

Szakmai vizsga

szakács

Vorstellung

- ▶ Wie heißen Sie?
- ▶ Wo wohnen Sie
- ▶ Wie alt sind Sie?
- ▶ Was ist Ihr Beruf?
- ▶ Wo arbeiten Sie?

Nennen Sie ungarische Spezialitäten

- ▶ Kesselgulasch / Gulasch
- ▶ Bohnensuppe auf Jókaer Art
- ▶ Hühnersuppe auf Újházy Art
- ▶ Szegediner Fischsuppe
- ▶ Paprikahuhn mit Nockerln
- ▶ Gefülltes Kraut/ Gefüllte Paprika
- ▶ Topfenfleckerln - tűrős csusza
- ▶ Flammenkuchen -lángos

Desserts aus Ungarn

- ▶ Quarkknödel
- ▶ Zwetschgenknödel
- ▶ Somloer Nockerln
- ▶ Trommler-Kuchen
- ▶ Vogelmilch
- ▶ Ofenkuchen
- ▶ Gundel Palatschinken

Welche Gewürze benutzen Sie?

- ▶ Gewürzpaprika
 - ▶ Pfeffer
 - ▶ Salz
 - ▶ Thymian
 - ▶ Basilikum
 - ▶ Gewürznelke
 - ▶ Zimt
 - ▶ Ingwer
- Curry
 - Knoblauch
 - Kümmel
 - Koriander
 - Kurkuma
 - Muskat
 - Lorbeerblatt
 - Senfkörner

Welche Beilage kennen Sie?

- ▶ Reis
- ▶ Reis mit Mais
- ▶ Kartoffelpurree
- ▶ Prinzessinkartoffeln
- ▶ Pommes
- ▶ Nockerln
- ▶ gedünstete Gemüse
- ▶ Salzkartoffeln
- ▶ Petersilienkartoffeln

Teile der Speisekarte

- ▶ 1. Vorspeisen / kalte- und warme Vorspeisen/
- ▶ 2. Suppen / dünne- und dicke Suppen/
- ▶ 3. Fleischlose-/ Leichte Gerichte
- ▶ 4. Fleischgerichte / Geflügelgerichte/- vom Schwein, - vom Rind, vom Lamm
- ▶ 5. Beilage/ Auflage
- ▶ 6. Salate
- ▶ 7. Desserts/ Mehlspeisen

Kochmethoden

- ▶ schälen
 - ▶ kochen
 - ▶ backen
 - ▶ braten
 - ▶ schneiden
 - ▶ in Stücke schneiden
 - ▶ in Ringe schneiden
 - ▶ in Scheibe schneiden
- klopfen
 - würfeln
 - panieren
 - reiben
 - absieben
 - grillen
 - würzen
 - entkernen

KÜCHENUNTENSILIEN/ KÜCHENGERÄTE

- ▶ Essen: Geschirr, Teller, Schüsseln, Tassen, Gläser, Messer, Gabeln und Ess- und Teelöffel
- ▶ Kochen: Töpfe (klein und groß), Pfannen, Kochlöffel, Schneebesen, Suppenkelle
- ▶ Backen: Backform, Untersetzer, Backblech
- ▶ Kochuntensilien: Schneidebrett, Sieb, Reibe
- ▶ Küchenhelfer: Messbecher, Küchenwaage, Dosenöffner, Flaschenöffner, Geschirrtuch