŲ ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ*.

|  |  |
| --- | --- |
| Vištienos vyniotinis su abrikosais | Maltas vištienos vyniotinis su džiovintomis slyvomis |
|  |  |
|  |  |
| Kepenų paštetas | Kepenų paštetas su spanguolėmis |
|  |  |
|  |  |
| Šaltiena | Vištienos drebučiai |
|  |  |
|  |  |

*12 užduotis*. *ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Iš kokios mėsos rūšies gaminami šalti mėsos patiekalai?
2. Išvardinkite šiluminio apdorojimo būdus tinkamus šaltųjų mėsos patiekalų gaminimui?
3. Kaip ruošiama mėsa šaltiems patiekalams būtų sultinga ?
4. Kokios temperatūros patiekiami šaltieji mėsos patiekalai ir užkandžiai ?
5. Kokios paruošimo etapai gaminant mėsos vyniotinį?
6. Kaip pjaustomas pagamintas vyniotinis?
7. Išvardinkite mėsos vyniotininų asortimentą?
8. Išvardinkite mėsos vyniotinio juslinius kokybės rodiklius?
9. Kokie garnyrai patiekiami prie šaltųjų mėsos patiekalų?
10. Kokia šaltųjų mėsos patiekalų realizavimo trukmė.

*13 užduotis. ĮVARDYKITE ŠIŲ ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ GAMINIMO YPATUMUS.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Pavadinimas** | **Gaminimo ypatumai** |
| Keptos vištienos blauzdelės |  |
| Įdarytos vištienos šlaunelės |  |
| Kepta vištienos krūtinėlė |  |
| Vištienos vyniotinis su maltos vištienos įdaru |  |
| Natūralus vištienos vyniotinis |  |

*14 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Išvardinkite šiluminio apdorojimo būdus tinkamus šaltųjų žuvies patiekalų gaminimui?
2. Kaip ruošiamas šaltas žuvies užkandis ar patiekalas „ Žuvis tešloje“?
3. Kaip gaminamas maltas žuvies vyniotinis?
4. „ Kepta žuvis skaidriame marinate“ . Kaip jis gaminamas?
5. Išvardinkite asortimentą šaltų patiekalų ar užkandžių iš keptos žuvies?
6. Kaip patiekiami šaltieji žuvies patiekalai?
7. Išvardinkite „silkės suktinukai su grybų įdaru“ gaminimo etapus?
8. Kokia šaltųjų žuvies patiekalų realizavimo trukmė.
9. Išvardinkite užkandžių asortimentą iš silkės ?
10. Kokie garnyrai naudojami prie silkės?

*15 užduotis. PABAIKITE SAKINIUS ĮRŠYDAMI REIKIAMUS ŽODŽIUS.*

|  |
| --- |
| ***Liežuvis drebučiuose***Nuplautas, ................ liežuvis verdamas .................... su prieskoninėmis daržovėmis apie 1 val. Po to ........................ šaltu vandeniu, kad geriau nusiluptų ..................... Gaminant šį patiekalą reikia į indelį ar formelę įdėti papuošimui skirtas ir gražiai supjaustytas .............., petražolės šakeles. Plonomis ................ supjaustytas liežuvis užpilamas sultiniu su želatina. |
| ***Šaltiena***Šaltiena verdama iš įvairių rūšių gyvulių subproduktų: . Subproduktai gali būti vienos gyvulių rūšies: kiaulienos, jautienos arba galima naudoti įvairių gyvulių subproduktų mišinį. Šaltieną galima virti ir iš . Produktai šaltienai susmulkinami šaltu vandeniu ir verdami ant silpnos ugnies  C. Smarkiai verdama šaltiena būna  Verdant nugraibomos . O, kad ji būtų skaidresnė, verdant reikia kelis kartus įpilti  vandens ir truputį pasūdyti. Verdame 3-5 val. Likus  val. iki virimo pabaigos sudedamos  prieskoninės daržovės, o pusę valdos iki virimo pabaigos sudedami . Išvirusi mėsa nuimama nuo kaulų, atvėsinta supjaustoma maždaug  cm dydžio kubeliais. Išviręs sultinys , dedama supjaustyta mėsa ir  Paruošta šaltiena  ir kai pradeda stingti supilstoma į gilias skardas arba dubenėlius. Patiekiant šaltiena išimama iš formų, supjaustoma porcijiniais gabalais ir papuošiama žalumynais. Šaltieną galima patiekti su  padažu. |

