

Versenyző kódja:

 / **22** / 

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet  
34 811 04 - 2016

## **MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA**

### **Szakma Kiváló Tanulója Verseny**

#### **Elődöntő**

## **ÍRÁSBELI FELADAT JAVÍTÁSI- ÉS ÉRTÉKELÉSI ÚTMUTATÓ**

Szakképesítés: **34 811 04 Szakács**

SZVK rendelet száma: **27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet**

Komplex írásbeli:

**Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok**

**Elérhető pontszám: 100 pont**

**Az írásbeli verseny időtartama: 120 perc**

**2016.**

## Fontos tudnivalók

Tisztelt Javító Kolléga!

Az alábbiakban olvashatja a feladatokhoz tartozó általános javítási- és értékelési útmutatókat, amelyek az egyes részekben belül valamennyi feladatra vonatkoznak. **Csak az adott feladatra vonatkozó útmutatásokat az egyes feladatoknál** olvashatja dőlt betűvel írva.

### Általános javítási- és értékelési útmutató a számítási feladatokhoz

#### (1-4. feladat)

- A részeredményekért adható maximális **pont csak akkor jár**, ha a tanuló **megnevezte**, hogy mit számol ki, **helyes adatokat** használt a számítás során, megfelelően alkalmazta a **kerekítés** szabályait, meghatározta a **helyes eredményt és** annak helyes **mértékegységét** is.
- **Amennyiben nem** nevezte meg, hogy mit számolt ki, VAGY nem a helyes adatokat használta a számítás során, VAGY nem megfelelően alkalmazta a kerekítés szabályait, VAGY az eredménye rossz, VAGY nem használt, illetve helytelen mértékegységet használt, a **részpontoszám osztható, több hiba esetén nem jár**.
- Az egyes részsámításokért járó **pontokat** akkor is **meg kell adni**, ha a tanuló **összevont**, vagy **szétválasztott lépéseket**, vagy **más módon számolt**. A tanuló a részsámításokat **más sorrendben** is végezheti.
- A megadottakon kívül más, **szakmailag helyes** megoldások is **elfogadhatóak**.

### Általános javítási- és értékelési útmutató az elméleti feladatokhoz

#### (5-9. feladat)

- A részfeladatok **helyes** megoldásáért **1 pont** jár.
- A **részpontoszámok** tovább **nem oszthatóak**.
- A megadottakon kívül más, **szakmailag helyes** megoldások is **elfogadhatóak**.

**Jó munkát kívánunk!**

**1. Feladat**

**Számítsa ki az alábbi anyaghányad-táblázatok segítségével, mennyi sertéslapockát kell rendelnie a szerdai és csütörtöki napokra, ha nyitókészlete 10 kg, a szerdai napon 80 adag Sertéspörköltet, 70 adag Bácskai rizses húst, 40 adag Székelygulyást és 50 adag Csikóstokányt készítenek, a csütörtök napi fogyás 24 kg és 6 kg tartalékot képeznek!**

**A számításokat kg-ban végezze! Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!**

Sertéspörkölt

Felhasznált nyersanyag	Menny. egység	Mennyiség 10 adag
sertészsír	kg	0,15
vöröshagyma	kg	0,20
fűszerpaprika	kg	0,03
sertéslapocka	kg	1,80
zöldpaprika	kg	0,30
paradicsom	kg	0,15
fokhagyma	-	-
só	-	-
cser.paprika	-	-
őr. köm.mag	-	-

Bácskai rizses hús

Felhasznált nyersanyag	Menny. egység	Mennyiség 10 adag
sertészsír	kg	0,15
vöröshagyma	kg	0,20
fűszerpaprika	kg	0,02
sertéslapocka	kg	1,60
zöldpaprika	kg	0,40
paradicsom	kg	0,20
rizs	kg	0,60
fokhagyma	kg	0,01
só	kg	0,03
cser.paprika	-	-

Székelygulyás

Felhasznált nyersanyag	Menny. egység	Mennyiség 10 adag
sertészsír	kg	0,15
vöröshagyma	kg	0,20
fűszerpaprika	kg	0,02
sertéslapocka	kg	1,60
sav. káposzta	kg	2,00
tejföl	kg	0,50
finomliszt	kg	0,06
fokhagyma	kg	0,01
só	kg	0,03
cser.paprika	-	-
őr. köm.mag	-	-

