Osakidetza




# *COCINERO/A*

## PREGUNTAS

**1.- Envolver un género en una lámina de tocino para evitar que este se seque al cocinarlo. ¿A cuál de los siguientes términos culinarios corresponde esta definición?**

a) Aviar.
b) Albardar.
c) Bridar.
d) Mechar.

**2.- Dorar la superficie lisa de un preparado, sometiéndola al calor de salamandra o gratinadora u horno. ¿A cuál de los siguientes términos culinarios corresponde esta definición?**

a) Flamear.
b) Estofar.
c) Glasear.
d) Napar.

**3.- Hervir de nuevo un preparado para evitar una posible fermentación o deterioro. ¿A cuál de los siguientes términos culinarios corresponde esta definición?**

a) Montar.
b) Levantar.
c) Escaldar.
d) Escalfar

**4.- ¿Cuál de las siguientes definiciones corresponde al término culinario escaldar?**

a) Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.
b) Mantener en un punto próximo a la ebullición del líquido, un género sumergido en él.
c) Cocer un género, por inmersión, en un líquido en ebullición.
d) Cocinar un género, total o parcialmente poniéndolo a fuego lento con poca grasa, sin que tome color.

**5.- Cocinar total o parcialmente, con grasa y a fuego vivo, para que no pierda su jugo, un preparado que debe salir dorado. ¿A cuál de los siguientes términos culinarios corresponde esta definición?**

a) Rehogar.
b) Estofar.




c) Flamear.
d) Saltear.

**6.- ¿Cuál de las siguientes definiciones corresponde al término culinario sufratar?**

a) Hacer arder un líquido espirituoso en un preparado.
b) Hacer tostar a horno fuerte o gratinadora la capa superior granulosa de un preparado.
c) Napar una pieza de carne, pescado, etc., con una salsa que, al enfriarse, permanece sobre el género.
d) Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, para que momentáneamente deje de cocer.

**7.- Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra**. ¿**A cuál de los siguientes términos culinarios corresponde esta definición?**

a) Empanar.
b) Albardar.
c) Rebozar.
d) Encamisar.

**8.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el uso de materiales adecuados para la instalación de una cocina, NO es correcta?**

a) Para el techo se emplea el encalado o revestimiento de yeso o pintura plástica blanca.
b) Para los suelos se empleará el mosaico blanco pulido.
c) En las paredes se emplearán materiales de fácil limpieza e inalterables al calor.
d) Ciertos lugares de la cocina, donde resulta probable el vertido de agua, pueden tener una pequeña inclinación, que favorezca su llegada al sumidero.

**9.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la ubicación de la cocina es correcta?**

a) La situación de la cocina es preferible que se halle debajo de la planta de los comedores.
b) La situación de la cocina es preferible que se halle justo en la planta superior de los comedores.
c) La situación de la cocina es preferible que se halle en la misma planta que los comedores.
d) La situación de la cocina no guarda estrecha relación con los lugares donde ha de servirse lo cocinado.




**10.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la plonge, es la correcta?**

a) Es el lugar donde se lava, seca y guarda el material de loza, cristal y metálico del comedor.
b) Es el lugar acondicionado para que la brigada de cocina se cambie y deposite sus ropas y lo utilice como servicio sanitario.
c) Sirve como pequeño almacén, en unos casos de hortalizas y en otros de hortalizas y frutas.
d) Es el lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina.

**11.- ¿A qué temperatura aproximada se debe mantener la cámara de refrigeración de alimentos?**

a) Entre 1 y 2ºC.
b) Entre 4 y 6ºC.
c) Entre 8 y 10ºC.
d) Entre 10 y 12ºC.

**12.- ¿A qué temperatura aproximada se debe mantener la cámara de congelación de alimentos?**

a) Del orden de -6ºC.
b) Del orden de -12ºC.
c) Del orden de -20ºC.
d) Del orden de -30ºC.

**13.- ¿Para qué aplicaciones se utiliza "la salamandra" en cocina?**

a) Para conservar los alimentos calientes por espacio de un tiempo determinado, generalmente lo que dure el servicio.
b) Para freír alimentos de distinto tipo, en pequeñas cantidades.
c) Dorar la superficie de ciertos preparados de cocina o pastelería con rapidez.
d) Ninguna de las anteriores es correcta.

**14.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la picadora, NO es correcta?**

a) Las piezas con pellejos duros o con hueso, hay que incorporarlas en porciones más pequeñas.
b) Su montaje requiere perfecto ajuste de sus partes, en especial de rejilla contra cuchilla.
c) No hay que golpear el árbol. Ya que es un tanto frágil por ser de hierro colado.
d) La cuchilla necesita de un afilado periódico del grosor deseado.

