

AŞÇI (SEVİYE 4) SINAV SENARYOSU

Sınav Süresi –240 Dakika

Hazırlanacak kişi sayısı: 2

İLGİLİ BİRİM	HAZIRLANACAK ÜRÜNLER
13UY0182-4/A3: Kemik/Et/Sebze Suyu ve Çorba Pişirme	<ul style="list-style-type: none">• Kemikli beyaz eti ve sebzeleri işleyerek yapılacak ürün/ürünler için besleyici su/suları hazırlayınız.• En az 2 doğrama tekniği, bir bağlayıcı ve kemik/sebze suyu ile uygun pişirme yöntemlerini kullanarak çorba hazırlayınız.
13UY0182-4/A4: Yumurta Pişirme Teknikleri, Soslar ve Salatalar Hazırlama	<ul style="list-style-type: none">• Temel soslardan birini (beşemal sos, domates sos, hollandes sos) hazırlayınız ve uygun bir üründe kullanınız.• Mayonez hazırlayınız.• En az 2 doğrama tekniği kullanarak salata hazırlayınız.• Mezeyi yöntemine uygun şekilde hazırlayınız.• Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak omlet pişiriniz.
13UY0182-4/A5: Et ve Balık Yemekleri Pişirme	<ul style="list-style-type: none">• Kırmızı eti işleyerek yemek için hazırlayınız.• Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak kırmızı eti pişiriniz.• Beyaz eti işleyerek yemek için hazırlayınız.• Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak beyaz eti pişiriniz.• Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış balığı/su ürününü pişiriniz.
13UY0182-4/A6: Kuru Baklagil Yemekleri ve Garnitür Hazırlama	<ul style="list-style-type: none">• Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış kuru baklagilden yemek pişiriniz.• Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak sebze yemeği pişiriniz.• Sebze kullanarak garnitür hazırlayınız.• Pirinç kullanarak pilav çeşidi pişiriniz.
13UY0182-4/A7: Temel Tatlıları Hazırlama	<ul style="list-style-type: none">• Şerbetli tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak şerbetli tatlı yapınız.• Sütlü tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak sütlü tatlı yapınız.