Csikóstokány

Felhasznált nyersanyag	Menny. egység	Mennyiség 10 adag
sertészsír	kg	0,10
vöröshagyma	kg	0,15
fűszerpaprika	kg	0,02
sertéslapocka	kg	1,60
zöldpaprika	kg	0,20
paradicsom	kg	0,10
tejföl	kg	0,50
finomliszt	kg	0,08
só	kg	0,03

**80 adag Sertéspörkölt**hez szükséges sertéslapocka =  $1,8 * 8 = 14,4$  kg

*1 pont*

**70 adag Bácskai rizses húshoz** szükséges sertéslapocka =  $1,6 * 7 = 11,2$  kg

*1 pont*

**40 adag Székelygulyáshoz** szükséges sertéslapocka =  $1,6 * 4 = 6,4$  kg

*1 pont*

**50 adag Csikóstokányhoz** szükséges sertéslapocka =  $1,6 * 5 = 8,0$  kg

*1 pont*

**a szerdai napra** szükséges összes sertéslapocka =  $14,4 + 11,2 + 6,4 + 8,0 = 40,0$  kg

*1 pont*

**sertéslapocka rendelés** =  $40 + 24 + 6 - 10 = 60,0$  kg

*2 pont*

**7 pont**

**2. Feladat**

Üzletükben a szerdai napon készített Sertéspörkölt feléhez (Adagszámot lásd az 1. feladatnál.) Lencsefőzeléket adnak. Egy adag főzelék 20 dkg főtt lencsét tartalmaz. Számítsa ki, hány kg lencsét kell vételeznie, ha annak tisztítási vesztesége 0,3%, tömegnövekedése pedig 102%!

A számításokat kg-ban végezze! A részszámításokat három tizedesjegyre kerekítse, de a vételezendő mennyiséget egész kg-ban adja meg!

Lencsefőzelék adagszáma = $80 / 2 = 40$ adag	1 pont
20 dkg = 0,2 kg	1 pont
40 adag elkészített lencse = $40 * 0,2 = 8,000$ kg	1 pont
elkészített lencse % = $100 + 102 = 202\%$	1 pont
40 adag megtisztított lencse = $8,000 / 2,02 = 3,960$ kg	1 pont
megtisztított lencse % = $100 - 0,3 = 99,7\%$	1 pont
40 adaghoz vételezendő lencse = $3,960 / 0,997 = 3,972$ kg	1 pont
vételezés = 3,972 kg $\approx$ 4 kg	1 pont

**8 pont****3. Feladat**

Határozza meg az 1. feladatnál található anyaghányad-táblázat alapján 1 adag Bácskai rizses hús fogyasztói árát, ha 1 kg sertéslapocka nettó beszerzési ára 905 Ft, az egyéb hozzávalók nettó beszerzési ára 10 adaghoz 1 200 Ft és az ELÁBÉ-szint 39%! Számítsa ki, hány százalék-ponttal csökken a termék haszonkulcsa, ha a sertéslapocka nettó beszerzési ára 8%-kal emelkedik, de az étel bruttó eladási ára változatlan marad! Az áfakulcs 27%.

A számításokat Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse, a fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályai szerint határozza meg!

10 adaghoz szükséges sertéslapocka nettó beszerzési ára = $1,6 * 905 = 1 448$ Ft	1 pont
10 adag Bácskai rizses hús nettó beszerzési ára = $1 200 + 1 448 = 2 648$ Ft	1 pont
10 adag Bácskai rizses hús nettó eladási ára = $2 648 / 0,39 = 6 790$ Ft	2 pont
1 adag Bácskai rizses hús nettó eladási ára = $6 790 / 10 = 679$ Ft	1 pont
1 adag Bácskai rizses hús bruttó eladási ára = $679 * 1,27 = 862 \approx 860$ Ft	1 pont
árrésszint = $100 - 39 = 61\%$ (VAGY árrés = $6 790 - 2 648 = 4 142$ Ft)	1 pont
haszonkulcs = $61 / 39 * 100 = 156\%$ (VAGY $4 142 / 2 648 * 100 = 156\%$ )	2 pont
A sertéslapocka nettó beszerzési árának emelése után:	
1 kg sertéslapocka megemelt nettó beszerzési ára = $905 * 1,08 = 977$ Ft	2 pont
10 adaghoz szükséges sertéslapocka nettó beszerzési ára = $1,6 * 977 = 1 563$ Ft	1 pont
10 adag Bácskai rizses hús nettó beszerzési ára = $1 200 + 1 563 = 2 763$ Ft	1 pont
10 adag Bácskai rizses hús árrése = $6 790 - 2 763 = 4 027$ Ft	1 pont
haszonkulcs = $4 027 / 2 763 * 100 = 146\%$	2 pont
haszonkulcs csökkenése = $156 - 146 = 10\%$ -pont	1 pont