**15.- ¿Para qué aplicaciones se emplea “el sauté” de forma habitual?**

a) Para caldos y fondos, principalmente consomés, y en algunos casos sirve para hervidos.
b) Se usa principalmente para salsas, hervidos, purés, cremas, etc.
c) Se usa para rehogar, saltear y estofar géneros.
d) Se emplea para tortillas, huevos fritos, rehogar verduras, etc.

**16.- ¿Para qué aplicaciones se utiliza la “turbotera con rejilla” en cocina?**

a) Se usa principalmente para asados y arroces al horno.
b) Montar salsas emulsionadas y en otros casos para rehogar.
c) Para toda clase de fritos y géneros a la gran fritura.
d) Hervir y brasear rodaballo entero, o pescados similares.

**17.- ¿Cuál de las siguientes herramientas se empleará para cortar hortalizas, pescados y carnes?**

a) Puntilla.
b) Trinchante.
c) Cuchillo de golpe.
d) Cuchillo cebollero.

**18.- ¿Cuál de las siguientes herramientas se empleará para adelgazar géneros, carnes y pescados principalmente, para ablandarlos y conseguir que tengan mayor superficie?**

a) Chaira.
b) Espalmadera.
c) Macheta.
d) Cuchillo de golpe.

**19.- ¿A qué figura del personal de cocina le corresponden las siguientes funciones? Encargarse del fregado y lavado de la batería de cocina, placas, utensilios y demás menajes de la cocina.**

a) Marmitón o marmitona.
b) Fregadores o fregadoras.
c) Cafetero o cafetera.
d) Pinche.

**20.- ¿A quién corresponde hacer el relevée una vez finalizado el servicio de comidas?**

a) A la jefatura de cocina.
b) A la jefatura de cada partida.
c) A los y las pinches de cocina.

d) A marmitón o marmitona.

**21.- Durante la primera puesta a punto antes de un servicio, ¿a quién corresponde situar de forma adecuada en su partida los recipientes y utensilios necesarios para el trabajo posterior?**

a) A la jefatura de cocina.
b) A la jefatura de partida.
c) A los y las ayudantes de cocina.
d) A marmitón o marmitona.

**22.- Principal uso de la mechadora:**

a) Encender equipos de calor.
b) Introducir trozos de tocino en piezas secas que posteriormente no se cocinan.
c) Para mechar carnes.
d) Envolver piezas secas con tocino.

**23.- ¿Cuál es la dosificación aproximada de la sal nitro con relación a la sal común para evitar que en su uso sea tóxico?**

a) 5 %.
b) 10 %.
c) 15 %.
d) 20%.

**24.- Es el azúcar altamente purificado, de caña, presentado en bloques, empleado principalmente en la industria del caramelo. ¿A cuál de los siguientes tipos de azúcar nos estamos refiriendo?**

a) Azúcar cortadillo
b) Azúcar moreno.
c) Azúcar pilón.
d) Azúcar glas.

**25.- ¿Cuál de los siguientes elementos NO consideraremos una hierba aromática?**

a) Clavo.
b) Tomillo.
c) Orégano.
d) Laurel.




**26.- ¿Cuál de los siguientes elementos NO consideraremos una especia?**

a) Comino.
b) Azafrán.
c) Mostaza.
d) Hierbabuena.

**27.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la chalota, es la correcta?**

a) Son bayas en forma de pequeñas bolas oscuras obtenidas de un arbusto salvaje.
b) Es la segunda fase de la cebolla; formada por tallo blanco en capas aprovechable y verdes no aprovechables.
c) Tallo blanco compuesto de hojas superpuestas blancas aprovechables y verdes no aprovechables.
d) Es una cebolla de pequeño tamaño con dientes como los del ajo.

**28.- ¿A cuál de las siguientes hortalizas de condimentación, también se le denomina con el nombre de "ñora"?**

a) La guindilla picante seca y entera.
b) La guindilla dulce seca y entera.
c) El pimiento seco entero.
d) A la pulpa que se obtiene de los pimientos secos una vez puestos a remojo.

**29.- ¿Para la confección de cuál de las siguientes salsas o elaboraciones NO utilizaremos un fondo oscuro?**

a) Salsa velouté.
b) Demi-glace.
c) Salsa española.
d) Jugo ligado.

