



Kuriame
Lietuvos ateitį
2014–2020 metų
Europos Sąjungos
fondų investicijų
veiksmų programa



KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO
MOKYMO PLĖTROS CENTRAS

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 uždutis. VADOVAUDAMIESI DUOTA SCHEMA, APIBŪDINKITE GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLES.



2 uždutis. IŠVARDINKITE MAISTO PRODUKTŲ GAMINIMO VEIKSNIUS, LEMIANČIUS PATIEKALŲ KOKYBĘ.

1.	
2.	
3.	
4.	

3 uždutis. PARINKITE TEISINGĄ ATSAKYMĄ.

1. Elektrinėse svarstyklėse gulsčiuku nustatomas svarstyklių:

- A horizontalumas;
- B pastovumas;
- C tikslumas.

2. Diskas su peiliu–šukutėmis daržoves pjausto:

- A griežinėliais;
- B kubeliais;
- C lazdelėmis.

3. Kokia yra plakimo mašinų darbo detalė?

- A plakiklis;
- B maišymo bakelis;
- C planetinė pavara.

4. Kuo tikrinti peilio aštrumą produktų pjaustymo mašinoje?

- A ranka;
- B pirštu;
- C popieriumi.

5. Kam naudojamas virbinis kriaušės formos plakiklis?

- A kietai tešlai gaminti;
- B kiaušiniams, grietinėlei plakti;

C plikytai tešlai gaminti.

6. Kam skirti marmitai?

A pašildyti paruoštą produktą;

B išlaikyti pagamintą produktą šiltą;

C atšaldyti produktus.

7. Kokiais kaitintuvais kaitinamos kepimo spintos?

A atvirais;

B hermetiškais;

C infraraudonųjų spindulių.

8. Kokios yra mėsos purenimo mašinos darbo detalės?

A atraminis diskas su peiliais;

B frezinių peilių blokai ir šukutės;

C velenas aštrių 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 inventoriai 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 inventoriai 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 pavora, 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.

4. Kokie turi būti įrengimai ir inventoriai šaltųjų patiekalų skyriuje:

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

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

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

5. Kaip skirstomos darbo vietos:

A universalios;

B specializuotos;

C universalios ir specializuotos.

6. Specializuotos darbo vietos yra:

A kurios pritaikytos tik vienos rūšies operacijai atlikti;

B kurios pritaikytos kelioms skirtingo pobūdžio operacijoms atlikti;

C tinka A ir B.

7. 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.

8. Peiliai turi būti:

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

B pakankamai aštrūs, rankenos patogios, tvirtos, nedeformuotos;

C pakankamai aštrūs, rankenos patogios, tvirtos.

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

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

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

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

10. 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.

2. 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.

3. Specializuotos maitinimo įmonės yra tos, kuriose:

A gaminamas siauresnis pasirinktas gaminių asortimentas;

B gaminamas platus produkcijos asortimentas;

C aptarnavimo forma yra savitarna.

4. 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.

5. 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.

6. Kas maitinimo įmonėje priima prekes?

A virėjas ar gamybos vadovas;

B įmonės vadovas;

C materialiai atsakingi asmenys.

7. Kas vykdo vidinę maitinimo įmonės produkcijos kontrolę?

A audito kontrolė;

B kiekvienas virėjas ir gamybos vadovas;

C Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

8. 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.

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

A savaitei;

B mėnesiui;

C pamainai.

10. Darbo dienos trukmė per parą negali viršyti:

A 14 val.

B 12 val.

C 10 val.

11. 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.

12. Darbo organizavimas, tai procesas, kurį sudaro:

A žmonių suskirstymas į darbo vietas;

B įrengimų parinkimas, žaliavų užsakymas;

C veiklos būdų numatymas, reikalingų sąlygų sudarymas.

13. Koks yra darbo pasidalijimo pranašumas?

A dirbantysis greitai specializuojasi ir darbo našumas kyla;

B darbas tampa mažiau monotoniškas;

C darbas reikalauja daugiau atsakomybės.

14. Kas yra materialinis – techninis tiekimas?

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

B įrangos remonto organizavimas;

C įmonės aprūpinimas dezinfekavimo priemonėmis.

15. 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.

