

1. Indica cual es el procedimiento correcto para la cocción de hortalizas verdes.

- a) Inmersión en agua hirviendo con abundante sal, manteniendo la cocción sin interrupción.
- b) Poner a hervir con muy poco agua hasta que esta quede casi evaporada.
- c) Poner a cocer en agua con sal, harina y zumo de limón.
- d) Poner a cocer con 1 kg de bicarbonato por cada litro de agua.

2. El método de cocinado denominado Braseado, aplicado a las hortalizas...

- a) consiste en sumergir las hortalizas en abundante aceite muy caliente.
- b) consiste en cocinar las hortalizas sobre planchas o parrillas.
- c) no es viable, por la gran cantidad de agua que poseen.
- d) consiste en el cocinado por acción del agua que contienen en combinación con algún elemento graso.

3. El denominado Caldo Blanco para cocción de hortalizas se aplica en...

- a) la cocción de hortalizas de colores (zanahorias)
- b) la cocción de hortalizas verdes
- c) la cocción de hortalizas que se oxidan en contacto con el aire
- d) la cocción de todo tipo de hortalizas.

4. Existen varios tipos de cebolla. Una de ellas se caracteriza por tener forma de diente de ajo, su sabor es una mezcla entre el ajo y la cebolla y es un ingrediente indispensable en la cocina francesa, donde se utiliza como condimento. Indica su nombre.

- a) Cebolleta
- b) Cebolla roja
- c) Cebollita francesa
- d) Chalota o chalote.

5. Realizar un corte de hortalizas, por ejemplo cebolla, en dados muy pequeños, se denomina...

- a) Corte en mirepoix
- b) Corte en Juliana
- c) Corte en brunoix
- d) Corte en quartier

6. El denominado corte avellana o noisette se obtiene...

- a) utilizando un sacabocados del tamaño de una avellana.
- b) torneando la pieza con una puntilla.
- c) con ayuda de una mandolina.
- d) con ayuda de un acanalador.

7. El denominado corte de patatas en Paisana se realiza...

- a) con cuchillo y se trata de patata rectangular y muy gorda.
- b) con cutter y se trata de patatas redondas con anchura y forma de una moneda de 2 E.
- c) con mandolina y se trata de patatas muy finas y alargadas.
- d) con cuchillo y se trata de dados pequeños de patata.

8. En un huevo cocido puede aparecer un color verdoso en la zona de contacto entre la yema y la clara. ¿Cómo se puede evitar este efecto?

- a) Utilizando huevos muy frescos.
- b) Limitando el tiempo de cocción y enfriando rápidamente el huevo una vez cocido.
- c) Pinchando la cascara antes de cocerlo.
- d) Añadiendo sal al agua de cocción.

9. Indica el tiempo de cocción que se debe aplicar a los huevos mollet.

- a) 10 minutos
- b) 3 minutos
- c) 5 minutos
- d) Los huevos mollet no van cocidos. Son huevos moldeados.

10. Indica cual es la estructura final (textura) adecuada en un huevo escalfado.

- a) Clara semi-liquida y yema coagulada.
- b) Coagulación total de la clara y yema semi-liquida o liquida.
- c) Clara y yema totalmente coaguladas para asegurar el total cocinado del huevo.
- d) Clara semicuagulada de aspecto lechoso y yema liquida.

11. Indica cuanto tiempo consideras adecuado debe permanecer cociendo un caldo de pescado (fumet).

- a. De 2 a 4 horas
- b. De 5 a 10 minutos
- c. Entre 30 y 45 minutos
- d. 5 horas como mínimo.

12.- En la elaboración de fondo oscuro los ingredientes próticos y las verduras..

- a) se tuestan previamente a la cocción
- b) se incorporan crudos, sin tostar, y se procede a su cocción.
- c) se tuestan después de cocerlos con el agua.
- d) se tuestan solamente los ingredientes de condimentación. Los ingredientes próticos no se tuestan.

