

Sándor Dénes

# Szakács szakmai ismeretek

## ELŐSZÓ

### 1. AZ ÉTELKÉSZÍTÉS FELTÉTELRENDSZERE

- 1.1. A szakács munkakör személyi feltételei
- 1.2. Balesetvédelmi, tűzvédelmi és higiéniai szabályok
  - 1.2.1. Balesetvédelem
  - 1.2.2. Tűzvédelem
  - 1.2.3. Higiéniai szabályok
  - 1.2.4. Energiatakarékosság a vendéglátásban
- 1.3. Az élelmiszer-biztonság és a HACCP elméleti alapjai
- 1.4. A melegkonyhás vendéglátó-ipari egység helyiségei, felszerelései
  - 1.4.1. A helyiségek kialakításának szempontjai
  - 1.4.2. Az áru útjához kapcsolódó helyiségek kialakítása és berendezése
  - 1.4.3. A termelőhelyiségek és eszközeik, gépeik, felszerelései, berendezései
  - 1.4.4. Az étterem
  - 1.4.5. Különböző konyhatípusok
- 1.5. Az alapanyagok beszerzése, átvétele, raktározása és kezelése
  - 1.5.1. Árubeszerzés, áruszállítás
  - 1.5.2. Áruátvétel
  - 1.5.3. Raktározás

### 2. ÉTELKÉSZÍTÉSI TECHNOLÓGIÁK

- 2.1. Előkészítő műveletek
  - 2.1.1. Növényi eredetű élelmi anyagok előkészítő műveletei
  - 2.1.2. Állati eredetű élelmi anyagok előkészítő műveletei
  - 2.1.3. Elkészítő műveleteket kiegészítő műveletek és alapkészítmények
- 2.2. Elkészítő műveletek (hőkezelések)
  - 2.2.1. Nedves és kombinációs hőkezelések
  - 2.2.2. Száraz hőkezelési eljárások (sütések)
  - 2.2.3. Egyéb hőkezelések
- 2.3. Befejező műveletek

### 3. KÉSZÍTMÉNYEK

- 3.1. Saláták
  - 3.1.1. A saláták és salátaöntetek csoportosítása
  - 3.1.2. Egyszerűen elkészíthető saláták
- 3.2. Főzelékek
  - 3.2.1. A főzelékek készítése
  - 3.2.2. Egyszerűen elkészíthető főzelékek
- 3.3. Köretek
  - 3.3.1. Zöldségköret
  - 3.3.2. Burgonyaköret
  - 3.3.3. Gabonaköret
  - 3.3.4. Tésztaköret

- 3.3.5. Gyümölcsköreték
- 3.3.6. Vegyes köreték
- 3.3.7. Egyszerűen elkészíthető köreték
- 3.4. Levesek
  - 3.4.1. Levesek csoportosítása, főbb jelleg
  - 3.4.2. Húslevesek készítése
  - 3.4.3. Erőlevesek készítése
  - 3.4.4. Zöldséglevesek készítése
  - 3.4.5. Pürélevesek készítése
  - 3.4.6. Krémlevesek készítése
  - 3.4.7. Egyszerűen elkészíthető alaplevek
  - 3.4.8. Egyszerűen elkészíthető levesek
  - 3.4.9. Levesbetétek
- 3.5. Mártások
  - 3.5.1. Meleg mártások
  - 3.5.2. Hideg mártások
  - 3.5.3. Egyszerűen elkészíthető mártások
- 3.6. Meleg előételek
  - 3.6.1. Zöldségféléből készített meleg előételek
  - 3.6.2. Tésztaféléből készített meleg előételek
  - 3.6.3. Rizottók
  - 3.6.4. Halakból és egyéb hidegvérűekből készített meleg előételek
  - 3.6.5. Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek
  - 3.6.6. Sajtból készíthető meleg előételek
  - 3.6.7. Tojásból készíthető meleg előételek
  - 3.6.8. Meleg vegyes ízelítők
  - 3.6.9. Egyszerűen elkészíthető meleg előételek
- 3.7. Halakból és egyéb hidegvérűekből készíthető ételek
  - 3.7.1. A halak csoportosítása
  - 3.7.2. A halételek csoportosítása
  - 3.7.3. Hidegvérű állatokból (rákokból, kagylókból) készülő ételek
  - 3.7.4. Egyszerűen elkészíthető halételek
- 3.8. Marhahúsból készíthető ételek
  - 3.8.1. A marha bontása, húsrészei
  - 3.8.2. Marhahúsból készíthető ételek csoportosítása és készítése
  - 3.8.3. Egyszerűen elkészíthető marhahúsételek
- 3.9. Borjúból készíthető ételek
  - 3.9.1. A borjú bontása, húsrészei
  - 3.9.2. Borjúhúsból készíthető ételek csoportosítása és készítése
  - 3.9.3. Borjúhúsból készíthető ételek
- 3.10. Bárány - és ürühúsból készíthető ételek
  - 3.10.1. A bárány és ürü bontása, húsrészei
  - 3.10.2. A bárány- és ürühúsból készíthető ételek csoportosítása készíthető
  - 3.10.3. Egyszerűen elkészíthető bárányhúsételek
- 3.11. Sertéshúsból készíthető ételek
  - 3.11.1. A sertés bontása, húsrészei
  - 3.11.2. Sertéshúsból készíthető ételek csoportosítása és készítése
  - 3.11.3. Egyszerűen elkészíthető sertéshúsételek
- 3.12. Háziszárnyasokból készíthető ételek
  - 3.12.1. Háziszárnyasokból készíthető ételek csoportosítása és készítése