16. 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.

17. 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.

18. 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.

19. Pagal ką skaičiuojama patiekalo kaina?

A kalkuliacinę kortelę;

B technologinę kortelę;

C produktų sąrašą.

20. 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.*

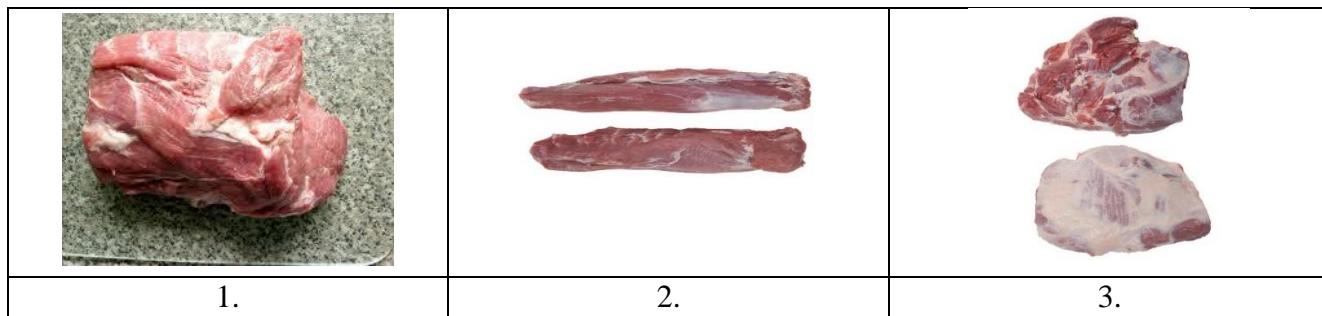
Mėsa turi daug pilnaverčių baltymų – %, riebalų – %, mineralinių medžiagų – %.

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.*



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 pusgaminių svorį iki pavoliojimo kiaušinio plakinyje, džiuvesėliuose ir po pavoliojimo, bei paruošto gaminių svorį?
6. Kodėl kepat 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 patikrinti?
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. *IŠSLAIŠKINKITE, KOKIE YRA ŠILUMINIO PARUOŠIMO BŪDAI IR SURAŠYKITE.*

Pagrindiniai		Pagalbiniai		Mišrūs	
1.	3.	1.	1.	1.	1.
2.	4.	2.	2.	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, maistingumas
Virimas				
Šutinimas				
Troškinimas				

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

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 100°C					

7 užduotis. UŽPILDYKITE LENTELE 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 žuvis?
4. Kodėl ir riebios, ir liesos žuvis 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 gėrybes patiekiamas termiškai neapdorotas?
4. Kaip apdorojame austrės 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 MECHANIŲ 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 uždarytomis sriuboms burokėliai ruošiami atskirai?
5. Kokiais būdais galima paruošti burokėlius uždarytomis 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.*

<i>Sriubos pavadinimas</i>	<i>Pjaustymo būdai</i>
<i>Bulvienė</i>	
<i>Lietuviški barščiai</i>	
<i>Pieniška sriuba su pupelėmis</i>	
<i>Daržovių nuoviras</i>	
<i>Naminė šviežių kopūstų sriuba</i>	
<i>Šiupininė sriuba</i>	

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

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

.....

.....

.....

5 užduotis. *ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

Mėsos sultiniai verdami 90–95 °C 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
Grietinė	Vanilinis 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, persiojami, 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 daržovės 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>

16 užduotis. PRIE SKIRTINGŲ PATIEKALŲ GALIME PATIEKTI ĮVAIRIUS PADAŽUS. PARAŠYKITE, KOKIE KARŠTIEJI PADAŽAI GALI BŪTI PATIEKIAMAI 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>

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>

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, džiovėseliuose, 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, konvekciniame 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 džiovėseliuose) pusgaminius
- Natūralūs pusgaminiai sūdomi ir pipirais barstomi
- Rostbifas ruošiamas iš
- Bifšteksas ruošiamas iš
- File pusgaminis ruošiamas iš
- Langetai gaminami iš
- Befstrogenas ruošiamas

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

Pusgaminio rūšis	Skerdienos dalis	Skerdena	Šiluminio paruošimo būdas
Stambiagabaliai	Atraizos	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	Atraizos	Veršienos	Kepti riebaluose

25 užduotis. KAIP KOKYBIŠKAI IŠKEPTI JAUTIENOS KEPSNIUS?