**30.- ¿Cuál de los siguientes elementos NO emplearemos para clarificar un consomé?**

a) Carnes rojas.
b) Mantequilla
c) Hortalizas.
d) Claras de huevo.

**31.- ¿A partir de que temperatura estarán en estado líquido las gelatinas?**

a) A partir de 25ºC.
b) A partir de 30ºC.
c) A partir de 35ºC.
d) A partir de 40ºC.

**32.- ¿Para cuál de las siguientes aplicaciones emplearemos un caldo blanco?**

a) Para la elaboración de consomé.
b) Para la elaboración de velouté
c) Para la cocción de hortalizas de fácil oxidación.
d) Ninguna de las anteriores es correcta.

**33.- ¿En qué proporción se emplearán la harina y la mantequilla, para elaborar una mantequilla "Manier"?**

a) Una parte de harina por dos partes de mantequilla.
b) Misma cantidad de harina que de mantequilla.
c) Dos partes de harina por una parte de mantequilla.
d) Tres partes de harina por una parte de mantequilla.

**34.- ¿Qué cantidad de harina y mantequilla emplearemos para elaborar una bechamel para pastas italianas, si la cantidad de leche de la elaboración es de 1 litro?**

a) 60 gramos de harina y 60 gramos de mantequilla.
b) 80 gramos de harina y 80 gramos de mantequilla.
c) 100 gramos de harina y 100 gramos de mantequilla.
d) 125 gramos de harina y 125 gramos de mantequilla.

**35.- ¿Cuál de los siguientes elementos NO utilizaremos como elemento de mojado para elaborar una velouté?**

a) Fondo blanco de ave.
b) Fondo blanco de ternera.
c) Leche.
d) Fumet.

**36.- ¿Cómo coceremos las alcachofas una vez estén limpias?**

a) En agua con sal.
b) Mitad agua, mitad leche y sal.
c) En fondo blanco.
d) En caldo blanco.

**37.- ¿Qué es una "lombarda"?**

a) Un tipo de cardo.
b) Un tipo de repollo.
c) Un tipo de calabaza.
d) Un tipo de lechuga.




**38.- La ensalada "Waldorf", ¿qué ingredientes lleva, entre otros, en su composición?**

a) Judías verdes hervidas en tiras y tomate en cuartos o gajos grandes.
b) Manzana y nueces peladas en cuartos.
c) Gajos de naranjas y uvas pelados sin semillas.
d) Alcachofas fileteadas y berros.

**39.- La ensalada Niçoise, ¿qué ingredientes lleva, entre otros, en su composición?**

a) Judías verdes hervidas en tiras y tomate en cuartos o gajos grandes.
b) Manzana y nueces peladas en cuartos.
c) Gajos de naranja pelados y uvas peladas sin semillas.
d) Alcachofas fileteadas y berros.

**40.- ¿Cuál de las siguientes ensaladas es una ensalada compuesta española?**

a) La ensalada Mimosa.
b) La ensalada Niçoise.
c) La ensalada Waldorf.
d) Ninguna de ellas es una ensalada compuesta española.

**41.- ¿Cuál de las siguientes legumbres secas requiere remojo en abundante agua templada con sal?**

a) Las lentejas.
b) Las alubias.
c) Los garbanzos.
d) Ninguna legumbre se pone a remojo en abundante agua templada con sal.

**42.- Patatas peladas y troceadas, blanqueadas y cocinadas con pequeña cantidad de grasa. ¿A cuál de los siguientes métodos de cocinado de la patata se refiere esta definición?**

a) Fritas.
b) Asadas.
c) Risoladas.
d) Salteadas.

**43.- ¿Cómo se denomina a la elaboración realizada con las lentejas y que lleva abundante cebolla fileteada, ablandada en mantequilla?**

a) Lionesa.
b) Chantilly.
c) Esaü.
d) Conti.

**44.- ¿Cuál de las siguientes hortalizas NO se considera propia de primavera?**

a) Judías verdes.
b) Habas.
c) Guisantes.
d) Espárragos.

**45.- ¿Cuál de estos potajes se elabora con los siguientes ingredientes: alubias blancas, zanahoria, cebolla, puerro, macarrones, sofrito de tocino veteado, ajo, tomate, caldo de carne, guisantes y repollo**?

a) Minestrone.
b) Pote gallego.
c) Cocido madrileño.
d) Fabada asturiana.

**46.- ¿A cuál de los siguientes tipos de sopa pertenece una "bouillabaise"?**

a) De cebolla.
b) De pescado.
c) De pasta.
d) De hortalizas.