13.- Indica que ingredientes se emplean para clarificar un consomé que después de elaborarlo y colarlo permanece turbio.

- a) Yemas de huevo, hortalizas en mirepoix y carne de cerdo sin picar.
- b) Claras de huevo, carne picada del mismo tipo que la utilizada en la elaboración del consomé y hortalizas en brunoise.
- c) Huevo batido entero con hortalizas enteras y durante la clarificación hay que remover continuamente y el hervor debe ser muy fuerte.
- d) No es posible clarificar un consomé que se queda turbio

14. Indica que elaboración se corresponde con esta definición: Sustancia gelatinosa, con consistencia de jarabe, obtenida por reducción prolongada de un caldo.

- a) Glace
- b) Fumet
- c) Demi-glace
- d) Fondo

15. La forma de empleo de las féculas para espesar elaboraciones líquidas es..

- a) Diluirlas en un líquido muy caliente e incorporarlas a la elaboración que estará fría.
- b) Diluirlas en un líquido caliente e incorporarlas de golpe a la elaboración que estará también muy caliente, sin remover en absoluto, para que no se corte.
- c) Diluirlas en un líquido frío e ir incorporándolo al líquido a ligar, que estará caliente.
- d) Las féculas no sirven para espesar las elaboraciones

16. Garbanzos, bacalao, espinacas, huevo duro y elementos de condimentación son los ingredientes del potaje denominado...

- a) Fabada
- b) Pote gallego
- c) Minestrone Piamontesa
- d) Potaje de vigilia.

17. Los ingredientes principales de una Purrusalda Vizcaína son...

- a) Gallina, morcillo y hueso de caña.
- b) Bonito, patata y pimientos.
- c) Bacalao, puerro y patata.
- d) Alubias blancas, pasta y hortalizas

18. La acción de interrumpir el hervor de un caldo con ayuda de hielo y/o agua fría se conoce por:

- a) atemperar.
- b) apagar
- c) asombrar
- d) asustar

19. Durante el servicio se suelen utilizar tres términos culinarios concretos

- a) estirar, albardar y marchar.
- b) macerar, mortificar y envejecer.
- c) marcar, marchar y pasar.
- d) enharinar, rebozar y empanar

20. Albardar significa...

- a) Lo mismo que empanar.
- b) freír un género con harina especial.
- c) envolver un género con huevo batido y pan rallado para freírlo.
- d) envolver una porción de carne con finas láminas de tocino

21. Para cocer hortalizas que previamente han sido congeladas...

- a) es imprescindible descongelarlas previamente.
- b) no necesitan descongelarse y pueden cocerse directamente.
- c) las mantendremos en agua fría durante unas horas.
- d) las introduciremos y sacaremos del agua hirviendo varias veces con el fin de "asustarlas".

22. Las hortalizas que se congelan, normalmente la mayoría de ellas deben someterse a...

- a) un centrifugado previo.
- b) un salteado previo.
- c) un escaldado o blanqueado previo con inmediato refrescado.
- d) una cocción total de la hortaliza antes de congelarlas

23. Para conservar las pastas secas en condiciones óptimas hasta el momento de su cocción se recomienda...

- a) almacenarlas en un envase hermético y protegidas de la luz.
- b) almacenarlas extendidas, fuera de sus envases, donde les de el aire para que se mantengan secas.
- c) introducir las en cámaras de refrigeración.
- d) congelarlas.

24.- Existe un formato de pasta italiana seca, que una vez cocida se extiende sobre paños secos. Se trata de...

- a) las pastas largas (tallarines, tagliatelle, espaguetis, etc.)
- b) las pastas huecas (macarrones, fusillinis, etc.)
- c) las pastas rellenas (raviolis, tortellinis, etc.)
- d) las pastas en láminas (canelones, lasañas, etc.)

25. La denominada Sopa al ¼ de hora se trata de una sopa de...

- a) Pescado
- b) Cocido
- c) Verduras
- d) Gallina

26. Gallina, morcillo, huesos de caña, hortalizas, pan tostado y queso rallado son los ingredientes de la sopa denominada...

