

«

«

»

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ:
ΔΕΣΥΠΡΗΣ ΑΝΤΩΝΗΣ
ΕΤΟΣ 2011

<hr/> 1			
1.1	-	í í í í í í í	4
1.2		í í í í í .	8
<hr/> 2			
2.1		í í í í í í í í í í í í í í í í í í í	10
2.2		í	14
<hr/> 3			
3.1		í	16
3.2		í .	16
3.3		í .	17
3.4		í	18
3.5		í .	18
3.6		í .. .	19
3.7		í .	20
3.8		í .	21
3.9		í .. .	21
3.10		í .	22
3.11		í .	23
3.12		í	23
<hr/> 4			
	(F NDS)		. 25
4.1		í .	25
4.1		í	26
<hr/> 5			
	TA ROUX (ROUX)	í .	27
<hr/> 6			
6.1		í	28
6.2		í	28
<hr/> 7			
	OI		. 31
7.1	(potages claires)	í .. .	31
7.1.1		í	31
7.1.2		í	34
7.2	(potages lies)	í .	37
7.2.1		í .. .	37
7.2.2		í .	39
7.3.3		í	40

7.3.4	í ..	. 42
7.3.5	í .	. 42
7.3.6	í .	. 43
	í .	. 44
	í 48

1^0

1.1.

-

(= , ,).

,

.

.

,

.

,

.

.

,

,

.

.

,

,

,

,

.

,

(3 . . .)

,

«

».

.

.

,

,

.

,

,

,

,

,

.

,

,

,

(),

,

.

1204,

, ,

()

,

(),

(

,

)

,

.

.

15

16

1920.

,

,

,

,

,

.

,

(

,

,

),

,

(

)

(

),

(M

&

, 2010:19-24).

1.2

George Auguste Escoffier (1846-1935)*

O George Auguste Escoffier

» « »,

,

,

Alexis Soyer,

Antoine

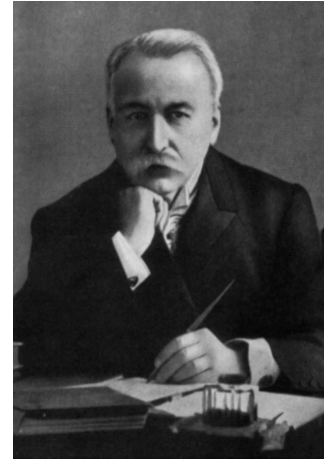
Reform Club

Carême,

Escoffier

Ø

75



(

11 .

VIP.

Escoffier



6 .

9.00.

«Le Guide Culinaire» (

), « »

Escoffier

Chef Ritz. H Ritz, ø : «
Ritz Escoffier, ».
Escoffier (brigade) 60 , Ritz
Front office Management.

«Les Livres des Menus»,

. (Lundberg,2007:345)

Marie-Antoine Carême (1784-1983).

, (pieces
montees)

Prosper Montagne (1865- 1948): «Larousse Gastronomique» (1938),

Georges-Auguste Escoffier (1846-1935):

,
poularde
Derby (, foie gras), Tournedos Rossini
(, foie gras)

Giuseppe Verdi

Sarah Bernhardt.

«Ritz».

Bocuse, Michel Guerard, Jean and Pierre Troisgros, Alain Chapel: 1970

«nouvelle cuisine»,
grande cuisine.

2⁰

2.1.

CHEF(

),

Brigade de cuisine (-).

:

(,).

(, fast food-self service).

CHEF 2-3

CHEF,

& (2007:49-53),

:



(Chef de cuisine-executive chef - head chef).

:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

Manager

Food & Beverage

(Chef de cuisine-executive chef - head chef)

:





, ,



Food & Beverage

Manager,

(menu)

:



,



(. , . .)

:



(Sous-Chef - under-chef of the kitchen)

CHEF,

CHEF.



(Saucier)

(hors d'oeuvres).

(Rôtisseur).

(Sous-

Chef)



(Entremetier).

(FRITE),



(regimier)



(Hors d'oeuvreur)

garde manger.



(boucher)



(Poissonnier)



(potager)

(Entremetier).



(Cuisiner seul)

.()



(Apprenti)

2.2.

:

1.

2.

3.

()

4.

5.

6.

« »



, , . . . (&
,2007:250-251).

3.2.

() ,
100 C. , **Court-Boullion** (, .)
, , , . . .)
, . . . ,
.

:

1.

2.

(,), , . . . ,
, , (&
,2007:250).

3.3.

,) ð ö. (, ,
, . . . , ,
— , .
:



, , **Court-Boullion**
, . (,1997:211-212).

Ø ,

()

(,1997:202-205).

Piquage des Viandes
(& ,2007:255)

3.6.

Chateaubriand, Entrecote, Rumsteak . . .

5

Cotolettes Escalopes.

(Rare Saignant):

4-5

(Medium à point):

8-10

(Well done ien cuit):

15-18 (,1997:202-203).