Naudodami įvairius informacijos šaltinius, atsakykite į klausimus:

1. Kodėl jautienos kepsnio mėsa, išimta 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 kepat palaikoma vienodesnė kepsnio temperatūra?
7. Kodėl nerekomenduojama į keptuvę dėti vienu metu daugiau nei 4 kepsnių?
8. Ar reikia įgudimo norint nustatyti kepsnio iškepimo laipsnį liečiamuoju būdu?
9. Kada virėjai, nustatydami, ar kepsnys iškepęs, naudoja liečiamąjį būdą - ranka?
10. Kodėl kepat 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 česnakinio 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 jautienos skerdienos dalis galima naudoti kepsniams kepti?
17. Kokių gyvūnų skerdienų mėsa dar galima naudoti kepti kepsniams su krauju?

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

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 prieigą:

<http://www.receptai.lt/receptas/jautienos-file-kepsnio-gaminimas-1346>

<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
<i>Įdaro masė</i>		20
Kiaušiniai	10	10
Batonas	20	20
<i>Pusgaminio masė</i>		150
Aliejus	12	12
Kepto kepsnio masė		120
Padažas ar kečupas	30	30
Prieskoniai / žaluma		
Išėiga		120/30

Kiaulienos nugarinė supjaustoma porciniais gabalėliais, lengvai išmušama, pabarstoma druska, prieskoniais, ant viršaus dedamas įdaras ir daromas ovalios formos pusgaminis. Pusgaminis pavolijamas 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 °C temperatūroje iš abiejų pusių apie 5–6 min, baigiamas kepti konvekciniėje krosnyje 150 °C 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:
 - a) nuvalytus, nuplautus ropinius svogūnus supjaustyti šiaudeliais, kepinti su riebalais, barstyti druska, pipirais;
 - b) nuvalytas, nuplautas salierų, petražolių šaknis supjaustyti šiaudeliais, pakepinti su sviestu.
5. Tikrinti įdaro svorį.
6. Įdarą išsvarstyti krūvelėmis, 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 lakštiniam, 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.

a) Lietiniams išplakama grietinėlės tirštumo iš pieno, miltų, kiaušinių, druskos, cukraus. Iš tokios kepami lietiniai ir naudojami lietiniams su įvairiais įdarais paruošti.

b) 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
Išėiga		1000

Tešla užminkoma kaip naminiams lakštiniam. 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
Išeiška		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	Dedama rūgšties, druskos, prieskoninių daržovių – krapų,	Dedama rūgšties, druskos, prieskoninių daržovių ir prieskonių, pipirų, lauro

druskos ir rūgšties (citrinos, vyno).	petražolių, svogūnų, morkų, salierų.	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 žuvis galvą apipjaunama oda ir ji nutraukiama. Paskui perpjovus pilvelį, žuvis išskrodžiama, nukertama galva, uodega ir pelekai. Paruošta žuvis nuplaunama.

Atsakymas:

37 užduotis. IŠSLAIŠKINKITE 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 žuvis?
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 žuvis patiekalus, keptus riebaluose?
8. Kokios žuvis 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-zuvis-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
Žuvis filė	35,75	25
Kiaušiniai	8	8
Svogūnai	12	10
Sviestas	1,5	1,5
Kalmarai	119	70
Kraskmolos	4	4
Pienas	7	7
Miltai	10	10
Aliejus	10	10
Pusg. masė		132

Žuvies minkštymas be odos ir kaulų, kubeliais supjaustyti ir pakepinti svogūnai, kalmarų minkštymas 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 aprašykite 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 porciniam 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>

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
Pusgaminių masė		167
Aliejus		10
ar sviestas		5
Saldžiarūgštis padažas	30	30
Kepto kepsnio masė		120
Išėiga		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, sutvirtinamas, 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 °C temperatūroje iš abiejų pusių apie 5–7 min, baigiamas kepti konvekciniėje krosnyje 160 °C 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 pienu, 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 patieklių 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 vandeniui ir verdama ant silpnos ugnies (.....). Verdant nededama druskos ir jokių rūgščių priedų, nes virimo laikas. Verdant nepatariama papildyti .. vandeniui, 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 krocketus, daržoves tešloje ar džiovėsėliuose?
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 krocketai**