**47.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la patata "soufflée" es FALSA?**

a) Se fríen poco doradas en una primera sartén, agitando esta y se pasan por un segundo aceite más caliente a fin de que se hinchen.
b) Se cortan en lonchas de 3 centímetros de grosor.
c) Después de cortada no debe ser lavada, pero sí secada.
d) La patata ha de ser presentada en forma de globo.

**48.- ¿Cuál es el orden CORRECTO de más grueso a más fino, respecto a estos cortes de patata?**

a) Puente nuevo, española, bastón, paja y cerilla.
b) Puente nuevo, bastón, española, paja y cerilla.
c) Española, puente nuevo, bastón, cerilla y paja.
d) Puente nuevo, española, bastón, cerilla y paja.

**49.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la composición de la patata "Delfín" es CORRECTA?**

a) Se compone de puré duquesa más yemas de huevo y queso rallado.
b) Se compone de puré duquesa más nata líquida y queso rallado.
c) Se compone de puré duquesa más pasta choux y queso rallado.
d) Se compone de puré duquesa más claras de huevo y queso rallado.

**50.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la patata "Château" es CORRECTA?**

a) Es una patata torneada con forma y tamaño de una aceituna grande y alargada.
b) En forma de bola, sacada con una cucharilla, de un tamaño algo mayor que una avellana con cáscara.
c) Son pequeñas figuras preparadas con la ayuda de la manga, generalmente puestas sobre placas que después de pintarlas de huevo se doran al horno.
d) Son lonchas de patata gruesa cortadas a máquina que se fríen al principio a fuego moderado, para acabar friéndolas a fuego vivo.

**51.- ¿Cuál es la principal diferencia de la fritura al estilo francés respecto a la fritura andaluza?**

a) Mantener previamente los pescados cubiertos de un adobo o marinado.
b) Mantener previamente los pescados cubiertos de leche.
c) Mantener previamente los pescados cubiertos de huevo.
d) Mantener previamente los pescados cubiertos de zumo de limón.

**52.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la temperatura adecuada de la fritura andaluza es CORRECTA?**

a) Temperatura de más de 160ºC.
b) Temperatura de más de 180ºC.
c) Temperatura de más de 200ºC.
d) Temperatura de más de 220ºC.

**53.- Tiras de pescado limpio con forma de cigarrillo, como lenguado o mero, ¿qué nombre reciben estas piezas que se fríen empanadas?**

a) Goujones.
b) Aguijones.
c) Aguiletes.
d) Agujas.

**54.- ¿Qué tipo de harina se emplea para elaborar pasta fresca?**

a) Harina floja.
b) Harina de media fuerza.
c) Harina de fuerza.
d) Harina para repostería.

**55.- ¿Cuál es la composición de unos spaghettis "al gratin"?**

a) Elaboración a la italiana con salsa mornay ligera y gratinado final.
b) Elaboración a la italiana con salsa velouté ligera y gratinado final.
c) Elaboración a la italiana con salsa napolitana ligera y gratinado final.

d) Elaboración a la italiana con salsa boloñesa ligera y gratinado final.

**56.- ¿De las siguientes afirmaciones del precocinado de pastas secas, cuál de ellas NO es correcta?**

a) Para su cocción, el agua debe ser abundante, muy salada e hirviendo a borbotones.
b) Blanquear sumergiendo la pasta en agua hirviendo abundante con sal y algo de aceite hasta que flote.
c) En su cocción el hervor debe ser ininterrumpido.
d) La separación de la pasta al caer al agua debe ser absoluta.

**57.- ¿Cuál es el peso medio de los huevos?**

a) Entre 45 y 50 gramos.
b) Entre 55 y 60 gramos.
c) Entre 65 y 70 gramos.
d) Entre 75 y 80 gramos.

**58.- ¿A qué temperatura coagula la yema de huevo?**

a) Entre 90 y 100ºC.
b) Entre 80 y 90ºC.
c) Entre 70 y 80ºC.
d) Entre 60 y 70ºC.

**59.- ¿El color de la yema de huevo va del amarillo al casi rojo por su contenido en qué sustancia?**

a) Albúmina.
b) Grasa.
c) Carbonato de cal.
d) Carotina.

**60.- Para comprobar si un huevo es fresco, si realizamos con el huevo íntegro una inmersión en salmuera con una concentración del 10 %, ¿cuál de las siguientes situaciones nos indicará que el huevo es fresco?**

a) Asoma fuera del agua y en posición vertical.
b) Asoma fuera del agua y en posición horizontal.
c) Queda entre dos aguas.
d) Queda en el fondo.




