

NOMBRE:

1. En una organización tradicional de un gran hotel, el salsero:
 - a) Elabora fumets, cocción de mariscos, platos de pescado...
 - b) Prepara potajes, cremas, veloutés, consomés y sopas
 - c) Confecciona los platos de carne y sus guarniciones
 - d) La respuesta B y C son correctas

2. El jefe de economato se encargará de:
 - a) Recibir las mercancías y material pedidos y controlar las fechas de caducidad
 - b) Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión
 - c) Transportar pedidos y otros materiales de su área
 - d) Ninguna respuesta es correcta

3. Que partida se encarga de la preparación de arroces, pastas y huevos:
 - a) Salsero
 - b) Cuarto frio
 - c) Entremetier
 - d) Pescadero

4. Por lo general, el desarrollo de la jornada será:
 - a) Encendido de fogones, primera puesta a punto, segunda puesta a punto, servicio y desbarasado
 - b) Primera puesta a punto, encendido de fogones, segunda puesta a punto, servicio y desbarasado
 - c) Desbarasado servicio anterior, primera puesta a punto, encendido de fogones, segunda puesta a punto,, servicio
 - d) Mise en place, encendido de fogones, puesta a punto, servicio y desbarasado

5. Indica la respuesta incorrecta:
 - a) El memorándum es una pizarra, libro, tablón donde se apuntan los pedidos o trabajos para no olvidarse
 - b) La orden de servicio son las tareas encomendadas por los jefes de partida al personal a su cargo
 - c) Las comandas son unos vales interdepartamentales que tienen como función controlar y registrar la salida de los platos al comedor
 - d) El escandallo es el documento que fija el rendimiento y contiene la ficha técnica y elaboración del plato

6. Como denominamos al parte de consumo diario:
- Hoja de pedido
 - Relevé
 - Pedido de mercado
 - Ninguna es correcta
7. Como denominamos al documento con el que cotejamos la mercancía recibida:
- Factura
 - Relevé
 - Albarán
 - Hoja de pedido
8. Como se produce la transmisión de calor en medio seco:
- El calor radiado por la fuente de calor se propaga por la creación de corrientes de convección de aire asistido.
 - Por contacto directo del alimento con la fuente de calor. Es el caso de las parrillas, planchas, etc.
 - Por contacto indirecto (radiación) gracias a las ondas electromagnéticas.
 - Por las corrientes de calor que rodean al alimento.
9. Qué objetivo se persigue con una cocción a baja temperatura:
- Un resultado muy respetuoso con el alimento
 - El intercambio de sustancias con el medio de cocción
 - Combinar los efectos de concentración y expansión
 - Evitar la liberación de los jugos del alimento
10. ¿Con qué nombre se conocen los hornos habilitados para cocer al vapor, con calor seco o combinando ambos tipos de calor?
- Mixtos
 - Pasante
 - De bóveda
 - De convención
11. ¿Qué nombre recibe el dispositivo que genera calor y lo mantiene dentro de un compartimento cerrado?
- Placa radiante
 - Vaporera
 - Horno
 - Armario Caliente

12. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones se corresponde a una cocción mixta?
- a) Es más eficaz si se usan hornos concebidos específicamente para este tipo de cocción, ya que permiten programar cocciones largas y ajustar muy bien bajas temperaturas (entre 40 y 100 °C).
 - b) Generalmente, se empieza con una cocción que consigue una coagulación superficial del alimento y después en una segunda cocción se introduce en un medio líquido para que se produzca la liberación e intercambio de los jugos que darán lugar a la salsa
 - c) El líquido que queda después de la cocción no tiene ninguna utilidad, porque apenas contiene jugos liberados por el alimento
 - d) Se deberán retirar del medio de cocción las sustancias indeseables que se liberan conforme vayan apareciendo mediante la espumadera
13. ¿Qué tipo de cocción se produce con técnicas como el hervido, el escalfado, el cocinado al vapor, los asados, las frituras o los salteados?
- a) Cocción por Expansión
 - b) Cocción por Concentración
 - c) Cocción Mixta
 - d) La respuesta B y C son correctas
14. ¿Qué nombre recibe el conjunto de procesos aplicados a los alimentos por exposición a una fuente de calor con el fin de transformar o modificar su estructura y propiedades para mejorar su comestibilidad?
- a) Gastronomía
 - b) Proceso calorífico
 - c) Cocción
 - d) Regeneración
15. Desde el punto de vista nutricional, las mayores pérdidas de nutrientes que sufren los alimentos por acción del calor son de:
- a) Lípidos
 - b) Proteínas
 - c) Vitaminas y minerales
 - d) Glúcidos
16. ¿Cuál es el generador de calor que tiene una superficie plana y un grosor considerable, que almacena el calor y lo reparte uniformemente?
- a) Plancha
 - b) Parrilla
 - c) Basculante
 - d) Inducción