3.7.

() ,

() 4

() ()

() ,

« ».

() , « »

() ,

() . (,1997:202-203)

3.8.



(, .)

(,1997:207).

3.9.

(Sautoir Sauteuse).

To

(degraisser).

(



), ()

(), ,

. . (,1997:207).

, 2007:265).

Entrecotes, Filets, Tournedos, Chops
Cotolettes.
« »

Medium à
poin.

cotes, scalopes, Cotolettes.
« »

(100-120 C)

(,1997:208).

3.10.

- ()
-
- 140 -180 C,
- ,
- , ,
-
- « »
-
-
-
-
-
- 140 -180 C.
-
- ,
-
-
-
- .(
& , 2007:258-259).

4⁰

(FONDS)

(fonds)

(stocks)

(fonds)

, (,),
(& , 2007:299).

4.1.

(bouillon de Boeuf)

O

(blanchir,)

4

(Bouillon Blanc de Veaut de Volaille)

abatis

bouquet garni.

(Fumet de Poisson)

mirepoix.

(Bouillon des Legumes)

().

Court Bouillon

(, , . .)

4.2.

(Fonds Brun clair)

O

mirepoix

12

(déglacer)

(Fonds Brun Demi glace)

()

4

5°

(Roux)

(Roux)

(, ,).

. (,1997:226).

1. (Roux blanc),

2. (Roux blond),

3. (Roux brun),

Roux

(4,5

20

)

	
	170	¾	113	1	
	227	1	170	1 ½	
	340	1 ½	283	2 ½	
	170	¾	113	1	
	227	1	227	2	
	340	1 ½	340	3	
	453	2	453	4	
	567	2 ½	567	5	

:(,1997:227)

μ μ μ μ .
μ μ μ ,

(BEURRE MAITRE D' L)

μ μ μμ , μ μ . μ

(BEURRE D' ESCARGOTS)

μ μ μ μ , μ μ-
μ , , μ , μ , -
. . .

μ (BEURRE COLBERT)

μ μ μ μμ , , μ μ ,
μμ , , μ ,

(BEURRE BERCY)

μ μμ , , μ -
μ μ μ , μ μμ μ μ -
μ , μ .

(BEURRE D' ECREVISSES)

μ , μ μ -
μ , , μ

(BEURRE D' HOMARD)

μ -

(BEURRE MARCHAND DE VINS)

μ μμ , μ ,
μ μ μ μ μ ,
μ μ μμ . μμ μ .

μ (BEURRE BARBEQUE)

μ , , μ , μ μ , μ μμ , , .
μμ , μ .

(BEURRE DE FROMAGE)

μ , (). μ , μ .

(BEURRE MOUTARDE)

μ , μ μ , μ μ , .

(BEURRE BOURGUIGNON)

μ , μ μ , μ , . μ
μ μ . μ μ μ μ , -
μ . -
.

(BEURRE CAFE DE PARIS)

μ μ μ , μμ (), -
μ μμ , μμ , μμ , -
, , , μμ , , , μ
μ μμ , μ , μ , , μ ,
, , μ μ μ μ .

([:http://www.feelcook.com/](http://www.feelcook.com/))

7⁰

(Les potages)

:

❖ ()

❖ ()

7.1. (Potages Claires)

- (Les Bouillons).
- (Les consommés).

7.1.1.

(, , ,),

) (Consommé simple Grande Marmite).

(Consommé simple

Grande Marmite).

Abatis

5

:			2
			1,5
:		.	750
		.	400
		.	2
		.	1
		.	4
	,		
:		.	35
:			7

- () .
 - .
 - .
 - .
 - .
 - 5 .
 - .
)

5

:	Abatis		3
:		.	750
		.	500
		.	2
		.	1
		.	4
	,		
:		.	35
:			6

- Abatis .
 - .
 - .
 - .
 - , , , , .
 - 1,30 .

)

6

:		.	400
	Plat de cote	.	200
		.	100
	Abatis	.	100
:		.	100
			75
		.	75
		.	50
		.	50
		.	100
:			2,5

-

-

-

-

-

-

-

-

. Pot-au-feu (- -)

O

Pot-au-feu

, , . . .

-
- Abatis, ,
, , , ,

-
-
- 1,30
-
-

) *(Consommé double)*

)

2

: . 750
: o . 75
: . 25
: . 2
: . 20
: 2,5

-
-
-
-
-

O

- ✓ (50
-), (Julienne) (brunoise)
- ✓ (Celestin): (Julienne)
- ✓ (Madrilene):
- ✓ (Rouayales): , , , ,
- ✓ (Xavier): ,
- ✓ : , *, , ..



Consommé Madrilene



Consommé Celestin

H apioca , ,
 ,
 tapioca pudding,
 ,
 apioca, , ø

7.2. (Potages Lies)

:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

7.2.1.

(), ,

,

, :

-

-

, .

bisques.