*Praleisti žodžiai*: marinuotas, vanduo, užpilti, oda, morkos, riekelė. Ausys, kojos, galva, uodega, 90-94 °C, neskaidri, putos, riebalai, šaltas, 0,5 val., pakepinti, prieskoniai, 0,5–1 cm, perkošti, daržovės, užvirinti, krienai.

*16 užduotis.* *ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kaip skirstomi garnyrai?
2. Kas vadinamas krakmolingu garnyru ?
3. Išvardinkite krakmolingo garnyro asortimentą?
4. Kokios košės tinka garnyrams?
5. Nuo ko priklauso košės tirštumas?
6. Kaip pagaminti grikių risoto?
7. Kokie ir kaip paruošti makaronai tinka garnyrui prie mėsos?
8. Kokias ankštines kruopas naudojamos garnyrų gaminimui?
9. Kokios pagrindinės garnyrų derinimo taisyklės prie pagrindinių patiekalų?
10. Koks kruopų garnyrų realizavimo laikas?

**Modulis „Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas“**

*1 užduotis.**IŠVARDINKITE POBŪVIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGIJOS OPERACIJŲ SEKĄ, APIBŪDINKITE RIZIKOS VEIKSNIUS IR PARINKITE KONTROLĖS BEI VALDYMO VEIKSNIUS (IŠ PATEIKTŲ VARIANTŲ).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Maisto gamybos operacijos** | **Rizikos veiksniai** | **Kontrolė ir valdymas** |
|  | Mikrobiologiškai jautrūs produktai, kuriuose palanki terpė daugintis bakterijoms; šie produktais bus naudojami patiekalams ruošti termiškai neapdoroti. | * Temperatūros kontrolė
* Žymėjimo (datos) kontrolė
* Vartojimo trukmės kontrolė
 |
|  | * Patogeninių mikroorganizmų dauginimasis
* Toksinų išskyrimas
* Antrinis užteršimas.
 | * Patiekalų vidaus temperatūra – ne žemesnė 75 oC
 |
|  | * Užteršimas patogeniniais mikroorganizmais
 | * Kuo trumpiau laikyti kambario temperatūroje
* Naudoti švarius įrengimus ir įrankius
* Atskirti termiškai apdorotą maistą nuo žalių maisto produktų
* Prieš maisto tvarkymą plauti rankas
 |
|  | * Patogeninių mikroorganizmų išlikimas
 | * Atšaldyti kuo greičiau
* Nelaikyti kambario temperatūroje
* Gaminio vidaus temperatūra iki +10 oC
 |
|  | * Išlikusių sporų ir bakterijų dauginimasis
* Toksinų gamyba
* Antrinis užteršimas patogeniniais mikrobais
 | * Laikyti tinkamoje temperatūroje
* Laikyti supakuotus
* Aiškus produktų žymėjimas
* Pirmiausiai naudojami anksčiausiai gauti maisto produktai
* Galiojimo trukmės kontrolė
 |
|  | * Patogeninių bakterijų dauginimasis
* Toksinų gamyba
 | * Maistą laikyti ne žemesnėje nei 68 oC
* Matuoti temperatūrą
 |
|  | * Gali išlikti patogeniniai mikroorganizmai
 | * Pakaitinti aukštesnėje nei 75 oC temperatūroje
 |
|  | * Patogeninių mikroorganizmų dauginimasis
 | * Pirkti tik iš patikimų tiekėjų
* Juslinis įvertinimas
* Temperatūros kontrolė priimant
 |
|  | * Patogeninių mikroorganizmų dauginimasis
* Toksinų gamyba
* Antrinis užteršimas
 | * Į šaldymo vitriną maistą sudėti per kuo trumpesnį laiką
* Karštą maistą į karšto maisto laikymo įrenginį įdėti kuo greičiau
 |