**17 pont**

**4. Feladat**

**Számítsa ki, mennyi volt üzletében a december havi bruttó bevétel és határozza meg, hány százalékkal változott (nőtt vagy csökkent) a forgási sebesség fordulatokban az előző hónaphoz képest, ha november hónapban a forgási sebesség 8 nap volt, az átlagos haszonkulcs 210%, a nyitókészlet 310 E Ft, a bruttó bevétel 4 500 E Ft! Decemberben 12%-kal növelte az árubeszerzés értékét a november havihoz képest, átlagkészlete 295 E Ft volt, az átlagos árrésszint pedig 71%! Az áfakulcs 27%.**

A számításokat E Ft-ban végezze! Az E Ft adatokat egész számra, az egyéb mutatókat egy tizedesjegyre kerekítse!

<b>november havi nettó bevétel = <math>4\,500 / 1,27 = 3\,543</math> E Ft</b>	<i>1 pont</i>
<b>november havi ELÁBÉ = <math>3\,543 / 3,1 = 1\,143</math> E Ft</b>	<i>2 pont</i>
<b>napok száma = 30 nap</b> (Az adatot nem kell leírni, csak felhasználni.)	<i>1 pont</i>
<b>november havi átlagkészlet = <math>8 * 1\,143 / 30 = 305</math> E Ft</b>	<i>2 pont</i>
<b>november havi zárókészlet = <math>(2 * 305) - 310 = 300</math> E Ft</b>	<i>2 pont</i>
<b>november havi árubeszerzés = <math>1\,143 + 300 - 310 = 1\,133</math> E Ft</b>	<i>2 pont</i>
<b>november havi Fsf = <math>1\,143 / 305 = 3,7</math> fordulat/hó (VAGY <math>30 / 8 = 3,8</math> fordulat/hó)</b>	<i>2 pont</i>
<b>december havi árubeszerzés = <math>1\,133 * 1,12 = 1\,269</math> E Ft</b>	<i>2 pont</i>
<b>december havi nyitókészlet = november havi zárókészlet = 300 E Ft</b>	<i>1 pont</i>
<b>december havi zárókészlet = <math>(2 * 295) - 300 = 290</math> E Ft</b>	<i>2 pont</i>
<b>december havi ELÁBÉ = <math>300 + 1\,269 - 290 = 1\,279</math> E Ft</b>	<i>2 pont</i>
<b>december havi ELÁBÉ-szint = <math>100 - 71 = 29,0\%</math></b>	<i>1 pont</i>
<b>december havi nettó bevétel = <math>1\,279 / 0,29 = 4\,410</math> E Ft</b>	<i>2 pont</i>
<b>december havi bruttó bevétel = <math>4\,410 * 1,27 = 5\,601</math> E Ft</b>	<i>1 pont</i>
<b>december havi Fsf = <math>1\,279 / 295 = 4,3</math> fordulat/hó</b>	<i>2 pont</i>
<b>Vd Fsf = <math>4,3 / 3,7 * 100 = 116,2\%</math> (VAGY <math>4,3 / 3,8 * 100 = 113,2\%</math>)</b>	<i>2 pont</i>
<b>A forgási sebesség fordulatokban 16,2%-kal (VAGY 13,2%-kal) nőtt.</b>	<i>1 pont</i>

**28 pont****5. Feladat**

**Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak-e vagy hamisak! Igaz válasz esetén a „Válasz” oszlopba írja, hogy „IGAZ”, hamis válasz esetén pedig, hogy „HAMIS”!**

