**Κατεύθυνση: Πρακτική Ενότητα: 3 – Εθνικές Κουζίνες**

**Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής Γ Έτος Κεφάλαιο: 3.4 Ιταλική Κουζίνα**

**Ειδικότητα: Ξενοδοχειακά - Μαγειρική Τμήμα: ΞΜΤ 3 β**

**Εκπαιδευτής:** **Θράσος Θρασυβούλου** **Ημερομηνία:** **31/02/2018**

|  |
| --- |
|  |

**ΦΥΛΛΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

 Βαθμός:

 Όνομα Μαθητή: ………....................................................

**Ασκήσεις:**

1. **Να αναφέρετε τρείς (3) χώρες/ περιοχές που είχαν την πλέον δυνατή επίδραση στην διαμόρφωση της Ιταλικής κουζίνας.**

…………………………….

…………………………….

…………………………… (Μον. 3)

1. **Να απαντήσετε αν είναι Ορθό ή Λάθος στις πιο κάτω προτάσεις:**
* Η μελιτζάνα θεωρείται ο βασιλιάς των λαχανικών στην Ιταλία. ……
* Ο δυόσμος είναι το βασικό υλικό στη σάλτσα Πέστο. ..….
* Το σκόρδο είναι το βασικό αρωματικό των Ιταλών. ……
* Δυο πολύ γνωστά αλλαντικά της Ιταλίας είναι το Χάμ της Πάρμα

 και η Παντσέτα. ……

 (Μον. 4)

1. **Α) Να υπογραμμίσετε τα πέντε (5) σωστά υλικά της Ιταλικής σάλτσας Πέστο.**

 δυόσμος, κουκουνάρια, σκόρδο, ντομάτα, ελαιόλαδο, βασιλικός, παρμεζάνα, τσίλι

 **Β) Να υπογραμμίσετε τα τρία (3) πιο γνωστά τυριά της Ιταλίας.**

 Προβολόνε, Φέτα, Παρμεζάνα, Μυζήθρα, Τσένταρ, Μοτσαρέλλα, Έμενταλ. (Μον. 4)

1. **Α) Να γράψετε τέσσερις (4) ονομασίες ζυμαρικών της Ιταλικής κουζίνας.**

α) ………………………, β)…………………., γ)………………….., δ)………………..

**Β) Να γράψετε τέσσερα (4) είδη κρεάτων που χρησιμοποιούνται στην Ιταλία**

α) ……………………, β)…………………….γ)………………….., δ)…………………

**Γ) Να γράψετε τέσσερα (4) θαλασσινά που υπάρχουν στις Ιταλικές θάλασσες.**

α) ……………………, β)……………………. γ) …………………δ)………………….

 (Μον. 6)

**5. Να αντιστοιχίσετε τα πιο κάτω υλικά (Στήλη Α)με τις ονομασίες φαγητών (Στήλη Β)**.

|  |  |
| --- | --- |
| ΣΤΗΛΗ Α | ΣΤΗΛΗ Β |
| 1. | Κοτόπουλο του κυνηγού | Α) | Osso Bucco |
| 2. | Χοιρινό με πάρμα και σπατζιά  | Β) | Chicken Cacciuatore |
| 3. | Μοσχάρι σε σάλτσα κρασιού | Γ) | Saltimbocca a la Romana |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | 2. | 3. |
|  |  |  |

 (Μον. 3)