*2 užduotis. SURAŠYKITE SŪRIŲ ASORTIMENTĄ IR TRUMPĄ APIBŪDINIMĄ BEI PANAUDOJIMĄ.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Sūriai** | **Pavadinimas, apibūdinimas, panaudojimas** |
| Kietieji |  |
| Puskiečiai |  |
| Minkštieji |  |
| Švieži |  |
| Sūryminiai |  |

*3 užduotis. PAAIŠKINKITE GHP PRINCIPUS GAMINANT PATIEKALUS POBŪVIAMS.*

*4 užduotis. ĮVARDINKITE GHP TAISYKLIŲ REIKALAVIMUS TRANSPORTUOJANT PATIEKALUS.*

*5 užduotis. ĮVARDINKITE OPERACIJAS IR IŠDĖSTIKITE JAS NUOSEKLIAI.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Operacijos pavadinimas** | **Technologinio proceso apibūdinimas** |
|  | Skonio suteikimas |
|  | Nevalgomų dalių pašalinimas, mažesnę maistinę vertę turinčių dalių atskyrimas ir formos suteikimas |
|  | Pusgaminių ruošimas |
|  | Procesas, kuomet produktai paruošiami vartoti, įgauna skonį, spalvą, kvapą ir konsistenciją |

*6 užduotis. APIBŪDINKITE PUTĖSIŲ IR PARFĖ GAMINIMO SKIRTUMUS.*

*7 užduotis. APIBŪDINKITE PAŠTETŲ IR TERINŲ GAMINIMO PANAŠUMUS.*

*8 užduotis. IŠVARDINKITE SŪRIŲ PJAUSTYMO BŪDUS.*

*9 užduotis. PAAIŠKINKITE SŪRIŲ IŠDĖSTYMO PATIEKIMO INDE REIKALAVIMUS.*

*10 užduotis. APIBŪDINKITE PROGINES ŠALTĄSIAS UŽKANDĖLES IR INDUS, KURIUOSE JIE PATIEKIAMI.*

**Modulis „Darbas su dokumentais“**

*1 užduotis. PASIRINKITE TEISINGĄ ATSAKYMĄ.*

1. Kenksmingas darbo aplinkos veiksnys yra:

A šlapios, slidžios grindys;

B veikiantis įrenginys, įrankis;

C darbas triukšmingoje aplinkoje.

1. Pradėdamas dirbti darbuotojas privalo išklausyti:

A pirminį instruktavimą darbo vietoje;

B periodinį instruktavimą darbo vietoje;

C įvadinį instruktavimą.

1. Darbuotojui saugiau jungti elektrinį įrengimą:

A stovint ant šlapių grindų;

B sausomis rankomis;

C šlapiomis rankomis.

* 1. Degančios elektrinės įrangos negalima gesinti:

A dujiniu (angliarūgštiniu) gesintuvu;

B milteliniu gesintuvu;

C vandens putų gesintuvu.

* 1. Tvarstant atvirą žaizdą draudžiama:

A plauti rankas prieš pradedant teikti pagalbą;

B tepti ją kokiu nors vaistiniu tepalu;

C dėti ant žaizdos sterilų tvarstį.

* 1. Asmens saugos priemonėms priskiriama:

A apsauginiai drabužiai;

B gera šildymo sistema;

C apsauginis įžeminimas.

7. Darbuotojui pažeidus saugos reikalavimus vykdomas:

A pirminis instruktavimas darbo vietoje;

B periodinis instruktavimas darbo vietoje;

C papildomas instruktavimas darbo vietoje.

8. Darbuotojų interesams įmonėje atstovauja:

A darbuotojų saugos ir sveikatos tarnyba;

B darbuotojų saugos ir sveikatos komitetas;

C Valstybinė darbo inspekcija.

9. Kolektyvinė apsaugos priemonė yra:

A apsauginiai darbo drabužiai;

B vėdinimo sistema;

C apsauginės pirštinės įkaitusiam puodui perkelti.

