

**Kuidas nimetatakse
tehnikat, kus
vaakumpakendatud
toitu küpsetatakse
veevannis aeglasel
temperatuuril?**

Sous-vide

Nimeta võimalikult palju erinevaid pastaliike.

*Spagetid, Linguine, Fettuccine, Tagliatelle,
Bucatini, Capellini, Vermicelli, Pappardelle,
Bigoli, Trenette, Mataldine, Penne, Rigatoni,
Ziti, Macaroni, Fusilli, Rotini, Cavatappi,
Tortiglioni, Garganelli, Chifferi, Lasagna,
Cannelloni, Paccheri, Manicotti, Farfalle,
Orecchiette, Conchiglie, Lumacconi, Corzetti,
Casarecce, Strozzapreti, Campanelle,
Radiatori, Gemelli jne.*

**Millised on
kõige tuntumad
kastmed prantsuse
köögis?**

*Béchamel, Velouté, Espagnole,
tomatikaste ja Hollandi kaste.*

Mis vahe on küpsetuspulbril ja soodal?

*Küpsetuspulber sisaldab lisaks ka hapet,
soodale tuleb küpsetades hapet lisada.*

Milleks kasutatakse köögis mandoliini?

Köögi- ja puuviljade viilutamiseks.

Mida tähendab “*al dente*”?

*Küpsetusviis, kus on näiteks pasta või
köögiviljad ei ole pehmeks keedetud.*

**Millist
temperatuuri
nimetatakse
köögis
“ohutsooniks”?**

4°C kuni 60°C

Mis on umami?

*Inimese n-ö viies maitsemeel.
Nii nimetatakse rikkalikku või
hõrgutavat maitset.*

**Nimeta ürte, mida
kasutatakse toidu
maitsestamiseks?**

Basililik, rosmariin, till, peterzell, oregano jne.

**Millistest
koostisosadest
koosneb
traditsiooniliselt
pesto?**

Basillik, oliiviõli, parmesan

Mis vahe on koogil ja tordil?

*Tort on tavaliselt rikkalikum ning
rohkemate kaunistustega.*

Mis on või selitamine ja miks seda tehakse?

*Või selitamise käigus eemaldatakse
rasvast valg, vesi ja piimasuhkur.
Selitatud või säilib paremini ja
talub kõrgemat temperatuuri.*

Millised on 4 peamist maitset?

Magus, hapu, soolane, mõru.

Milleks on toidule vajalik ganreering?

Garneering muudab toidu kaunimaks ja isudratavamaks. Samuti lisab tekstuuri.

Mis on gluteen?

*Gluteen on taimne valk,
mida on tavalliselt jahutoodetes.*

**Millal serveeritakse
eine ajal
leiba ja võid?
Kuidas tuleks need
serveerida?**

*Leib ja või serveeritakse tavaliselt eine alguses.
Leiva võib panna eraldi leivakorvi ja
serveerida tangide vahelt.
Leiva võib asetada leivataldrikule.*

Kuidas on õige pakkuda restoranis kliendile veini?

*Esitle esmalt pudelit kliendile.
Seejärel ava pudel ning vala välja väike kogus
maitsmiseks. Seejärel vala vein välja kõigile
külalistele lihkudes lauas päripäeva.*

Kuidas on õige serveerida restoranis vett?

Vett tuleks kliendile valada paremalt
poolt. Kannust valades ei tohiks kannu
serv puudutada klaasi. Hea teenindusega
restoranis märkab kelner, et kliendi klaas
vajab täitmist.

Miks peab kelner hästi tundma menüüd?

*Menüü tundmine võimaldab kelneril vastata
kliendi küsimustele ja anda sobivaid soovitusi.
See on vajalik ka siis, kui klient annab teada
mõnest toidutalumatusest või allergiast.*

Miks kasutatakse lisaks maitsestamisele toidus soola?

*Lisaks maitsete esiletoomisele aeglustab sool
toiduainete riknemisprotsessi.
Soola kasutatakse ka toidu kuivatamisel.*

Miks jäetakse liha pärast küpsetamist “puhkama”?

*“Puhkamine” teeb liha söömiseks
mahlasemaks ja pehmemaks.*

Miks peab taigen kerkima?

*Kergitamine koostab taigent ning
muudab küpsetise kohevamaks.*

Milliseid taimseid valke saab kasutada liha asendajana?

*Leivnuud taimsed valgulaadikad on näiteks oad,
läätsed, tofu, kinoa, pähkliid ja seemned.*

Kuidas saab vegan asendada toidu valmistamisel muna?