Žaliavos pavadinimas	Masė g	
	Bruto	Neto
Bulvės	1209	1012
<i>Virtų bulvių masė</i>		870
Sviestas	40	40
Miltai	60	60
Kiaušiniai	80	80
Bulvių masė		978
Džiūvėsėliai	60	60
<i>Pusgaminių svoris</i>		1110
Aliejus		110
Išėiga		1000

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

Nuosekli darbų eiga, gaminant „Bulvių krocketus“

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 °C 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 krocketus (6–10 vnt. porcijai);
11. Suformuotus krocketus pavolioti miltuose, po to išplaktuose kiaušinio baltymuose ir džiūvėsėliuose;
12. Tikrinti pusgaminių svorį;
13. Paruoštus pusgaminius kepti riebaluose gruzdintuvėje ar storadugniame puode 160 °C temperatūroje, iki gelsvos spalvos;
14. Patiekti pašildytoje miltinių patiekalų lėkštėje.

50 užduotis. JRAŠYTI PRALEISTUS ŽODŽIUS.

Verdant kiaušinius be lukšto, į vandenį įpilama, įberinama (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 keptant 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 sklandžių gaminimui naudojamus produktus?
5. Kuo skiriasi varškės apkepas nuo varškės pudingo?
6. Kokie priedai naudojami varškės apkepei?
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	
	<i>Cukrus ir jo produktai</i>		<i>Švieži kiaušiniai</i>
	<i>Druska</i>		
	<i>Kakavos produktai</i>		<i>Kiaušinių produktai</i>
	<i>Prieskoniai</i>		
	<i>Kava ir arbata</i>		
Riebalai			Konditeriniai riebalai
Grūdinių kultūrų produktai			

2 užduotis. SUKLASIFIKUOKITE Saldžiuosius patiekalus pagal patiekimo temperatūrą.

-
-
-

3 užduotis. ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS. PANAUDOKITE ŽODŽIUS PATEIKTUS LENTELEJE.

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 krakmolos kisielių gaminimui?
4. Kiek krakmolo rūšių žinote? Jų skirtumai?
5. Koks krakmolos naudojamas pieno kisielių 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
Grietinėls 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 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		A. Gaminys iš migdolų su cukruje virtais melionais ir apelsiniais
		B. Apkeptų riešutų trupiniai, sumaišyti su lydytu cukrumi
		C. Gruzdinti tešlos kamuolėliai, apipilti medaus sirupu ir apibarstyti ryškiaspalviais pabarstukais

10 užduotis. PAGAL IŠORINIUS POŽYMIUS NUSTATYKITE SIRUPO IŠVIRIMO LYGĮ.

Cukraus išvirimo lygis	Išoriniai požymiai
<i>Skystas sirupas</i>	
<i>Plonas siūlas</i>	
<i>Vidutinis siūlas</i>	
<i>Storas siūlas</i>	

11 užduotis. NUSTATYKITE KAMELĖS 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 tiekiami arbata rusiškai, angliškai, japoniškai?
5. Kaip ruošiama ir tiekiami rytietiška kava? Vienos kava?

13 užduotis. IRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS. PANAUDOKITE ŽODŽIUS PATEIKTUS LENTELEJE.

Kepant, putliusius pyragus, kiaušinių atskiriami nuo ir išplakami. Gerai išplaktų tūris padidėja 5-8 kartus, išlaiko formą ir ant plakimo šluotelės. Kad baltymai geriau išsiplaktų, reikia juos labai gerai atskirti nuo trynių, vartoti, prieš plakant patartina atvėsinti iki 3-5 °C temperatūros, geriau pradėti plakti, o po to

Per ilgai plakti nereikia, nes baltymų puselės 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 keliama reikalavimai šviežių vaisių ir uogų kompotui?
3. Kaip skirstomi 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?

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 apibūdinimas
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 gaminiui?
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 vyniotinių 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 gaminiui?