10. Nelaimingas atsitikimas darbe būna:

A lengvas, sunkus, grupinis;

B lengvas, sunkus, mirtinas;

C lengvas, sunkus, pavienis.

*2 užduotis. PASIRINKITE TEISINGĄ ATSAKYMĄ.*

1. Kontroliuojant greitai gendančių maisto produktų saugojimo sąlygas:

A matuojama temperatūra;

B įvertinama maisto produktų išvaizda;

C matuojama ir registruojama šaldymo įrenginių temperatūra.

2. Kada draudžiamas maisto produktų tvarkymas maitinimo įmonėje?

A pagrindinio patalpų valymo metu;

B susirgus virėjui (-ai);

C neveikiant kasos aparatui.

3. Kokia yra paruoštų mėsos ir žuvies patiekalų vidinė temperatūra?

A 30–40 °С;

B 100 °С;

C 75 °С.

4. Kokie yra maisto saugos rizikos veiksniai?

A biologiniai teršalai;

B fiziniai teršalai;

C biologiniai, fiziniai ir cheminiai teršalai.

5. Greitai gendančių maisto žaliavų ir produktų laikymo temperatūrinis režimas:

A +4 °С;

B -10 °С;

C nuo 0 °С iki 6 °С, nuo -18 °С ir žemesnė.

6. Faktoriai, kurie neigiamai veikia maisto saugą:

A bakterijos, pesticidai, trąšos, antibiotikai;

B angliavandeniai, baltymai, riebalai;

C riebaluose tirpūs vitaminai.

7. Svarbiausia mėsos gedimo priežastis yra:

A netinkamos laikymo sąlygos;

B bakterijos, pelėsiai ir kiti mikroorganizmai;

C neteisingas mėsos išpjaustymas.

8. Kokie termometrai naudojami maitinimo įmonėse?

A skirti vidaus patalpų temperatūrai matuoti;

B metrologiškai patikrinti, skirti matuoti temperatūrą svarbiuose valdymo taškuose (pvz., kepto patiekalo viduje);

C skirti šaltųjų užkandžių temperatūrai matuoti.

9. Kas yra maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimas?

A įrengimų naudojimo tvarka;

B patalpų valymo grafikas;

C nustatyta tvarka išduotas leidimas eksploatuoti maitinimo įmonę.

10. Kiekvienas maitinimo įmonės darbuotojas darbo vietoje turi:

A dėvėti darbo drabužius;

B laikytis asmens higienos, dėvėti švarius darbo drabužius;

C atsakingai dirbti savo darbą.

# **ATSAKYMAI**

**Modulis „Tvarkos virtuvėje palaikymas“**

3 užduotis - 1 A; 2 C; 3 A; 4 C; 5 B; 6 B; 7 B; 8 B; 9 B,10 A.

4 užduotis - 1 A; 2 A; 3 A; 4 A; 5 C; 6 A; 7 C; 8 A; 9 B; 10 C.

5 užduotis - 1 C; 2 B; 3 A; 4 C ; 5 A; 6 C; 7 B; 8 C; 9 B; 10 B; 11 B; 12 C; 13 A; 14 A; 15 B; 16 A; 17 C; 18 B; 19 A., 20 B.