	<b>Állítás</b>	<b>Válasz</b>
a)	Áruátvétel csak úgy történhet, ha először a legnagyobb tisztaságú árukat vesszük át.	<b>HAMIS</b>
b)	A hűtést vagy melegentartást igénylő ételeket lehet szobahőmérsékleten is készen tartani, de csak legfeljebb 2 órán át.	<b>HAMIS</b>
c)	Az áruk átvételekor mért hőmérsékleteket az árukísérő dokumentumon fel kell tüntetni.	<b>IGAZ</b>
d)	Az étrend összeállításánál ügyelni kell arra, hogy először könnyebb, majd nehezebb ételekből álljon.	<b>IGAZ</b>
e)	A csomagolatlan nyers füstölt húсарu tárolható a szárazáru raktárban.	<b>IGAZ</b>
f)	Az étlapon célszerű röviden leírni, hogy mit tartalmaz az étel, még az ismertebb ételeket esetében is.	<b>IGAZ</b>

g)	Élelmiszert épületen kívül nyitott módon csak átmenetileg szabad tárolni.	<b>HAMIS</b>
h)	Ha az áruátvétel során az árut minden szempontból megfelelőnek találjuk, azt az árukísérő dokumentum aláírásával igazoljuk.	<b>IGAZ</b>
i)	Lefagyasztás során is be kell tartani a szakosítás szabályait.	<b>IGAZ</b>
j)	A gyorsfagyasztott, fagyasztott termékek maghőmérséklete a szállítás során legfeljebb 5 °C-kal emelkedhet.	<b>HAMIS</b>

10 x 1 pont

**10 pont****6. Feladat**

**Válassza ki, hogy melyik kiegészítéssel kapunk valós állítást! Minden kérdésnél két helyes válasz van, ha ennél többet ad meg, az adott részfeladatért nem jár pont. A helyes válaszok betűjelét a „Válasz” oszlopba írja!**

	<b>Állítás</b>	<b>Válasz</b>
a)	A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb idejű tárolását ... helyen kell biztosítani a csírázás megakadályozása érdekében. A) nedves B) hűvös C) sötét D) párás E) meleg	<b>B és C</b>
b)	Átvételkor a padozatra helyezni vagy a falhoz támasztani szabad a/- ... A) minden zöldségfélélt B) földes árukat C) bogyós gyümölcsöket D) palackozott italokat E) húсарukat	<b>B és D</b>
c)	A hűtő tárolókban soron kívüli hőmérséklet ellenőrzést kell végezni a/- ... esetén. A) friss áru bepakolása B) konyhai vételezés C) hűtőberendezés műszaki hibája D) áramszünet E) 35 °C feletti külső hőmérséklet	<b>C és D</b>
d)	Az újrahőkezelés során a hőkezelés megtörténtét és a megfelelő hőmérséklet elérésének dokumentálására nem használható a/az ... A) Tálalás ellenőrzési lap B) Hűtés ellenőrzési lap C) Egyedileg kialakított nyomtatvány D) Sütőzsiradék felhasználás ellenőrzési lap E) Hőkezelés ellenőrzési lap	<b>B és D</b>

e)	<p>Napjainkban az alkalmi étrendek kialakításánál jellemző főirányzat, hogy ...</p> <p>A) nagyon sok fogásból állítják össze          B) nagy figyelem jut az esztétikus megjelenítésre          C) az ételeket kevés elemből állítják össze          D) gyakran egy tányéron több kicsinyített fogás is megjelenik          E) az ételek összsúlya duplája az általában elfogyasztott mennyiségnek</p>	<b>B és D</b>
f)	<p>Ha nem állandó beszállítóval rendelkezünk, akkor az áruk átvételekor ellenőrizni kell a/az ... élelmiszer hőmérsékletét.</p> <p>A) melegen tartást igénylő          B) gyorsan romló          C) összes          D) iparilag nem csomagolt          E) hűtött, fagyasztott</p>	<b>A és E</b>
g)	<p>A fagyasztott, csomagolt tisztított zöldséggel közös fagyasztótérben elhelyezhető élelmiszerek a/- ...</p> <p>A) nincsenek          B) fagyasztott tökehúsok          C) fagylaltok          D) fagyasztott félkész ételek          E) fagyasztott halak</p>	<b>C és D</b>
h)	<p>Amennyiben csak 1-2 órára szüneteltetjük az olajban sütést, akkor a szünet idején ideális hőmérsékletnek a ... °C számít.</p> <p>A) 10          B) 20          C) 30          D) 40          E) 50</p>	<b>C és D</b>
i)	<p>Az étlap összeállítása során nem kell figyelembe venni a/az ...</p> <p>A) étkezési divatokat          B) felszolgálati díjat          C) konyha felszereltségét          D) gazdaságosságot          E) élelmiszerek tárolását</p>	<b>B és E</b>
j)	<p>A „Hűtés ellenőrzési lap” általában tartalmazza a ...</p> <p>A) dátumot          B) sütési időt          C) termék tömegét          D) terméken végzett hőkezelés befejezésének időpontját (óra, perc)          E) mért léghőmérsékletet</p>	<b>A és D</b>