**61.- ¿Cuál es el tiempo de cocción para elaborar huevos "mollets"?**

a) De 2 a 3 minutos.
b) De 5 a 6 minutos.
c) De 7 a 8 minutos.
d) De 9 a 10 minutos.

**62.- ¿A qué se le denomina internacionalmente huevos "pochés"?**

a) A los huevos escalfados.
b) A los huevos en cocotte.
c) A los huevos moldeados.
d) A los huevos fritos.

**63.- De las siguientes definiciones sobre fraccionado de pescados, ¿cuál de ellas corresponde al medallón?**

a) Consiste en un corte vertical de pescados planos que comprende: piel, carne y espina central. Tiene un peso aproximado de 200 a 250 gramos.
b) Consiste en un corte vertical de pescados cilíndricos, que comprende: piel, carne y espina central. Tiene un peso aproximado de 200 a 250 gramos.
c) Corte en forma de gruesas galletas redondas, limpiadas de espina y piel, con peso aproximado de 50 a 75 gramos, según se den 2 ó 3 por ración.
d) Corte de pescado sin espina, con piel o sin piel, según la clase, de 150 a 175 gramos de peso, aproximadamente.

**64.- ¿Cuál de las siguientes especies de pescado NO es de agua dulce?**

a) Angula.
b) Salmonete.
c) Trucha.
d) Salmón.

**65.- ¿Cuál de las siguientes especies de pescado consideramos pescado de mar semiblanco**?

a) Merluza.
b) Mero.
c) Boquerón.
d) Gallo.

**66.- ¿Qué cantidad de angulas pondremos en una ración?**

a) 100 gramos por ración.
b) 150 gramos por ración.
c) 200 gramos por ración.
d) 250 gramos por ración.

**67.- Una canal de carne de caballo, ¿qué letra identificativa llevará en su sello de inspección sanitaria?**

a) C.
b) D.
c) E.
d) L.

**68.- ¿Cuál de estos tipos de reses es el que mayor proporción de grasa tiene en la composición de su carne?**

a) Vaca.
b) Ternera.
c) Carnero.
d) Cerdo.

**69.- De las siguientes canales de reses, ¿cuál de ellas es la que proporciona mayor rendimiento?**

a) Vacuno mayor.
b) Vacuno menor.
c) Cordero.
d) Cerdo.

**70.- ¿Cuál de las siguientes piezas NO pertenece al cuarto trasero del vacuno mayor?**

a) Aguja.
b) Solomillo.
c) Babilla.
d) Contra.

**71.- ¿De cuál de las siguientes piezas del vacuno mayor obtendremos un tournedo?**

a) Lomo.
b) Solomillo.
c) Cadera.
d) Babilla.

**72.- ¿De cuál de las siguientes piezas del vacuno mayor obtendremos el roast-beef**?

a) Lomo.
b) Solomillo.
c) Cadera.

d) Babilla.

**73.- Pieza sacada del chuletón de la parte de la riñonada, que incluye solomillo y lomo. ¿Cómo se denomina la pieza con esta denominación?**

a) Villagodio.
b) Roast-beef.
c) Porterhouse-steak.
d) Filet mignon.

**74.- De los siguientes tipos de queso ¿cuál de ellos se elabora con leche de vaca?**

a) Queso Gruyère.
b) Queso de Burgos.
c) Queso Roquefort.
d) Queso Manchego.

**75.- ¿Cuál de los siguientes tipos de queso se elabora sólo con leche de oveja?**

a) Queso de Cabrales.
b) Queso Edam.
c) Queso Ulloa.
d) Queso Roquefort.

**76.- ¿Cuál será la cantidad de huevos a emplear en la elaboración de los flanes, si la cantidad de leche a utilizar es de 1 litro?**

a) 4 huevos.
b) 6 huevos.
c) 8 huevos.
d) 10 huevos.

**77.- ¿Cuál es la principal causa para que se corte una crema inglesa durante su elaboración?**

a) La utilización de mayor cantidad de azúcar.
b) Que alcance los 100ºC durante su cocción.
c) Añadir toda la leche caliente a las yemas de huevo.
d) La utilización de cáscara de limón en su elaboración.

**78.- ¿Cuál será la cantidad de harina a emplear en la elaboración de crema frita, si la cantidad de leche a utilizar es de 1 litro?**

a) 50 gramos.
b) 100 gramos.
c) 150 gramos.

d) 200 gramos.

