Versenyző kódja: [ ] /6/ [ ]

32/2011. (VIII. 25.) NGM rendelet
33 811 01 1000 00 00 - 2015

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Elődöntő

ÍRÁSBELI FELADAT

Szakképesítés:
33 811 01 1000 00 00 Cukrász
SZVK rendelet száma: 32/2011. (VIII. 25.) NGM rendelet

Modulok:

6352-11 Cukrászati termékkészítés

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 120 perc

2015.

Javító	
Aláírás	

Elért pontszám	

Fontos tudnivalók!

Kedves Versenyző!

A feladatok megoldásánál ügyeljen a következők betartására:

1. A feladatok megoldásához az íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény, stb.) nem használhat.

2. A számítások elvégzésénél ügyeljen az alábbiakra:

Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie a

- számított adat vagy mutató megnevezését,
- a számítás módját (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva).
- a kapott eredményt mértékegységével együtt.

Amennyiben ezeket a kijelöléseket nem végzi el, a feladat még akkor sem fogadható el, ha a megoldás egyébként helyes!

A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékok, adókulcsok) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!

3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.

4. A feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldást hagyta meg! Ellenkező esetben a feladat nem értékelhető.

5. A tesztfeladatoknál javítani tilos!

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Jó munkát, sikeres versenyzést kívánunk!

1. Feladat

Vajas tésztát készít.

Döntse el igazak-e vagy hamisak a vajas tészta készítését ismertető állítások! Jelölje X-szel a helyes választ! A hamis állításokra adott választ meg kell indokolni! A válasz csak akkor fogadható el, ha az indoklást is helyesen töltötte ki! Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető!

állítás	igaz	hamis
a.) A vajas tésztához alacsony sikértartalmú búzalisztet használunk.		
b.) A vajas tészta két tésztarészből áll.		
c.) A vajas részhez mélyhűtött kemény vajat kell felhasználnunk.		
d.) A tésztaalapot a vaj 10 %- ból és a liszt 90 %- ból, víz, ecet és só hozzáadásával gyúrjuk.		
e.) A vajastésztára egy szimpla egy dupla hajtást teszünk majd pihentetés után a hajtásokat megismételjük.		
f.) A behajtogatott vajas tésztát szobahőmérsékleten pihentetjük.		

Hibás állítás javítása:

……
……
……
……
……

….pont / 10 pont

2. Feladat

A tésztát dagasztógéppel gyúrja.

Írjon le 5 jellemző adatot, amelyek a cukrászatokban használatos dagasztógépeket bemutatja!

- ……
- ……
- ……
- ……
- ……

….pont / 5 pont

Oldalpontszám:…..pont / 15 pont

3. Feladat

A túrótöltelékhez előkészíti a nyersanyagokat.
Húzza alá a túrótöltelék 7 nyersanyagát! Hétnél több aláhúzás esetén a feladat nem fogadható el!

Túró	Zsemlemorzsa	Tojássárgája
Só	Búzadara	Tojásfehérje
Vaj	Tejföl	Mazsola
Pudingpor	Narancshéj	Rétesliszt
Cukor	Vaníliás cukor	Citromhéj

….pont / 7 pont

4. Feladat

Írja le 6 lépésben, a túrós tiroli rétes készítését. Az előkészítő műveleteket, és a tészta gyúrását, töltelékek készítését nem kell leírni!

- ……
  ……
- ……
  ……
- ……
  ……
- ……
  ……
- ……
  ……
- ……
  ……

….pont / 6 pont

Oldalpontszám:…..pont / 13 pont

5. Feladat

Válassza ki és írja be a táblázatba a szeletekhez és csemegékhez tartozó adatokat!

a) Írja be a táblázatba a termékhez tartozó tészták sorszámát!

1. Indiáner, 2. Csokoládés vajas lap, 3. Dobos-lap,
4. Csokoládés felvert, 5. Barna linzer tészta,
6. Omlós élesztős tészta, 7. Sárga linzer tészta

Termék neve	**Termékhez felhasználható tészta sorszáma**
Bécsi kocka	
Rákóczi túrós	
Piramis szelet	
Gesztenye alagút	
Pálma csúcs	
Royal bomba	
Zserbó szelet	

….pont / 7 pont

b) Írja be a táblázatba a termékhez tartozó töltelékek sorszámát!