- a) Bullabesa
- b) Castellana
- c) Pequeña Marmita
- d) Parmentier.

27. Para elaborar legumbres secas debemos someterlas, por lo general, a un remojo previo. ¿Cómo procederemos con los garbanzos?

- a) Se remojan en agua muy fría, mezclada con hielo.
- b) Se remojan en abundante agua templada
- c) Se remojan en agua templada, pero sin que sobrepase la mitad del nivel de los garbanzos.
- d) Se remojan en agua fría, que los cubra.

28. Para cocer los garbanzos ya remojados, estos se deben añadir...

- a) cuando el agua esté muy caliente o hirviendo.
- b) cuando el agua esté fría.
- c) sin agua, ya que se cocerán con el agua absorbida durante el remojo.
- d) sobre agua mezclada con hielo.

29. Cuál de las siguientes listas de elaboraciones de huevos son todos cocinados con cáscara:

- a) Huevos duros, pochés, en cocotte.
- b) Huevos mollets, duros, pasados por agua.
- c) Huevos al plato, mollets, pochés.
- d) Huevos duros, pasados por agua, pochés.

30. Los huevos fritos que se fríen en sartén con 6 ó 7 cm. de aceite, se denominan:

- a) A la andaluza.
- b) A la española.
- c) A la poele.
- d) Ninguna respuesta es correcta

31. El método del hervido, para qué tipo de carnes se utiliza cuando se parte de un líquido cercano al punto de ebullición:

- a) Para despojos.
- b) Para piezas blandas troceadas.
- c) Para piezas duras enteras.
- d) Para todo tipo de carnes que se vayan a cocinar en salsa.

32. Qué entiendes por asar “a la broche”:

- a) Asar a la parrilla.
- b) Asara al espetón sobre brasas de leña o carbón.
- c) Asar al horno de leña.
- d) Asar a la plancha.

33. Cómo se denomina la elaboración de pescado que se envuelve en un papel sulfurizado o de aluminio ligeramente engrasado y se cocina en el horno:

- a) Orly.
- b) Papillote.
- c) A la espalda.
- d) Goujones.

34. Qué tipos de roux se pueden hacer:

- a) Blanco, rubio y oscuro.
- b) Blanco y oscuro.
- c) Rubio y oscuro.
- d) El roux siempre es blanco.

35.Cuál de las siguientes secuencias de salsas son emulsionadas:

- a) Ali-olí, vinagreta, mayonesa.
- b) Bearnesa, mayonesa, americana.
- c) Velouté, americana, holandesa.
- d) Vinagreta, vizcaína, bearnesa

36. Con los métodos de cocinado por concentración se consigue:

- a) que los jugos del alimento salgan fuera de él.
- b) que los jugos del alimento formen la salsa de la elaboración.
- c) que los jugos del alimento no se queden dentro de él.
- d) que los jugos del alimento se queden dentro de él.

37. La mantequilla manier se elabora:

- a) Mezclando en crudo una parte de mantequilla a punto de pomada con dos partes de harina de trigo tamizada.
- b) Mezclando en crudo dos partes de mantequilla a punto de pomada con una parte de harina de trigo tamizada.
- c) Mezclando en caliente una parte de mantequilla a punto de pomada con dos partes de harina de trigo tamizada.
- d) Mezclando en caliente dos partes de mantequilla a punto de pomada con una parte de harina de trigo tamizada.

38. Para cocinar un alimento por expansión se parte de:

- a) Calor.
- b) Frío.
- c) Calor o frío.
- d) Frío y calor.

39. Qué es cocer a la inglesa:

- a) Cocer un alimento en abundante agua hirviendo.
- b) Cocer un alimento en abundante agua hirviendo y descubierta.
- c) Cocer el alimento en abundante agua muy salada hirviendo a borbotones y descubierta.
- d) Cocer el alimento en abundante agua muy salada hirviendo a borbotones.

