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

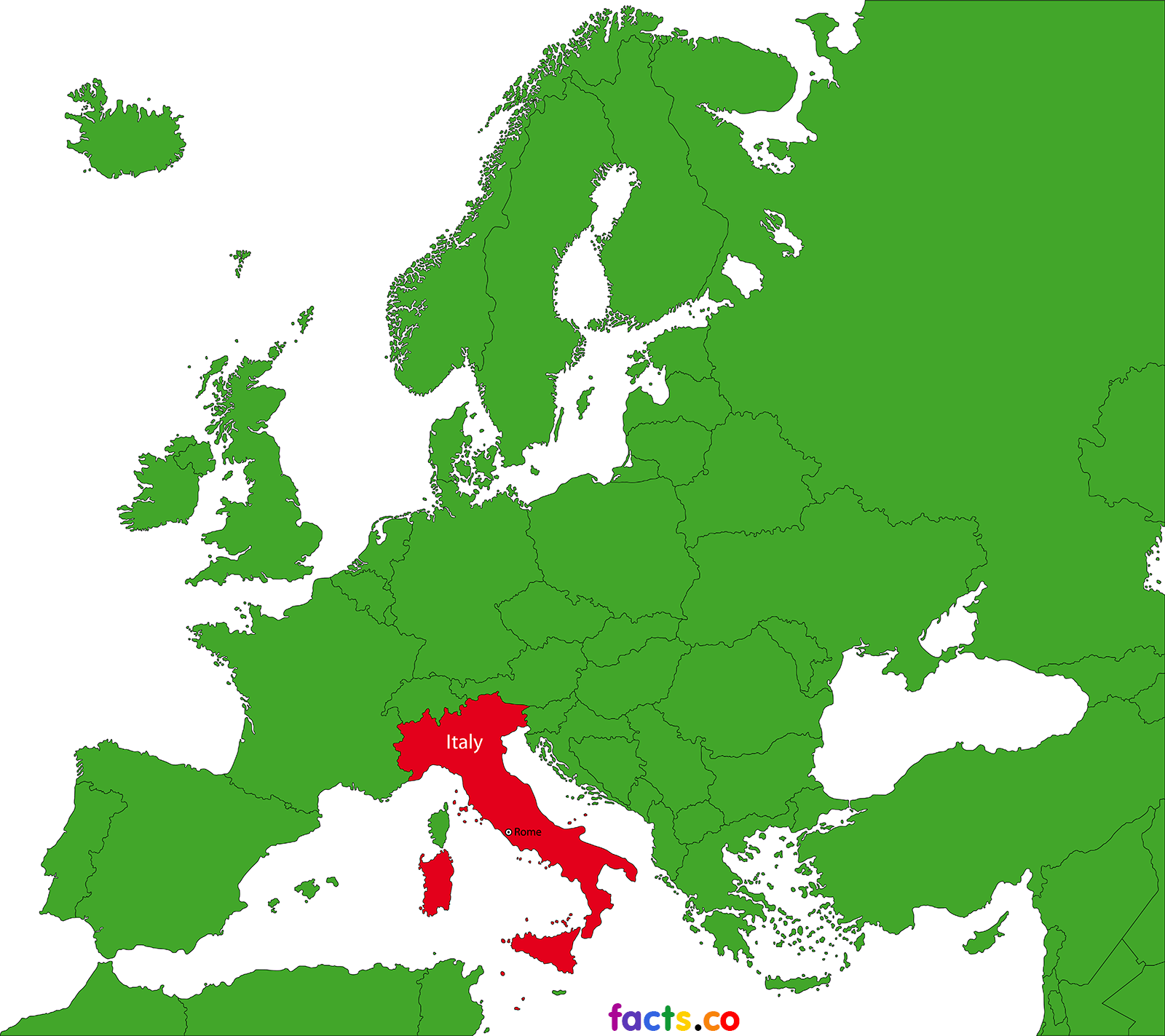
**Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής Γ Έτος Κεφάλαιο: 3.4 Ιταλική Κουζίνα**

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

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

**ΦΥΛΛΟ ΟΜΑΔΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΤΑΞΗ**

**Ασκήσεις:**

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

* **…………………………………………………………………………….**
* **…………………………………………………………………………….**
* **…………………………………………………………………………….**

**2.α) Να συμπληρώσετε τα κενά με τη σωστή λέξη στις πιο κάτω προτάσεις.**

* Το Ιταλικό ………………….. είναι γνωστό σε ολόκληρο το κόσμο για την ποιότητα και άρωμα του. Χρησιμοποιείται σε σαλάτες, ζυμαρικά κ.α.
* Η……………………… είναι ο βασιλιάς των λαχανικών στην Ιταλία.
* Το…………………….. είναι το αγαπημένο αρωματικό των Ιταλών.

Παρουσιάζεται ωμό, ψιλοκομμένο, ξηρός, σε σάλτσες στο Ιταλικό πιάτο.

* Το βασικό υλικό (βότανο) που χρησιμοποιείται στη παρασκευή της σάλτσας Πέστο είναι ο ……………………………. .

**2.β) Στις κατηγορίες φαγητών που ακολουθούν, να γράψετε τέσσερα (4) παραδείγματα για την κάθε κατηγορία ξεχωριστά.**

**Θαλασσινά:** ……………….............. ,……………………………., ………………….……….. , ………………………….

**Ζυμαρικά:** …………………………….., ……………………………., ………………………………, …………………………..

**Κρεατικά**: ……………………………., ………………………………, ……………………………., …………………………….

**2.γ) Να αναγνωρίσετε και να γράψετε το σωστό βότανο στο σωστό αριθμό.**

**Βότανα:** Δεντρολίβανο, Θυμάρι, Σπατζιά, Ρίγανη, Βασιλικός

1. ……………………., 2. ……………………, 3. …………………, 4. ………………………, 5. …………………………..

**2.δ) Να αναγνωρίσετε και να γράψετε το σωστό τυρί στο σωστό αριθμό.**

**Τυριά:** Μοτασαρέλλα, Παρμεζάνα, Προβολόνε, Μοτσαρέλλα φρέσκα.

1. ………………………………., 2. ……………………………….. 3. ………………………….. 4. ……………………………..

**3. Να γράψετε τέσσερα (4) εθνικά φαγητά της Ιταλίας.**

* ………………………………
* ………………………………
* ………………………………
* ………………………………