

ΕΝΟΤΗΤΑ:7**ΠΡΟΓΕΥΜΑ****ΜΕΡΟΣ Β΄****ΣΤΟΧΟΙ:**

Με τη συμπλήρωση αυτού του μαθήματος ο μαθητής/τρια θα πρέπει να μπορεί να:

1. Αναφέρει και αναλύει τις διάφορες κατηγορίες φαγητών και ποτών του αγγλικού προγεύματος.
2. Αναγνωρίζει μενού καθορισμένου αγγλικού προγεύματος.

1.ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΑΓΓΛΙΚΟΥ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΟΣ

- Χυμοί φρούτων
- Ζεστά ροφήματα
- Είδη αρτοποιίας
- Αλείμματα ψωμιού
- Δημητριακά
- Φρέσκα φρούτα
- Κομπόστα φρούτων
- Αυγά
- Ζεστά Κρέατα
- Αλλαντικά
- Τυριά
- Καπνιστά Ψάρια
- Διάφορα



1.ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΑΓΓΛΙΚΟΥ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΟΣ

Χυμοί Φρούτων:

- Πορτοκάλι
- Γκρέιπφρουτ
- Ανανάς
- Μήλο
- Ντομάτα, κ.ά.

Ζεστά Ροφήματα:

- Καφές φίλτρου
- Στιγμιαίος
- Τσάι
- Σοκολάτα
- Καπουτσίνο, κ.ά

Διάφορα είδη αρτοποιίας:

- Φρυγανιές
- Ψωμάκια
- Κρουασάν, κ.ά

Αλείμματα ψωμιού:

- Βούτυρο
- Μαρμελάδα
- Μέλι μ κά.

Δημητριακά:

- Πόριτς
- Κόρνφλεκς
- Μούσλι, κ.ά

Φρέσκα φρούτα:

- Μήλα
- Καρπούζι
- Πεπόνι, κ.ά

Κομπόστα φρούτων:

- Ροδάκινα
- Αχλάδια
- Χρυσόμηλα

Διάφορες παρασκευές αυγών:

- Τηγανιτά (fried)
- Ταραχτά (scrambled)
- Βραστά (boiled)
- Ποσέ (poached)
- Διάφορες ομελέτες.

Ζεστά Κρέατα :

- Μπέικον
- Ζαμπόν
- Λουκάνικο, κ.ά

Διάφορα είδη αλλαντικών:

- Σαλάμι
- Χαμ
- Χαμ

Διάφορα είδη τυριών:

- Κεφαλοτύρι
- Χαλλούμι
- Φέτα
- Αναρή, κ.ά

Καπνιστά Ψάρια:

- Σολομός
- Ρέγγα
- Πέστροφα, κ.ά

Διάφορα:

- Φασόλια (baked beans)
- Πατάτες προγεύματος (home fried potatoes)
- Μανιταράκια
- Ντομάτες, αγγουράκια

2.ΜΕΝΟΥ ΑΓΓΛΙΚΟΥ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΟΣ

ΜΕΝΟΥ ΑΓΓΛΙΚΟΥ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΟΣ

ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΟΥ - Πορτοκάλι, μήλο, ροδάκινο, γκρέιφρουτ

ΡΟΦΗΜΑΤΑ - Καφές, τσάι, ζεστή σοκολάτα, στιγμιαίος καφές

ΨΩΜΙ - Λευκές ή μαύρες φρυγανιές, κρουασάν.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ - Κορν φλέικς ή κόρπζ 

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΛΥΓΑ:

- ◆ Τηγανιτά 
- ◆ Βραστά 
- ◆ Πασέ
- ◆ Κτυπητά

~ Όλα συνοδεύονται με χαλούμι, μπέικον και λουκάνικο ~

ΟΜΕΛΕΤΑ - Απλή, Χαμ, τυρί, μανιτάρια ή ντομάτα

Εργασία στη τάξη:

1. Οι χυμοί, τα ροφήματα, τα είδη αρτοποιίας και τα αλείμματα ψωμιού για το αγγλικό πρόγευμα περιλαμβάνουν εκείνα του ηπειρωτικού προγεύματος και επιπρόσθετα τις ακόλουθες κατηγορίες φαγητών:

➤ -----
➤ -----
➤ -----
➤ -----
➤ -----
➤ -----
➤ -----

2. Τα δημητριακά που συνήθως προσφέρονται στο αγγλικό πρόγευμα είναι τα ακόλουθα:

α)-----
β)-----
γ)-----

3. Τα φρέσκα φρούτα που συνήθως σερβίρονται στο αγγλικό πρόγευμα είναι τα ακόλουθα:

α)-----
β)-----
γ)-----
δ)-----
ε)-----
ζ)-----
η)-----

4. Τα κομπόστα που συνήθως προσφέρονται στο αγγλικό πρόγευμα είναι τα ακόλουθα:

α)-----
β)-----
γ)-----

5. Οι παρασκευές αυγών που συνήθως σερβίρονται στο αγγλικό πρόγευμα είναι οι ακόλουθες:

α) -----

β) -----

γ) -----

δ) -----

ε) -----

6. Τα κρύα κρέατα (αλλαντικά) που συνήθως προσφέρονται στο αγγλικό πρόγευμα είναι τα ακόλουθα:

α)-----

β)-----

γ)-----

7. Τα ζεστά κρέατα που συνήθως προσφέρονται στο αγγλικό πρόγευμα είναι τα ακόλουθα:

α)-----

β)-----

Εργασία για το σπίτι:

1. Να επισκεφτείτε ένα ξενοδοχείο της περιοχής που διαμένετε(κατά προτίμηση το πρωί) και αφού παρακολουθήσετε τη μέθοδο παράθεσης προγεύματος , να την καταγράψετε και να τη φέρετε στη τάξη το επόμενο μάθημα για συζήτηση.

ΕΝΟΤΗΤΑ:7**ΠΡΟΓΕΥΜΑ****ΜΕΡΟΣ Γ΄****ΣΤΟΧΟΙ:**

Με τη συμπλήρωση αυτού του μαθήματος ο μαθητής/τρια θα πρέπει να μπορεί να:

1. Αναφέρει τη σειρά παράθεσης των παρασκευών του αγγλικού προγεύματος.

1.ΣΕΙΡΑ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΤΟΥ ΑΓΓΛΙΚΟΥ ΠΡΟΓΕΥΜΑΤΟΣ

- Καλωσορίζουμε τους πελάτες.
- Ρωτούμε τον αριθμό ατόμων.
- Συνοδεύουμε τους πελάτες και τους υποδεικνύουμε το τραπέζι τους.
- Δίνουμε το μενού αγγλικού προγεύματος στους πελάτες.
- Πλησιάζουμε τους πελάτες από τα αριστερά και ρωτάμε ευγενικά αρχίζοντας από τις κυρίες για την επιλογή τους σε ζεστό ρόφημα, χυμό, παρασκευές αυγών και είδη αρτοποιίας.
- Σερβίρουμε το χυμό και τον τοποθετούμε από πάνω από το μαχαίρι του κυρίου.

Σερβίρουμε το ζεστό ρόφημα ως εξής:

- Τοποθετούμε την καφετιέρα ,τσαγιέρα ή γαλατιέρα δεξιά από το φλιτζάνι. (τοποθετούμε μικρά πιατάκια για την καφετιέρα, τσαγιέρα η γαλατιέρα για να μην στάζουν λεκέδες στο τραπέζι).
- Τοποθετούμε στο τραπέζι πιατάκι με βούτυρο, μαργαρίνη μέλι και μαρμελάδα.
- Τοποθετούμε στο τραπέζι το καλαθάκι με τις ζεστές φρυγανιές τα ψωμάκια ή άλλα είδη αρτοποιίας που επιθυμεί ο πελάτης.
- Σερβίρουμε τις παρασκευές αυγών από τα δεξιά του πελάτη.



Εργασία στη τάξη:

1. Οι φάσεις της διαδικασίας παράθεσης του αγγλικού προγεύματος περιγράφονται περιληπτικά πιο κάτω. Να τις βάλετε στην ορθή σειρά.

ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ		ΦΑΣΕΙΣ
A	Συνοδεύουμε τους πελάτες και τους υποδεικνύουμε το τραπέζι τους.	1 ^η
B	Ρωτούμε τον αριθμό ατόμων.	2 ^η
Γ	Καλωσορίζουμε τους πελάτες.	3 ^η
Δ	Σερβίρουμε τον χυμό και τον τοποθετούμε από πάνω από το μαχαίρι του κυρίως.	4 ^η
Ε	Παρουσιάζουμε το μενού αγγλικού προγεύματος από αριστερά του πελάτη.	5 ^η
Z	Πλησιάζουμε τον πελάτη από τα αριστερά και παίρνουμε την παραγγελία.	6 ^η
Η	Τοποθετούμε στο τραπέζι πιατάκια με αλείμματα ψωμιού.	7 ^η
Θ	Σερβίρουμε τις παρασκευές αυγών από τα δεξιά του πελάτη.	8 ^η
Ι	Σερβίρουμε τα είδη αρτοποιίας που παρήγγειλε ο πελάτης.	9 ^η
κ	Σερβίρουμε το ζεστό ρόφημα.	10 ^η

ΦΑΣΕΙΣ	1 ^η	2 ^η	3 ^η	4 ^η	5 ^η	6 ^η	7 ^η	8 ^η	9 ^η	10 ^η
ΟΡΘΗ ΣΕΙΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ										