-

-

,

.

:

-

-

,

.

-

()

-

()

-

-

-

-
-
-
-
-

- : ,

- (*Parmantier*): ,

- (*Crecy*):

- (*Garbure*):

- (*Flamande*):

- (*Velours*):

- ()

- (, ,)

- 2

- ,

- 12 .

- : ,

- (*Saint Germain*) ,

- (*Lamballe*),

- (*Longchamps*)

- (*Camelia*),

- . (*Julienne*)

- *N* (*Dartois*),

(*Brunoise*).

-

roux.

- roux .

- roux .

- ,

- , 1 .

-

- , , .

- .

- (100 .

, 2 100 .).

- roux

- roux .

- mirepoix (-)

1-1,30

- , roux

- 30

- .

- ,

- , ,

-

-

-

- (Bagaration):
- (ndalouse):
- A (Argenteuil): $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{4}$ (Julienne).

7.2.4.

- « »,
- () (),
- ,
- ,
- -
 -
 - 2 .
 -
 -
 - ∴ 1 250 . 100 .
 - ∴
 - (Bonne femme):
 - (Peysane):
 - (Cultivateur) :

7.2.5.

-
- ∴
- (Tortue Claire):

- (*London Derry*) : ,
- (*Lady Curzon*) : , ,
- (*Germiny*) : ,
- :
-
- .

7.2.6.

- , ().
- Bouillabaisse, Poule au pot Henri IV ().
- inestrone, Busecca mit Huhn, Leberknodelsuppe ()
- Oxtail clair, Oxtail soup, Mutton broth, Chicken broth(), . .





<i>Abatis</i> ()::	, , .
<i>Abats</i> ()::	, , , .
<i>Anglaise</i> ()::	, , ,
<i>Aromates</i> ()::	(=) o .
<i>Arroser</i> ()::	.
<i>Bain Marie</i> ()::	, . - : (, ,). ()
<i>Barder</i> ()::	() , ,
<i>Beurre Manie</i> ()::	.
<i>Blanchir</i> ()::	, .
<i>Bouillir</i> ()::	.
<i>Bouillon</i> ()::	, .
<i>Bouquet Garni</i> ()::	, , (, ,), , .
<i>Braiser</i> ()::	, , .
<i>Brunoise</i> ()::	1 3 .
<i>Carcasse</i> ()::	, , .
<i>Concasser</i> ()	.
<i>Croutons</i> ()::	(, , ,) .

<i>Contiments</i> ():	
<i>Corser</i> ():	
<i>Coulis</i> ():	
<i>Court Bouillon</i> ():	
<i>Deglaser</i> ():	
<i>Degraisser</i> ():	
<i>Depouller</i> ():	
<i>Des</i> ():	
<i>Dresser</i> ():	
<i>Echauder</i> ():	
<i>Emincer</i> ():	
<i>Escaloper</i> ()	
<i>Essance</i> ():	
<i>Etouver</i> ():	
<i>Farces</i> ():	
<i>Fariner</i> ():	
<i>Filet</i> ():	
<i>Flamber</i> ():	
<i>Fleurons</i> ():	
<i>Friture</i> ()):	
<i>Fumet</i> ():	fumer
<i>Glacer</i> ():	

<i>Gratiner</i> ():	(Sauce Mornay=)
<i>Griller</i> ():	() .
<i>Julienne</i> ()	3 .
<i>Larder</i> ():	.
<i>Liaison</i> ():	kai () .
<i>Macedoine</i> ():	(Macedoine de fruits).
<i>Marinade</i> ():	, , , , ,
<i>Mariner</i> ():	(), , .
<i>Marquer</i> ():	(), ,
<i>Meunier</i> ():	.
<i>Mise en place</i> ():	.
<i>Mijoter</i> ():	.
<i>Mirepoix</i> ():	, Mirepoix() (, ,) .
<i>Mouller</i> ():	(, ,)
<i>Napper</i> ():	,
<i>Paner</i> ():	(, , ,)
<i>Piquet</i> ():	.
<i>Parure</i> ():	.
<i>Passer</i> ():	,
<i>Pocher</i> ():	,
<i>Poeler</i> ():	.
<i>Pot- au-feu</i> (- -):	.
<i>Reduire</i> ():	(,),
<i>Revenir</i> ():	()

<i>Rissoler</i> ():	()
<i>Rotir</i> ():	.
<i>Roux</i> ():	(.) , (, .) ,
<i>Salamandre</i> ():	- . ø , . . .
<i>Salpicon</i> ():	, , .
<i>Sauter</i> ():	.
<i>Suer</i> ():	() , , ,
<i>Tomber</i> ():	, .

:(,2007:195-201)

 , . & , .(2007).« - ».(
).
 ., (1997). «
 ., & . (2010).
 , 2010, 217, .19-24
 **Lundberg Donald.**« & ». (6). , .

 <http://www.feelcook.com/> 10 2011