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

**Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής Γ Έτος Κεφάλαιο: 3.2 Κυπριακή Κουζίνα**

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

**Εκπαιδευτής:** **Θράσος Θρασυβούλου** **Ημερομηνία:** **10/01/2018**

|  |
| --- |
|  |

**ΦΥΛΛΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

Βαθμός:

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

**Ασκήσεις:**

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

…………………………….

…………………………….

…………………………… (Μον. 1.5)

1. **Να απαντήσετε αν είναι Ορθό ή Λάθος στις πιο κάτω προτάσεις:**

* Η Κύπρος έχει ιδανικό κλίμα για την καλλιέργεια της ελιάς. ……
* Τα όσπρια καταναλώνονταν σπάνια από τους Κύπριους. ..….
* Η αναρή μπορεί να καταναλωθεί και φρέσκα και ξηρή. ……
* Το βοδινό κρέας ήταν καθημερινά στο τραπέζι των Κυπρίων. ……

(Μον. 4)

1. **Α) Να υπογραμμίσετε τρία (3) παραδοσιακά αλλαντικά της Κύπρου.**

Πάρμα χάμ, Λουκάνικα, Προσιούτο Λούντζα , Τσαμαρέλλα, Χάμ

**Β) Να υπογραμμίσετε τα δυο (2) τυριά της Κύπρου.**

Φέτα, Παρμεζάνα, Μυζήθρα, Τσένταρ, Χαλλούμι, Μοτσαρέλλα, Έμενταλ, Αναρή (Μον. 2.5)

1. **Α) Να γράψετε τρία (3) είδη κρεάτων που χρησιμοποιούνται στην Κύπρο**

α) ……………………, β)…………………….γ)…………………..,

**Γ) Να γράψετε τρία (3) ψάρια που υπάρχουν στις Κυπριακές θάλασσες.**

α) ……………………, β)……………………. γ) …………………

(Μον. 3)

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ΣΤΗΛΗ Α | | ΣΤΗΛΗ Β | |
| 1. | Κόλιανδρος | Α) | Τταβάς |
| 2. | Δυόσμος | Β) | Καπαμάς Βαροσιότικος |
| 3. | Κανέλλα | Γ) | Ραβιόλες |
| 4. | Δάφνη | Δ) | Αφέλια |
| 5. | Κύμινο / Αρτυσιά | Ε) | Κλέφτικο |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
|  |  |  |  |  |

(Μον. 5)

**6. Να γράψετε τέσσερα (4) παραδοσιακά φαγητά της Κυπριακής κουζίνας.**

Α) …………………………………………………………

Β) …………………………………………………………

Γ) …………………………………………………………

Δ) …………………………………………………………

( Μον. 4)