**79.- Entre otros ingredientes, ¿qué lleva en su composición la tortilla Alaska?**

a) Pastas bretonas y helado.
b) Hojaldre y helado.
c) Turrón y helado.
d) Bizcocho y helado.

**80.- Postre elaborado con mezcla de sustancia gelatinosa y elemento de esponjamiento, como nata o clara de huevo, moldeado para coagular y desmoldeado para servir. ¿A qué tipo de elaboración nos referimos?**

a) Carlota.
b) Espuma.
c) Bavarois.
d) Gelatina.

**81.- ¿En qué rangos de temperatura se realiza la pasteurización antes de enfriar rápidamente a 0 ºC**?

a) 60-80ºC.
b) 80-100ºC.
c) 100-120ºC.
d) 120-150ºC.

**82.- ¿Qué tipo de técnica de ahumado nos proporcionará un producto con mayor tiempo de conservación?**

a) Ahumado en caliente.
b) Ahumado en frío.
c) Ambos nos proporcionan el mismo tiempo de conservación.
d) Los ahumados han de ser consumidos inmediatamente.

**83.- Deshidratación casi total de un producto sometido a grandes presiones a muy baja temperatura. Seleccione el nombre correcto de esta técnica de conservación**.

a) Esterilización.
b) Salmuerización líquida.
c) Oreo.
d) Liofilización.




**84.- ¿Con que se elabora el "marrón glacé"?**

a) Castañas.
b) Piñones.
c) Nueces.
d) Avellanas.

**85.- ¿Cuál es el fundamental elemento conservador producido en la fermentación del "choucroute"?**

a) El azúcar.
b) La salmuera seca.
c) La sal nitro.
d) El ácido láctico.

**86.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre las funciones de un adobo NO es correcta?**

a) Prolongar el buen estado higiénico de los alimentos.
b) Mejorar el sabor de algunos alimentos.
c) Disminuir el mal estado de algunos alimentos.
d) Dar un sabor concreto a una elaboración o alimento.

**87.- ¿Tiene algo que ver la temperatura del agua durante el desalado de bacalao en relación con el tiempo de desalado?**

a) Cuanto más fría el agua menos tiempo de desalado.
b) Cuanto más templado el agua más tiempo de desalado.
c) Cuanto más fría el agua más tiempo de desalado.
d) No tiene ninguna relación la temperatura del agua y el tiempo de desalado.

**88.- ¿Para qué aplicaciones se utiliza la moledora-refinadora en cocina?**

a) Para moler y convertir en polvo cualquier género bien seco.
b) Para dividir carnes y hortalizas en pequeñas porciones con el fin de refinarlas posteriormente.
c) Despojar de su piel a ciertas hortalizas crudas con el fin de refinarlas posteriormente.
d) Para después de triturar las masas laminarlas hasta obtener láminas del grosor deseado.

**89.- ¿Cuál de estas funciones NO corresponde a la partida de salsero?**

a) Salsas.
b) Pescadería.
c) Parrilla.
d) Asados.

**90.- ¿Cuál es el principio coagulante que se obtiene de las frutas?**

a) La fructosa.
b) El zumo de cualquier fruta.
c) La pulpa de las frutas.
d) La pectina.

**91.- ¿A qué hortaliza nos referimos con la siguiente definición?: hortalizas en forma de pequeñísimos repollos de color verde amarillento.**

a) Guisantes.
b) Habas.
c) Coles de Bruselas.
d) Coliflor.

**92.- ¿Cuáles son las principales características de una pieza "villeroy"?**

a) Piezas de género crudo cubierto de salsa "villeroy" (compuesta de bechamel espesa con parte de caldo en algunos casos y yemas de huevo), que se fríen empanados.
b) Piezas de género cocinado cubierto de salsa "villeroy" (compuesta de bechamel ligera con parte de caldo en algunos casos y queso), que se fríen empanados.
c) Piezas de género crudo cubierto de salsa "villeroy" (compuesta de bechamel ligera con parte de caldo en algunos casos y queso), que se fríen empanados.
d) Piezas de género cocinado cubierto de salsa "villeroy" (compuesta de bechamel espesa con parte de caldo en algunos casos y yemas de huevo), que se fríen empanados.