10 x 1 pont

**10 pont**

**7. Feladat**

**Válaszoljon az alábbi kérdésekre! Válaszait a „Válasz” oszlopba írja!**

	<b>Kérdés</b>	<b>Válasz</b>
a)	A hidegen fogyasztott gyümölcsleveseket az elkészítésük után hány órán belül kell 5 °C alá hűteni?	<b>2</b>
b)	Mi az, ami kizárólag az üzlet borkínálatát tartalmazza?	<b>borlap vagy borkönyv</b>
c)	Minek minősül az elhasználódott, sütésre alkalmatlan zsiradék?	<b>veszélyes hulladék</b>
d)	Legalább hány Celsius-fokosnak kell lennie a meleg ételeknek tálalás alatt?	<b>60</b>
e)	Hogy nevezzük egy adott étkezés ételeinek, esetenként italainak a felsorolását a fogyasztás sorrendjében?	<b>étrend vagy menü</b>
f)	Újrahőkezelés során legalább hány Celsius-fokot kell elérnie az étel minden részének?	<b>75</b>
g)	Hány perc forralási időt kell alkalmazni a gyakorlatban a héjában főtt tyúktojás biztonságos hőkezeléséhez?	<b>10</b>
h)	Mit érdemes felszolgálni egy legalább hatfogásos étrend esetén, hogy segítse az emésztést?	<b>sorbet</b>
i)	Melyik az az alapanyag, amely más módon elkészítve ismétlődhet egy menüsoron belül?	<b>burgonya</b>
j)	Általában hány Celsius-fok alatt kell tárolni a fagyasztott készítményeket?	<b>-18</b>

10 x 1 pont

**10 pont**

**8. Feladat**

**Párosítsa össze az alábbi idegen nyelvű recepteket a hozzájuk tartozó magyar nyelvű elnevezéssel! Nem kell minden elnevezést felhasználnia. A helyes válaszok betűjelét írja az „Elnevezés” oszlopba!**

- |                          |                          |                           |
|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| A. Mornay-mártás         | F. Veluté (fehér) mártás | K. Béarni mártás          |
| B. Besamel mártás        | G. Vinaigrette-mártás    | L. Tartármártás           |
| C. Firenzei mártás       | H. Majonéz               | M. Remoulade-mártás       |
| D. Cumberland-mártás     | I. Gratin mártás         | N. Barna (spanyol) mártás |
| E. Meleg moszkvai mártás | J. Hollandi mártás       | O. Zöldmártás             |