1. Sárgabarack lekvár, 2. Párizsi krém, 3. Túrótöltelék,
4. Száraz diótöltelék, 5. Mogyorós párizsi krém, 6. Tojáshabkrém,
7. Rokokókrém, 8. Diópüré töltelék

Termék neve	**Termékhez felhasználható töltelék sorszáma**
Bécsi kocka	
Rákóczi túrós	
Piramis szelet	
Pálma csúcs	
Royal bomba	
Zserbó szelet	

….pont / 8 pont

Oldalpontszám:…..pont / 15 pont

6. Feladat

Tojáshabkrémet (habtésztát, Wind - masszát) készít.

a) Írja le 8 lépésben a tojáshabkrém készítését, részletezze a szirup készítését is!

- ……
- ……
- ……
- ……
- ……
- ……
- ……
- ……

….pont / 8 pont

b) Írjon le legalább 4 cukrászati terméket, amelyhez tojáshabkrémet, habtésztát használ!

- ……
- ……
- ……
- ……

….pont / 4 pont

7. Feladat

A Magyar Élelmiszerkönyv a hagyományőrző magyar termékek között a Dobos-torta készítését rögzíti.

a) Írja le, 5 lépésben, hogyan kell a Dobos – krémet készíteni!

- ……
- ……
- ……
- ……
- ……

….pont / 5 pont

Oldalpontszám:…..pont / 17 pont

b) Húzza alá a Dobos-torta készítés hibás állításait!

5 kerek Dobos-lapot töltünk egymás fölé Dobos-krémmel.

6 kerek Dobos-lapot töltünk egymás fölé Dobos-krémmel.

A tetőnek szánt lapot karamellel bevonjuk és felvágjuk.

A bevont tetőt kihűlés után csapókéssel felvágjuk.

A tetőnek szánt lapot olvasztott cukorral bevonjuk és felvágjuk.

A torta oldalát piskótamorzsával panírozzuk.

A torta oldalát saját krémmel lekenjük**.**

….pont / 4 pont

8. Feladat

Édes teasüteményeket készít

Töltse ki a táblázat hiányzó adatait!

Termék neve	**A teasüteményekhez felhasznált tészta**	**A teasütemény tölteléke**	**A teasütemény bevonása, díszítése**
Kis isler			
Narancsos linzi kocka			
Mandulás kifli			
Sacher szeletke			

….pont / 12 pont

Oldalpontszám:…..pont / 16 pont

9. Feladat

Franciakrémest készít. A megadott feladatutasítás alapján, mutassa be a francia krémes készítését!

a) Töltse ki a krémlap készítést bemutató szöveg, hiányzó adatait!

- A krémlaphoz felhasznált tészta:……...…….
- A kinyújtott tészta vastagsága:……..…

Milyen művelettel akadályozzuk meg, hogy a krémlap mérete sütés közben ne ugorjon össze?

- ……
  ……
- ……

Milyen művelettel akadályozzuk meg, hogy a krémlap felpúposodjon?

- **.....**
- Krémlap sütés módja (légtere):……..
- Krémlap sütés hőfoka:……...….

….pont / 7 pont

b) Írja be a hiányzó szavakat a francia krémes készítés technológiai leírásába!

Az egyik …….. szögletes keretet helyezünk.
……cm magasságban megtöltjük meleg vaníliás sárgakrémmel.
A krém teljes …… után, cukrozott ……. kenünk rá.
A másik krémlapot forró……lekenjük, világos…….. fondánnal áthúzzuk.
A keretet ……, a bevont krémlapot a felületre …….
Fűrészkéssel először az áthúzott krémlapot, majd a tölteléket és az alsó krémlapot ……..

….pont / 9 pont

c) Írja le 5 lépésben a hagyományőrző sárgakrém készítés műveleteit!

- ……
- ……
- ……
- ……
  ……
- ……
  ……

….pont / 5 pont

Oldalpontszám:…..pont / 21 pont

10. Feladat

Dísztortákat burkol. Írjon legalább 3 követelményt, amelyre a burkolás közben ügyelnie kell!

- ……
- ……
- ……

….pont / 3 pont

Oldalpontszám: …..pont / 3 pont

A modul elérhető részpontszáma: 100 pont
A modul elért részpontszáma: pont