**93.- De las siguientes afirmaciones de pescado a la molinera o meunière, ¿cuál de ellas es CORRECTA?**

a) Sazonado; bañado en leche; rebozado; puesta en sartén con mantequilla clarificada o mezcla de mantequilla y aceite refinado; mantenimiento hasta quedar cocinado y dorado por sus dos caras. Servido con mantequilla meunière (zumo de limón, perejil y mantequilla (clarificada) por encima.
b) Sazonado; bañado en leche; empanado; puesta en sartén con aceite refinado; mantenimiento hasta quedar cocinado y dorado por sus dos caras. Servido con mantequilla meunière (zumo de limón, perejil y mantequilla clarificada) por encima.
c) Sazonado; bañado en leche; enharinado; puesta en sartén con mantequilla clarificada o mezcla de mantequilla y aceite refinado; mantenimiento hasta quedar cocinado y dorado por sus dos caras. Servido con mantequilla meunière (zumo de limón, perejil y mantequilla clarificada) por encima.
d) Sazonado; bañado en leche; enharinado; puesta en sartén con mantequilla clarificada o mezcla de mantequilla y aceite refinado; mantenimiento hasta quedar cocinado y dorado por sus dos caras. Servido con mantequilla meunière (nata, vinagre de estragón y mantequilla clarificada) por encima.




**94.- Sistema de asador giratorio. Selecciona el método de cocinado correcto para esta definición:**

a) Braseado.
b) Estofado.
c) Salteado.
d) A la broche.

**95.- ¿Cuál de las siguientes definiciones de capón es la correcta?**

a) Es el macho destinado a la reproducción.
b) Es el macho castrado.
c) Es el macho de 3 a 4 meses sometido a una sobrealimentación.
d) Es la hembra de 6 a 10 meses sometida a sobrealimentación.

**96.- ¿Cuál es la pieza de mayor tamaño del cuarto delantero de la res?**

a) Espaldilla.
b) Llana.
c) Rabadilla.
d) Brazuelo.

**97.- ¿Qué utensilio se utiliza para abrillantar los géneros después de cocidos o asados?**

a) Escurridor.
b) Parrilla.
c) Rejilla.
d) Placa abrillantadora.

**98.- ¿Cuál es uno de los puntos clave al elaborar un pescado orly**?

a) Napar el pescado con una bechamel ligera y bien escurrida.
b) Mantener el pescado previamente en leche para que el resultado sea un color blanco en su interior.
c) Marinar el pescado previamente con limón, ajo y perejil.
d) Que la masa carezca de ”liga” para evitar que el pescado resulte descubierto de pasta por algún lado.

**99.- ¿Qué denominación propia tiene la carne limpia y tierna de vaca, picada, ligada y sazonada a la que se le da forma de pequeña y gruesa rodaja”?**

a) Villagodio.
b) Bitokes.
c) Paupiettes.
d) Noisette.




**100.- ¿Cómo se denomina la pasta fresca en forma de cinta delgada?**

a) Fideos.
b) Spaghettis.
c) Tallarines.
d) Cannelonis.

**101.- ¿Cuál es el queso que procede de Suiza, formando piezas de 30 a 40 kilos, en forma de rueda y corteza timbrada con su nombre?**

a) Edam.
b) Gouda.
c) Cheedar.
d) Gruyère.

**102.- ¿Qué condimento fresco, junto con el cebollino, el apio y el estragón, componen las ”finas hierbas”?**

a) Puerro.
b) Zanahoria.
c) Perejil.
d) Pimiento.

**103.- ¿Cuál es una característica de calidad de los huevos moldeados?**

a) Yema centrada, no totalmente sólida e invisible; clara no muy dura.
b) Yema no visible y clara cuajada pero blanda, de color ligeramente azulado.
c) Yema blanda, centrada y líquida; clara semilíquida.
d) Yema centrada y sólida de forma ovalada que recuerda a la del huevo con cáscara.

**104.- ¿Qué nombre recibe el consomé cuando se sirve con tiras de crêpe y va ligado ligeramente con tapioca?**

a) Celestina.
b) Royal.
c) Profiterol.
d) Duquesa.

**105.- ¿Cómo se debe conservar la sal como condimento para evitar su aglutinación y humedecimiento?**

a) En cámara frigorífica a 16ºC.
b) En antecámara a temperatura ambiente.
c) En lugar seco.
d) En recipiente de metal con cierre hermético.

**106.- ¿Qué se usa para rehogar, saltear y estofar géneros?**

a) Saute.
b) Breseadora con tapa.
c) Rondón con tapa.
d) Cazo alto

**107.- La acción de cocinar total o parcialmente un género, poniéndolo a fuego lento con poca grasa, sin que tome color se corresponde con el término culinario**:

a) Escalopar.
b) Glasear.
c) Rehogar.
d) Gratinar.