	Leírás	Elnevezés
a)	Light butter roux is prepared then white stock is added and boiled together. At the end it should be strained. Served over boiled vegetables, or used as a base for many other sauces.	<b>F</b>
	Eine leichte Butter-Mehlschwitze wird zubereitet, dann wird weiße Brühe hinzugefügt und das Ganze wird zusammen gekocht. Am Ende sollte sie gesiebt werden. Man serviert sie über gekochtem Gemüse oder man benutzt sie als Grundlage vieler anderer Saucen.	
	Roux blanc du beurre est préparé, bouillon est ajouté et bouilli ensemble. Le mélange doit être mousseux. Servé sur légumes bouillis ou utilisé comme une base de nombreuses autres sauces.	
b)	It's a popular sauce made from a light butter roux and hot milk. Seasoned with salt and Cayenne pepper, then strained at the end. Served on croquettes, soufflés and instead of cream sauce on chicken.	<b>B</b>
	Das ist eine beliebte Sauce aus einer leichten Butter-Mehlschwitze und heißer Milch, mit Salz und Cayennepfeffer gewürzt und am Ende gesiebt. Man serviert sie auf Kroketten, Soufflés und anstelle von Cremesaucen auf Hühnchen.	
	C'est une sauce populaire de roux blanc du beurre et du lait chaud. Épicé avec sel et Cayenne poivre, soit mousseux à la fin. Servé sur croquettes, soufflés et au lieu de creme sur le poulet	
c)	Creamy salad dressing of olive oil, egg yolks, lemon juice, or vinegar and seasoning, beaten together. It forms the base of a variety of salad dressings.	<b>H</b>
	Cremige Salatsauce aus Olivenöl, Eigelb, Zitronensaft oder Essig und Gewürzen, zusammen aufgeschlagen. Sie bildet die Grundlage für eine Menge Salatsaucen.	
	Mousseux salade dressing à l'huile d'olive, jaune d'oeuf, jus de citron ou vinaigre et épices, fouetté le tout. Ca fait la base de la variation des salades dressings.	
d)	Egg yolks, lemon juice, butter, salt and pepper are thickened by cooking over boiling water while stirring constantly. Excellent for fish, boiled asparagus, or broccoli and a host of other foods.	<b>J</b>
	Eigelb, Zitronensaft, Butter, Salz und Pfeffer werden durch Kochen über siedendem Wassere unter ständigem Rühren zubereiten. Ausgezeichnet zu Fisch, Spargel oder Brokkoli und vielen anderen Gerichten.	
	Au-dessus de l'eau frémissante jaunes d'oeufs, jus de citron, beurre, sel et poivre sont fouettés sans arrêt. Excellent à poissons, asperge ou fleurons de brocoli cuisinés et d'autres plats.	
e)	Brown the ingredients add the brown stock and simmer for 3 hours. Finally, pass the sauce through a sieve.	<b>N</b>
	Man bräunt die Zutaten und gibt dann braune Brühe hinzu und lasst die Sauce 3 Stunden lang kochen. Am Ende passiert man sie durch ein Sieb.	
	Sautez les ingrédients, ajoutez le bouillon et cuitez pendant 3 heures. A la fin tamisez la sauce.	

5 x 1 pont

**5 pont**

**9. Feladat**

**Egészítse ki az alábbi szöveget angol, német vagy francia nyelven! Segítségül a hiányzó kifejezéseket magyar nyelven megadtuk, de nem a beírás sorrendjében. Az idegen nyelven megadott válaszait a szöveg alatti kis táblázat megfelelő celláiba írja!**

kemény tojások, pulyka, saláta, salátaöntet, tálalás előtt

**Classic French Dressing**

Rub large, shallow salad bowl well with the halved garlic clove, then discard both pieces. Tear Romaine a)..... into bite-size pieces. Cut chicken or b)....., cheese and ham into thin strips with a knife. Cut tomatoes into wedges. Peel and then quarter the c)..... On lettuce, arrange chicken, cheese, ham, tomato and egg. Just d)....., toss together with e).....

**Klassische französische Salatsauce**

Reiben Sie eine große, flache Salatschüssel mit den halbierten Knoblauchzehen gut ein, werfen Sie danach den Knoblauch weg. Reißen Sie den a)..... in mundgerechte Stücke. Schneiden Sie das Hühnchen bzw. den b)....., den Käse und den Schinken mit einem Messer in dünne Streifen. Achteln Sie die Tomaten. Die c)..... werden zuerst geschalt und dann geviertelt. Richten Sie auf dem Salat das Hühnchen, den Käse, den Schinken, die Tomaten und die Eier an. Erst unmittelbar d)..... mit dem e)..... anmachen.

**Vinaigrette Français**

Frottez un grand saladier avec l’ail, coupé à deux, puis déposez tous les deux. Déchirez la a) ..... romaine avec la main en morceaux. Tranchez le poulet ou le b)....., coupez le fromage, le jambon en lanières avec un couteau. Coupez les tomates en quartiers. Pelez et divisez des c) ..... en quarts. Sur la laitue, arrangez le poulet, le fromage, le jambon, la tomate et les oeufs. Juste d)....., mélangez avec e).....

	<b>Hiányzó kifejezés</b>		
a)	<b>lettuce</b>	<b>Salat</b>	<b>laitue</b>
b)	<b>turkey</b>	<b>Truthahn</b>	<b>dindon</b>
c)	<b>hard cooked eggs</b>	<b>hart gekochten Eier</b>	<b>œufs durs</b>
d)	<b>before serving</b>	<b>vor dem Servieren</b>	<b>avant de servir</b>
e)	<b>dressing</b>	<b>Dressing</b>	<b>dressing</b>

5 x 1 pont

**5 pont**

**A modul elérhető részpontoszáma: 100 pont**