**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**

**ΦΥΛΛΟ ΟΜΑΔΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΤΑΞΗ**

**(ΖΥΜΑΡΙΚΑ)**

**Εκπαιδευτής : Ευριπίδης Σάββα**

1. **Σωστό ή Λάθος**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Σ | Λ |
| Τα φρέσκα ζυμαρικά μπορούν να ψηθουν αλ ντέντε |  |  |
| Τα ξηρά ζυμαρικά που δεν θα σερβιριστούν αμέσως κρυώνονται, στραγγίζονται και φυλάγονται. |  |  |
| Ο όρος αλ ντέντε σημαίνει τα ζυμαρικά να είναι τραγανιστά όταν τα μασάμε |  |  |
| Τα φρέσκα ζυμαρικά πρέπει να βράσουν σε **πολύ κοχλαστό** νερό. |  |  |

**2. Αναφέρετε ονομαστικά διάφορα χρώματα και γεύσεις που μπορούμε να δώσουμε σε ζυμαρικά.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3. Περιγράψετε τη μέθοδο παρασκευής φρέσκιας ζύμης μακαρονιών**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ**

**(ΖΥΜΑΡΙΚΑ)**

**Εκπαιδευτής : Ευριπίδης Σάββα**

Να βρείτε από το διαδίκτυο ή και περιοδικά/βιβλία, πέντε (5) συνταγές **ΦΡΕΣΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΜΕ ΤΙΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΤΟΥΣ** και πέντε (5) **ΞΗΡΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΜΕ ΤΙΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΤΟΥΣ**.

**Διάφορες πηγές:**

Α. Βιβλιοθήκη

Β. Στο διαδίκτυο: [www.epicurious.com](http://www.epicurious.com/), www.foodtv.com, www.nhstikoarkoudi.gr

Γ. Περιοδικά

**ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΝΑ ΔΩΣΕΤΕ ΤΑ ΟΝΟΜΑΤΑ 3 ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΓΙΑ:**

1. **ΟΡΕΚΤΙΚΟ**
2. **ΚΥΡΙΩΣ ΦΑΓΗΤΟ**
3. **ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ**
4. **ΓΛΥΚΟ (2 ΣΥΝΤΑΓΕΣ)**

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**

**ΦΥΛΛΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

**(προφορικά)**

**(ΖΥΜΑΡΙΚΑ)**

**Εκπαιδευτής : Ευριπίδης Σάββα**

1. **Περιγράψετε τη μέθοδο παρασκευής φρέσκιας ζύμης μακαρονιών, τα διάφορα χρώματα και γεύσεις.**
2. **Περιγράψετε τη μέθοδο ψησίματος και διατήρησης ξηρών και φρέσκων μακαρονιών.**
3. **Αναφέρετε τις διαφορές στο ψήσιμο και διατήρηση για μακαρόνια από φρέσκια ζύμη και ξηρά μακαρόνια.**