- 3.12.2. Egyszerűen elkészíthető háziszárnyas ételek
- 3.13. Vadhúsból készíthető ételek
  - 3.13.1. Vadhúsból készíthető ételek csoportosítása és készítése
  - 3.13.2. Egyszerűen elkészíthető vadételek
- 3.14. Sós tésztaételek
  - 3.14.1. Magyar tésztaételek
  - 3.14.2. Olasz tésztaételek
- 3.15. Éttermi tészták
  - 3.15.1. Gyúrt tészták készítése
  - 3.15.2. Kevert tészták készítése
  - 3.15.3. Kelt (élesztős) tészták készítése
  - 3.15.4. Rétestészta készítése
  - 3.15.5. Égetett (forrázott) tészták készítése
  - 3.15.6. Omlós tészta készítése
  - 3.15.7. Vajastészta készítése
  - 3.15.8. Felvert tészták készítése
  - 3.15.9. Puding, felfújt készítése
  - 3.15.10. Frissen, rendelésre készített tészták
  - 3.15.11. Gyümölcskészítmények készítése
  - 3.15.12. Tésztákhoz való édes mártások készítése
  - 3.15.13. Egyszerűen elkészíthető éttermi meleg tészták
- 3.16. Hideg előételek, hidegkonyhai készítmények
  - 3.16.1. Saláták
  - 3.16.2. Gyümölcskészítmények
  - 3.16.3. Hideg tojáselőételek
  - 3.16.4. Habok, pástétomok, terrinek, galantinok
  - 3.16.5. Halakból és egyéb hidegvérűekből készíthető hideg előételek
  - 3.16.6. Hideg sülték, húsételek
  - 3.16.7. Szendvicsek
  - 3.16.8. Hideg mártások és öntetek (dresszingek)
  - 3.16.9. Hideg vegyes ízelítők
  - 3.16.10. Hideg előételek készítése
- 3.17. Hideg édességek, tányérdesszertek
  - 3.17.1. Hideg édességek, tányérdesszertek jellemzői
  - 3.17.2. Egyszerűen elkészíthető hideg édességek
- 3.18. Vendég előtti ételkészítés

#### 4. A KONYHAI MUNKAFOLYAMATOK SZERVEZÉSE

- 4.1. A konyhafőnök feladatai
  - 4.1.1. Kapcsolattartás más részlegekkel
  - 4.1.2. Munkarend kialakítása
- 4.2. A konyhai személyzet hierarchiája
- 4.3. Az éttermi személyzet hierarchiája
- 4.4. A szállodai személyzet éttermi hierarchiája

#### 5. ÉTLAPOK, MENÜSOROK ÖSSZEÁLLÍTÁSA

- 5.1. Az étlapok fajtái
- 5.2. Az étrend fogalma, fajtái, összeállításának szabályai

## 6. RENDEZVÉNYFAJTÁK

- 6.1. Kocktélparti
- 6.2. Állófogadás
- 6.3. Ültetett állófogadás
- 6.4. Díszétkezés
- 6.5. Kitelepüléses rendezvények

## 7. NEMZETEK KONYHÁI, TÁPLÁLKOZÁST SZOKÁSOK GASZTRONÓMIAI IRÁNYZATOK

- 7.1. A gasztronómia rövid története
- 7.2. Európa
  - 7.2.1. Magyarország
  - 7.2.2. Franciaország
  - 7.2.3. Olaszország
  - 7.2.4. Egyesült Királyság
  - 7.2.5. Oroszország
  - 7.2.6. Ausztria
  - 7.2.7. Szlovákia
  - 7.2.8. Románia
  - 7.2.9. Szerbia
  - 7.2.10. Horvátország
  - 7.2.11. Szlovénia
  - 7.2.12. Németország
  - 7.2.13. Skandinávia
- 7.3. Ázsia
  - 7.3.1. Kína
  - 7.3.2. India
  - 7.3.3. Japán
  - 7.3.4. Thaiföld
- 7.5. Afrika
- 7.6. Ausztrália, Óceánia, Új-Zéland

## 8. FOGALOM MAGYARÁZAT

## 9. ÚJ SZAKKIFEJEZÉSEK