17. ¿Qué es la reacción de Maillard?
- a) Es la alteración de la estructura molecular de las proteínas durante la cocción, de manera que pierden sus cualidades naturales y adquieren otras como la pérdida de solubilidad o la agregación
 - b) Un complejo conjunto de reacciones químicas producidas entre las proteínas y los azúcares presentes en los alimentos cuando estos se calientan a temperaturas superiores a los 120 °C.
 - c) La reacción de oxidación de las moléculas de azúcar cuando se someten a temperaturas superiores a su punto de fusión.
 - d) Es un proceso por el cual el agua pasa de una solución más diluida a otra más concentrada a través de una membrana semipermeable, de forma que tienden a igualarse las concentraciones a ambos lados de la membrana.
18. ¿Cómo se produce la transmisión del calor por convección?
- a) Por contacto directo con la fuente de calor.
 - b) Por medio de ondas radioeléctricas.
 - c) Por medio de los fluidos.
 - d) Por medio de ondas electromagnéticas.
19. ¿Qué nombre recibe la circulación de un fluido en el interior de un recipiente calentado al fuego?
- a) Movimiento de convección.
 - b) Corriente de conducción
 - c) Movimiento circulatorio
 - d) Corriente de convección
20. ¿A qué temperatura se utiliza el baño María para mantener salsas o cremas durante los servicios?
- a) 45-50 grados
 - b) 100 grados
 - c) 90 grados
 - d) 70 grados
21. ¿Cuál es el objetivo de la cocción por expansión?
- a) La conservación de la mayor parte del jugo del alimento en su interior, evitando que se libere al medio de cocción.
 - b) El máximo rendimiento culinario de los productos alimenticios utilizados
 - c) La liberación del jugo del alimento y el intercambio de sustancias con el medio de cocción.
 - d) La cocción de la mayor cantidad de alimento posible

22. ¿Qué tipo de placa de cocina es una placa de vitrocerámica?
- Radiante
 - De gas
 - Eléctrica
 - Polivalente
23. ¿A partir de qué temperatura se empiezan a destruir los microorganismos contaminantes de los alimentos?
- 65-70 grados
 - 120 grados
 - 180-190 grados
 - 100 grados
24. ¿Qué material no se pueden introducir en un horno microondas?
- Plástico
 - Cerámica
 - Metal
 - Vidrio
25. ¿Qué tipo de técnicas de cocción son los salteados, la gran fritura y el confitado en grasa?
- Cocción en medio seco o aéreo
 - Cocción en combinación de medios
 - Cocción en medio húmedo
 - Cocción en medio graso
26. ¿Qué técnica de cocción es la que se realiza a temperaturas elevadas y constantes, mediante el contacto directo con el metal?
- Asado al horno
 - Asado a la parrilla
 - Asado a la plancha
 - Braseado
27. ¿Qué efectos se producen en un alimento asado a la brasa o a la parrilla?
- Un rápido sellado de sus superficies exteriores y retención de los jugos en el interior.
 - Una incorporación rápida de sustancias nutritivas del resto de ingredientes.
 - Un intercambio de sustancias con el medio de cocción.
 - Un rápido sellado de sus superficies exteriores y la liberación rápida de sus jugos al exterior.
28. ¿Con qué técnica se obtiene una capa crujiente y dorada que da un color y una textura especial al alimento y mantiene sus aromas y su sabor?
- Glaseado
 - Confitado
 - Gratinado
 - Poché

29. ¿Qué alimentos son los que más frecuentemente se glasean?
- Carnes y pescados
 - Dulces y salsas
 - Pastas y lasañas
 - Ninguna de las anteriores es correcta
30. ¿En qué consiste la técnica del ahumado?
- En aplicar humo directo sobre un alimento para su cocción o conservación, y aportarle sabor y aroma
 - En aplicar calor a la superficie del alimento con la ayuda de un soplete para aportarle color y sabor ahumado
 - En dar un color dorado y brillante a la superficie de un alimento para conseguir su conservación.
 - Sumergir un alimento en azúcar y sal para su conservación
31. ¿Cómo se produce la cocción al vapor?
- Por los vapores que ascienden al hervir un medio líquido. Los vapores envuelven al alimento y la cocción se produce por el calor del vapor.
 - Por las temperaturas suaves del medio líquido, por debajo del punto de ebullición.
 - Por el contacto directo de un medio líquido a la temperatura de ebullición.
 - Por el calor irradiado.
32. En el cocinado al vacío, ¿qué se entiende por cocción indirecta?
- La fuente de calor no entra en contacto directo con la bolsa que contiene el alimento envasado al vacío.
 - Una cocción de tiempos cortos y temperaturas bajas que se destina al consumo inmediato del alimento cocinado.
 - El alimento se envasa al vacío una vez se ha cocinado.
 - Una cocción a baja temperatura durante un tiempo largo, utilizada como sistema de conservación de muchas preelaboraciones y elaboraciones.
33. ¿Qué nombre reciben las técnicas de cocción en líquido que se realizan a temperaturas por debajo de su punto de ebullición?
- Escalfados
 - Rehogados
 - Cocidos
 - Estofados
34. ¿A qué temperatura de cocción se realizan los salteados?
- Baja 75-80 grados
 - Muy alta 240-250 grados
 - Media 90-100 grados
 - Alta 175-225 grados
35. ¿Cómo se denomina el proceso de cocción de alimentos por inmersión en aceite o grasa a temperaturas elevadas?
- Sofrito
 - Escalfado
 - Rehogado
 - Gran fritura