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 galias 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 krakmolinguo 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 garnyrai 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 produktai bus naudojami patiekalams ruošti termiškai neapdoroti.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatūros kontrolė ▪ Žymėjimo (datos) kontrolė ▪ Vartojimo trukmės kontrolė
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patogeninių mikroorganizmų dauginimasis ▪ Toksinų išskyrimas ▪ Antrinis užteršimas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patiekalų vidaus temperatūra – ne žemesnė 75 °C
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Užteršimas patogeniniais mikroorganizmais 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuo trumpiau laikyti kambario temperatūroje ▪ Naudoti švarius įrengimus ir įrankius ▪ Atskirti termiškai apdorotą maistą nuo žalių maisto produktų ▪ Prieš maisto tvarkymą plauti rankas
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patogeninių mikroorganizmų išlikimas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atšaldyti kuo greičiau ▪ Nelaikyti kambario temperatūroje ▪ Gaminio vidaus temperatūra iki +10 °C
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Išlikusių sporų ir bakterijų dauginimasis ▪ Toksinų gamyba ▪ Antrinis užteršimas patogeniniais mikrobais 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laikyti tinkamoje temperatūroje ▪ Laikyti supakuotus ▪ Aiškus produktų žymėjimas ▪ Pirmiausiai naudojami anksčiausiai gauti maisto produktai ▪ Galiojimo trukmės kontrolė
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patogeninių bakterijų dauginimasis ▪ Toksinų gamyba 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maistą laikyti ne žemesnėje nei 68 °C ▪ Matuoti temperatūrą
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gali išlikti patogeniniai mikroorganizmai 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pakaitinti aukštesnėje nei 75 °C temperatūroje
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patogeninių mikroorganizmų dauginimasis 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pirkti tik iš patikimų tiekėjų ▪ Juslinis įvertinimas ▪ Temperatūros kontrolė priimant
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patogeninių mikroorganizmų dauginimasis ▪ Toksinų gamyba ▪ Antrinis užteršimas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Į šaldymo vitriną maistą sudėti per kuo trumpesnę 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.

2. Pradėdamas dirbti darbuotojas privalo išklaudyti:

- A pirminį instruktavimą darbo vietoje;
- B periodinį instruktavimą darbo vietoje;
- C įvadinį instruktavimą.

3. Darbuotojui saugiau jungti elektrinį įrengimą:

- A stovint ant šlapių grindų;
- B sausomis rankomis;
- C šlapiomis rankomis.

4. Degančios elektrinės įrangos negalima gesinti:

- A dujiniu (angliarūgštiniu) gesintuvu;
- B milteliniu gesintuvu;
- C vandens putų gesintuvu.

5. Tvarstant atvirą žaizdą draudžiama:

- A plauti rankas prieš pradėdant teikti pagalbą;
- B tepti ją koku nors vaistiniu tepalu;
- C dėti ant žaizdos sterilų tvarstį.

4. 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 °C;
- B 100 °C;
- C 75 °C.

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 °C;
- B -10 °C;
- C nuo 0 °C iki 6 °C, nuo -18 °C ir žemesnė.

6. Faktorai, 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 išpjaujimas.

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 (<i>Chutney</i>)	TAIP	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 (<i>Zabaione</i>)		A. Virtas garuose saldus patiekalas su išplaktais kiaušinių baltymais, kad išliktų kuo daugiau oro burbuliukų
		B. Tradicinis anglų virtuvės patiekalas
	TAIP	C. Kiaušinių padažas, gaminamas iš kiaušinių trynių, pagardintas desertiniu vynu
COULIS	TAIP	A. Saldus padažas, gaminamas iš trintų vaisių ar uogų tyrės
		B. Drebučių 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
PRALINE (French pralines)	TAIP	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 (<i>Nougat</i>)		A. Gaminys iš riešutų, sėklų, džiovintų vaisių ir kukurūzų dribsnių
	TAIP	B. Karamelės ir riešutų mišinys su gliukoze
		C. Ruda, vandenyje tirpi medžiaga
GRILIAŽAS		A. Gaminys iš migdolų su cukruje virtais melionais ir apelsiniais
	TAIP	B. Apkepintų riešutų trupiniai, sumaišyti su lydytu cukrumi
		C. 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.