40. La finalidad de las *marinadas* es la de:

- a) Ablandar, antes de su cocinado, ciertas carnes; aromatizar, dar sabor, y eliminar sabores fuertes; y la de conservarlas en buenas condiciones higiénicas por más largo espacio de tiempo.
- b) Ablandar, después de su cocinado, ciertas carnes; aromatizar, dar sabor, y eliminar sabores fuertes; y la de conservarlas en buenas condiciones higiénicas por más largo espacio de tiempo.
- c) Ablandar, antes de su cocinado, ciertas carnes; aromatizar, dar sabor desagradable; y la de conservarlas en buenas condiciones higiénicas por más largo espacio de tiempo.
- d) Ablandar, después de su cocinado, ciertas carnes; aromatizar, dar sabor, y eliminar sabores fuertes; y la de conservarlas en buenas condiciones higiénicas por menos espacio de tiempo.

41. La *mantequilla Maitre d'hotel* se compone de los siguientes ingredientes:

- a) Mantequilla, cebollino, zumo de naranja, sal y pimienta blanca.
- b) Mantequilla, perejil, zumo de naranja, sal y pimienta.
- c) Mantequilla, perejil, zumo de limón, sal, pimienta y nuez moscada.
- d) Mantequilla, perejil, zumo de limón, sal y pimienta blanca.

42. En qué se diferencia la *salsa bearnesa* de la *holandesa*:

- a) La holandesa lleva estragón y la bearnesa no.
- b) La bearnesa lleva estragón y la holandesa no.
- c) La holandesa lleva chalota y la bearnesa no.
- d) La bearnesa no lleva ni chalota ni estragón.

43. Se considera temperatura de refrigeración la que se encuentra entre:

- a) 2° y 4° C.
- b) 0° y 4° C.
- c) 4° y 6° C.
- d) -4° y 4° C.

44. Con qué término asocias esta definición: *Inmersión total de un género cocinado en un caldo conservador, compuesto por aceite, vinagre, especias, sal y hierbas aromáticas principalmente.*

- a) Escabeche.
- b) Encurtido.
- c) Marinada.
- d) Salazón.

45. El *flameado*, *descañonado*, *vaciado* y *despojado*. ¿Qué son?

- a) Métodos de conservación.
- b) Preelaboraciones.
- c) Métodos de control.
- d) Métodos de cocinado

46. Como se emplata un *entrecôte*:

- a) La parte de grasa hacia el exterior derecho del plato.
- b) La parte de grasa hacia el interior del plato.
- c) En la presentación clásica siempre en la parte izquierda del plato.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

47. Cómo se elabora la *salsa paris*

- a) No se elabora, se trata de un producto comercial.
- b) Rebajando un caramelo dorado al fuego.
- c) Rebajando un caramelo quemado al fuego.
- d) Con chalota tostada a la plancha y fondo oscuro.

48. Qué técnica de cocinado requieren los *huevos mollets*.

- a) Fritura.
- b) Escalfado.
- c) Gratinado.
- d) Hervido.

49. Antes de separar un lomo de cerdo de sus costillas, qué valiosa pieza se debe retirar primero:

- a) Cabezada.
- b) Lomo adobado.
- c) Panceta.
- d) Solomillo.

50. De la cadera no obtenemos:

- a) Roastbeef.
- b) Poupietas.
- c) Bistec.
- d) Rumpsteak.

1-A	21-B	41-D
2-D	22-C	42-B
3-C	23-A	43-B
4-D	24-D	44-A
5-C	25-A	45-B
6-A	26-C	46-A
7-D	27-B	47-C
8-B	28-A	48-D
9-C	29-B	49-D
10-B	30-A	50-A
11-C	31-C	
12-A	32-B	
13-B	33-B	
14-A	34-A	
15-C	35-A	
16-D	36-D	
17-C	37-B	
18-D	38-B	
19-C	39-C	
20-D	40-A	