**Modulis “Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Sąvoka | Taip / ne | Apibūdinimas |
| **ČATNIS***(Chutney)* | TAIP | 1. Rytų Indijoje paplitęs saldus patiekalas
 |
|  | 1. Iš smulkiai pjaustytų egzotinių vaisių, saldžiarūgščiai aštraus skonio marmeladas su prieskoniais
 |
|  | 1. Drebučių konsistencijos įdaras, pagaminti iš vienos ar kelių rūšių vaisių minkštimo, cukraus ir vandens
 |
| **SABAJONAS**(*Zabaione)* |  | 1. Virtas garuose saldus patiekalas su išplaktais kiaušinių baltymais, kad išliktų kuo daugiau oro burbuliukų
 |
|  | 1. Tradicinis anglų virtuvės patiekalas
 |
| TAIP | 1. Kiaušinių padažas, gaminamas iš kiaušinių trynių, pagardintas desertiniu vynu
 |
| **COULIS** | TAIP | 1. Saldus padažas, gaminamas iš trintų vaisių ar uogų tyrės
 |
|  | 1. [Drebučių](http://lt.wikipedia.org/wiki/%C5%BDel%C4%97) konsistencijos gaminys, pagamintas iš vandens, cukraus, vieno ar kelių citrusinių vaisių produktų: minkštimo, tyrės, sulčių,ekstraktų ir žievelės
 |
|  | 1. Termostabilus įdaras su vaisių gabaliukais ar natūraliomis uogomis
 |
| **PRALINE**(French pralines) | TAIP | 1. Karamelė su paskrudintais migdolų riešutais
 |
|  | 1. Stambių lipnių kristalų, stipraus melasos kvapo, drėgnos konsistencijos rudasis cukranendrių cukrus
 |
|  | 1. Saldiklis, gaminamas iš raudonųjų, cukrinių ar sidabrinių klevų sulos
 |
| **NUGA***(Nougat*) |  | 1. Gaminys iš riešutų, sėklų, džiovintų vaisių ir kukurūzų dribsnių
 |
| TAIP | 1. Karamelės ir riešutų mišinys su gliukoze
 |
|  | 1. Ruda, vandenyje tirpi medžiaga
 |
| **GRILIAŽAS** |  | 1. **Gaminys iš migdolų su cukruje virtais melionais ir apelsinais**
 |
| TAIP | 1. Apkepintų riešutų trupiniai, sumaišyti su lydytu cukrumi
 |
|  | 1. Gruzdinti tešlos kamuolėliai, apipilti medaus sirupu ir apibarstyti ryškiaspalviais pabarstukais
 |

**Modulis „Darbas su dokumentais“**

1 užduotis - 1 C, 2 A, 3 B, 4 C, 5 B, 6.A, 7 C,8 B , 9 B, 10.B.

2 užduotis - 1 C, 2 A, 3 C, 4 C, 5 C, 6 A, 7 B, 8 B, 9 C, 10 B.

**Literatūros sąrašas**

1. *Didžioji kulinarijos enciklopedija*. (1999). Vilnius: Rosma.
2. Imbrasienė, B. (2008). *Lietuvių kulinarijos paveldas*. Vilnius: Baltos lankos.
3. *Karštųjų patiekalų gamybos technologija*. *Modulinė mokymo priemonė.* (2015). Ukmergė: Magency.
4. Metz, R., Szameitat, A. (2011). *Šaltieji patiekalai*. Kaunas: Presvika.
5. Mikučionienė, D., Sirtautaitė, S., Pilipaitis, B., Paulauskienė, A. (1999). *Kulinarija*. Vilnius: Aldorija.
6. Monkevič, E. (2012). *Virtuvės vadovas*. Vilnius: Alma littera.
7. *Naujojo šaukšto receptai: nuo sriubos iki deserto*. (2006). Vilnius: Alma littera.
8. Oetker, Dr. (2009). *1000 geriausių receptų*. Vilnius: Rosma.
9. *Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gamybos technologija*. *Modulinė mokymo priemonė*. (2015). Ukmergė: Magency.
10. *Proginių patiekalų gamybos technologija*. *Modulinė mokymo priemonė.* (2015). Ukmergė: Magency.
11. *Saldžių patiekalų ir gėrimų gamybos technologija*. *Modulinė mokymo priemonė.* (2015). Ukmergė: Magency.
12. *Sriubų ir padažų gamybos technologija*. *Modulinė mokymo priemonė.* (2015). Ukmergė: Magency.
13. *Šaltųjų patiekalų gamybos technologija*. *Modulinė mokymo priemonė.* (2015). Ukmergė: Magency.
14. Tolbneris, K., Volter A. (1997). *Šalti patiekalai ir užkandžiai*. Kaunas.
15. Whiteman, K. (2009). *Geriausi žuvų ir jūros gėrybių patiekalai*. Vilnius: Aktėja.