36. ¿Cuál es la temperatura ideal que deben alcanzar las grasas para realizar una gran fritura?
- a) 300 grados
 - b) 150-200 grados
 - c) 100-120 grados
 - d) 200-240 grados
37. ¿Qué tipo de protección se utiliza para un frito rebozado o a la romana?
- a) Harina y huevo
 - b) Harina, huevo y pan rallado
 - c) Harina
 - d) Huevo y pan rallado
38. ¿Qué pastina se obtiene con agua, levadura, harina, yema de huevo y claras montadas?
- a) Villeroy
 - b) Orly
 - c) Tempura
 - d) Empanado
39. ¿Qué técnica de cocción consiste en sumergir el alimento en un medio graso a baja temperatura (entre 50 y 80 °C) por un período largo de tiempo?
- a) Salteado
 - b) Rehogado
 - c) Confitado en grasa
 - d) Cocción a baja temperatura
40. ¿Cuál es la técnica consistente en calentar a fuego muy lento ingredientes troceados y recubiertos en grasa hasta conseguir un color tostado?
- a) Sofrito
 - b) Hervido
 - c) escalfado
 - d) estofado
41. ¿A qué temperatura debe estar el horno para realizar un escalfado o poché?
- a) 220 grados
 - b) 180 grados
 - c) 250 grados
 - d) 300 grados
42. ¿Con qué técnica se deben cocinar los huevos fritos?
- a) Gran fritura
 - b) Fritura suave
 - c) Escalfado
 - d) Sofrito
43. Cita los ingredientes y explica la elaboración del fondo blanco

44. Cita los ingredientes y explica la elaboración del fumet de pescado

45. Cita los ingredientes y explica la elaboración del fondo oscuro

46. Indica a que término culinario se refiere cada una de las siguientes definiciones:

- a) Poner un género crudo con un preparado llamado adobo, con objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial.
- b) Es lo que sucede cuando un arroz se excede en la cocción o se ha pasado de tiempo, quedando hecho una pasta, conglomerado.
- c) Sistema empleado para cocer un producto en su misma grasa y conservarlo. Sistema de elaboración para frutas, azucarándolas.
- d) Resultado de la cocción en agua de un producto.
- e) Operación para disolver jugos por medio de la incorporación de un líquido: agua, vino, etc.
- f) Disolver un producto en un líquido, ya sea en frío o en caliente.
- g) Cocer un producto en agua hirviendo, como puede ser huevos, pescados, hortalizas, etc. en el caso de los huevos se agrega un poco de vinagre al agua.
- h) Cocinar lentamente con su propio jugo y el que poseen sus elementos de condimentación o guarnición que acompañen al género principal. Esta técnica de cocinado requiere cierre perfecto del recipiente y fuego muy suave.
- i) Diferentes ingredientes picados y mezclados, que se utilizan para rellenar.
- j) Proceso voluntario o involuntario que por la acción de microorganismos descomponen la materia; en el caso voluntario es por la acción de levaduras.
- K) Rociar con su propio jugo un producto y dorar al horno fuerte para conseguir su brillo.
- l) Suprimir los elementos inútiles a la presentación de un manjar.
- m) Acción de aumentar una masa en estado de fermentación. Hervir un preparado para que no fermente. Volver a montar una mahonesa que se haya cortado.
- n) Sazonar la carne o el pescado a base de cebollas, ajo, vino, vinagre, limón, hierbas aromáticas, etc...
- ñ) Empezar la cocina de un plato, previamente preparado o marcado.
- o) Añadir el líquido o caldo necesario a un preparado para su cocción.
- p) Cubrir totalmente un preparado con un líquido espeso que permanezca. Acción de cubrir con salsa un producto.
- q) Conjunto de hortalizas picados en dados o cuadrados, fritas o rehogadas por separado, y al que al final y en conjunto se le da un tiempo de hervor. Los ingredientes son ajo, pimiento, cebolla, berenjena, calabacines y tomates.
- r) Dividir un género en proporciones o fracciones para su distribución.