*Muna saavad asendada näiteks leotatud
linaseemned, banaan,
tofu või kaunviljade keeduveelikk.*

**Millise toidu
küpsetamise
meetodiga säilib
toidus kõige
rohkem toitaineid?**

Aurutamine

**Mida kasutatakse
kastmetes
ja suppides
paksema tekstuuri
loomiseks?**

Erinevad jahud või tärklis.

**Kuidas
nimetatakse
ametit, kes lõikab
ja töötleb liha.**

Lihameister või lihunik.

Miks tuleb praadimisel kasutada kuuma õli?

*Et toit ei imeks endasse
nii palju rasva ja ei jääks õline.*

**Kuidas
saada aru,
kas liha on
piisavalt
küpsenud?**

*Liha temperatuuri saab mõõta spetsiaalse
termomeetriga, et küpsusastmes veenduda.*

**Mida peab kokk
tegema esimesena
enne toidu
valmistamisega
alustamist?**

*Pesema käed ning valmistama
ette tööpinda- ja vahendid.*

**Miks on toidu
valmistamiseks
värsked ürdid
kuivatatutest
paremad?**

Värsketel on tugevam maitse ja lõhn.

**Milline koostisosa
annab küpsistele
pehme tekstuuri?**

Kuidas saab kontrollida, kas kook on küpsenud?

*Koogi võib torgata puidust tikuga.
Kui taigen enam selle külge ei kleepu,
on kook valmis.*

Mis vahe on steigil ja prael?

*Steik on villuna küpsetatud,
praad valmib tavaliselt suurema tükina ja
lõigatakse lahti pärast küpsemist.*

Miks on toitlustuse valdkonnas töötades oluline hea füüsiline vorm?

*Mitmetel toitlustusega seotud erialadel
(kokk, lihameister, pagar, kehter)
tuleb pikki tunde seista, tõsta raskeid asju või
taluda hästi kuunust.*

Miks peab toiduga töötamiseks õppima hügieeni?

*Et vältida toidu kaudu haiguste levikut ning
hoida enda ja kliendi tervist.*

Mis vahe on kodu ja professionaalsel köögil?

Professionaalsed köögid on enamasti suuremad ja varustatud spetsiaalse tehnikaga, samuti on neis rohkem läbi mõeldud efektiivne töötamine koos kollektiiviga.

Miks peab kokk hästi tundma erinevat tüüpi toorainet?

*Erineval toorainel on erinevad meetodid
valmistamiseks. Kokk peab oskama koostisosi
ka omavahel sobitada.*

Miks õpivad kokad ka teiste riikide toidukultuuri?

*Et osata erinevaid toite valmistada,
luua uusi retsepte ning
hinnata ka teiste kultuuri.*

**Mida teevad
kokad kontidega,
mis liha
valmistades üle
jäävad?**

Kokad kasutavad neid puljongi keetmiseks.

Miks on oluline toiduga töötades hoida oma vaimset tervist?

*Tööpäevad võivad olla pikad ja pingelised,
tarvis on teha palju koostööd.
Mõnel ametikohal, näietks peakokal,
võib olla väga suur vastutus.*

**Mis on maailma
kõige kallim
maitseaine?**

Safran

**Mis toiduainet
süüakse maailmas
kõige rohkem?**

Riis

**Mis on ainus
toiduaine,
mis kunagi
ei rikne?**

Mesi!

Millises riigis avati maailma esimene restoran?

Prantsusmaa

**Mis on
suurim roog,
mida on söömiseks
serveeritud?**

*Ottomani impeeriumi ajast on teada,
et pidustustel on serveeritud
terve küpsetatud kaamel.*

**Milline tundud
küpsetis sündis
legendi järgi nii,
et kokal ei olnud
küpsiste jaoks
piisavalt jahu?**

Browned.

Miks liha laagerdatakse?

*Laagerdades muutub liha maitse
tugevamaks ja tekstuur pehmemaks.*

**Kas
professionaalsel
kokal tuleb
rohkem tegeleda
mitme asjaga
korraga või
keskenduda
ühele retseptile
põhjalikult?**

*Igapäevatoos on tavaliselt vaja valmistada
mitmeid toite samal ajal.*

Kuidas saab kokk vähendada toidu raiskamist?

*Ülejääke kasutada
kastmete ja puljongite keetmiseks.
Õigesti tooraine kulu ette kalkuleerides.*