

<b>A TANTÁRGY NEVE</b>		<b>Gasztronómiai alapismeretek</b>			
<b>A MODUL SZÁMA, NEVE:</b>		2357-06 Kialakítja és hasznosítja az idegenforgalmi vállalkozások termékeit			
<b>TANTÁRGYFELELŐS:</b>		Bácskainé dr. Pristyák Erika, PhD, főiskolai adjunktus			
<b>AZ OKTATÁS TECHNIKAI INFORMÁCIÓI</b>		<i>Tagozat:</i>	nappali	<i>Félév:</i>	3.
		<i>Heti óraszám (előadás + gyakorlat):</i>		0+2	
<i>Kód:</i>	ID 2633	<i>Ellenőrzés módja:</i>	Gyakorlati jegy	<i>Kreditpont:</i>	2

#### A TANTÁRGY ÁLTALÁNOS CÉLJA ÉS SPECIFIKUS CÉLKITŰZÉSEI

A tantárgy célja, hogy egy leendő idegenforgalmi és szállodai szakember számára szükséges és nélkülözhetetlen étel- és italismeret megtanulását biztosítsa, olyan formán, hogy az egyes nemzetek étkezési kultúrájában milyen azonosságok és különbségek vannak. Hangsúlyos szerepet kap a hagyományos magyar ételek, különösen a régióra vonatkozó specialitások ismerete. Ezek elkészítéséhez azonban társul az egészséges táplálkozás szemléletmódja.

A tárgy gyakorlati célja, hogy a konyhában az ételkészítés szerteágazó fogásait alapszinten elsajátítsák. Ismerjék fel a gyakorlatban az élelmiszeranyagokat, azok feldolgozhatóságát, valamint ismerjék az azokból készíthető ételeket.

#### A TANTÁRGY TARTALMA

##### 1. A magyar konyha:

A magyar konyha és táplálkozási szokásai. Északkelet-Magyarország hagyományai.

##### 2. Nemzetek konyhája:

A francia, az olasz, az angol konyha és táplálkozási szokásai. A kóser konyha és vallási előírásai. Tiltott ételek. Az élelmiszerek osztályozása. Az iszlám vallás étkezési előírásai

##### 3. Az ételek előkészítése, elegyítése, ízesítése

Az előkészítés részei: válogatás, mechanikus tisztítás, áztatás, mosás, darabolás, formázás. Kötés: habarás, berántás, legírozás stb. Anyag kidolgozás: gyúrás, nyújtás, keverés, vagdalás, kocsonyásítás, fagyasztás. Lazítás: kelesztés, omlósítás. Ízesítés: sózás, pácolás, füstölés, savanyítás, pörkölés, tűzdelés, fűszerezés, kiakasztás. Alapízek

##### 4. Formázás:

Összeválogatás: töltés, rétegezés, elegyítés, összerakás. Formálás: nyújtás, legírozás, darabkészítés, hajtogatás, áttörés, szeletelés, kiszúrás, szaggatás, bundázás stb. Formakészítés: pudding, vajaskosár stb.

##### 5. Hőbehatások, befejező műveletek:

Gőzben, hideg, meleg vízben, főzés, párolás, abálás stb. Zsírban sütés: átfuttatás, kevés zsírban sütés, aromás párolás, sok zsírban sütés, sütés-gőzölés. Hőbehatás levegőben: aszalás, nyárson sütés, roston sütés, zárt levegőben sütés, fagyasztás. Egyéb: mikrohullámú, grill, kovakövön, kombinált eljárások. Készentartás. Fogáskészítés: szeletelés, felvágás, felaprítás, átnyomás stb.

##### 7. Hideg előételek, meleg előételek:

Darabolás, majonéz bemutatása. Saláták öntettel, öntet nélkül. Halak, tenger gyümölcsei hidegen. Besamel bemutatása. Spagetti, rizotto, omlettek, palacsinta stb.

##### 8. Köretek, főzelékek:

Rizs, egyéb gabonák bemutatása. Finomfőzelék, változatok burgonyára, Hüvelyesek főzelékei. Grillezett gyümölcs, Káposztafélék főzelékei. Zöldfőzelékek. Tarhonya, egyéb szárastészták.

9. *Levesek:*

Húslevesek, különböző betétekkel. Gulyásleves. Krémlevesek. Palócleves. Gyümölcslevesek stb.

10. *Vegetáriánus ételek:*

Svájci rakott burgonya. Gombás, zelleres, diós vol au vent. Gombával töltött palacsinta rántva. Kínai pirított zöldségek. Zöldséges rétes paradicsom mártás. Kapros túrógombóc. Gombás-juhtúrós galuska. Nápolyi spagetti. Zöldséges rakott tészta. Ratatouille

11. *Halételek, szárnyasételek:*

Tonhal elkészítése (Orly, Goujon, Gundel módra stb.). Pisztráng elkészítése. Halpástétomok. Rákmeridon. Halpaprikás. Halászléváltozatok. Paella. Csirkeételek, Pulykaételek, egyéb szárnyasok.

12. *Borjúételek, marhaételek, sertésételek:*

Natúr sülték, bundás sülték, pörkölték. Egyedi ételek (tokány, pacal, szalontüdő stb.)

13. *Bárány, ürü, nyúl, vadhús és vadszárnyas ételek*

Natúr sülték, bundás sülték, pörkölték. Vadételek fűszerezése (tárkony, kakukkfű, zsálya, gyümölcsök stb.), bormártások (fehér, vörös) használata. Egyedi köretek (knédli, zsemlegombóc stb.)

14. *Befejező fogások:*

Sütemények, befőttek, gyümölcsök stb.

15. *Italismeret:*

Aperitifek, digestive italok, étkezés közben fogyasztott italok. Borok csoportosítása, borkészítés. Pezsgő, pezsgőgyártás. Borok minősítése, pezsgők minősítése. Sörkészítés menete, sörök csoportosítása. Kevert és alkoholmentes italok

## **KÖTELEZŐ ÉS AJÁNLOTT IRODALOM**

Nagy L. - Tárgyik S. (1983): Hidegkonyhai szakácsművészet. –Budapest: KJK. – 551 p.

Földes J. – Ravasz L. (1987): Cukrászat. –Budapest: Közgazdasági és Jogi Kiadó. – 586 p.

Csizmadia L (2002): Vendéglátás ételei és nemzetek konyhái. – Budapest: Idegenvezető és hostess képzés jegyzete. 6. kiadás

Tusor A. (1999): Gazstronómia. Oktatási segédlet. – <http://mek.oszk.hu/00100/00129>