**108.- ¿Cuál es la utilización, como guarnición, de los "ñoquis Parisien"**?

a) Acompañamiento de carnes en salsa.
b) Acompañamiento de platos fríos de huevos.
c) Acompañamiento de platos caldosos de pescado.
d) Acompañamiento de platos de huevos, exceptuando cuando van fritos.

**109.- ¿Qué aparato tiene como misión aglutinar y emulsionar los pequeños cristalillos de hielo formados en un líquido al contacto con un frío intenso provocado?**

a) Batidora.
b) Emulsionadora.
c) Sorbetera.
d) Mueble congelador.

**110.- ¿En qué elaboraciones se usa la oreja deshuesada de merluza?**

a) En la elaboración de la salsa americana.
b) En sopas y, más comúnmente, en la comida"de familia".
c) Como guarnición de elaboraciones de otros tipos de pescados asados.
d) En elaboraciones "a la molinera".

**111.- ¿Cuál es la pieza de mayor tamaño en el cuarto trasero del vacuno mayor**?

a) Babilla.
b) Cadera.
c) Falda.
d) Tapa.




**112.- ¿Qué nombre reciben las tortillas naturales enrolladas**?

a) " A la francesa"-
b) " A la española".
c) "A la cocotte".
d) Ninguna es correcta.

**113.- ¿Qué características tiene la espina central o vértebra de un pescado muy fresco?**

a) Mantiene la humedad y se rompe con facilidad.
b) Al corte no desprende sangre.
c) Su color sigue siendo igual al de la carne decolorada.
d) Es transparente de color similar a la carne.

**114.- ¿Cuál de los siguientes elementos forma parte de una marmita fija?**

a) Ensartador.
b) Cámara fría.
c) Cámara de calentamiento
d) Rejilla desmontable.

**115.- Si en una brigada superior se desdoblan las partidas clásicas, ¿cuál confecciona caldos, sopas, consomés, potajes, cremas y veloutés?**

a) Salsero/a.
b) Potajero/a.
c) Cuarto frío.
d) Regimenero/a.

**116.- ¿Cuál de las siguientes sopas lleva arroz en su composición?**

a) Sopa al cuarto de hora.
b) Sopa castellana.
c) Sopa de hortalizas.
d) Sopa Bouillabaisse.

**117.- En la cocina internacional, ¿Cómo se denomina la crema compuesta por lentejas con nata y guarnición de quenefas de ave?**

a) Esaü.
b) Chantilly.
c) Conti.
d) Lionesa.

**118.- ¿Para qué se utiliza el acanalador?**

a) Para reafilar o ”suavizar” un cuchillo de sierra.
b) Para recoger perfectamente los residuos de los canales del fogón.
c) Para tornear, pelar, cortar al aire hortalizas y frutas.
d) Para hacer estrías o canales a frutas y legumbres carnosas.

**119.- En la elaboración de la salsa española, ¿dónde se añade el fondo oscuro hirviendo?**

a) A un roux oscuro frío.
b) A un roux rubio frío.
c) A un roux blanco caliente.
d) A una mezcla de fécula de patata y vino tinto.

**120.- ¿Qué hortaliza se utiliza en dados grandes para pistos y chanfainas?**

a) Apio.
b) Calabacín.
c) Calabaza.
d) Alcachofas.

**121.- ¿Cómo se denomina el corte de pescado sin espina, con piel o sin piel, de 150 a 175 gramos de peso aproximadamente?**

a) Filete.
b) Rodaja.
c) Suprema.
d) Medallón.

**122.- Una variación en la composición de la tortilla Alaska es la sustitución del merengue por:**

a) Mezcla de tortilla soufflé.
b) Mezcla de nata con mermelada aligerada.
c) Mezcla de nata con gelatina de fruta.
d) Mezcla de helado con bavarois de fruta.

**123.- ¿Cuál es el término culinario que define la operación de cubrir totalmente un preparado con un líquido espeso que permanezca?**

a) Montar.
b) Napar.
c) Risolar.
d) Salsear.




**124.- ¿Cómo se denomina a la carne deshuesada correspondiente al cuarto delantero de un ave?**

a) Jamoncito.
b) Suprema.
c) Chop.
d) Balotina.

**125.- ¿Qué indica la calidad en una elaboración de arroz con leche a la española?**

a) Color perfectamente blanco, granos sueltos, ”caldo” escaso y algo espeso.
b) Color perfectamente blanco con capa superior espesa.
c) Color perfectamente blanco, granos sueltos y sin ”caldo”
d) Color perfectamente blanco con bordes algo amarillentos en la superficie por la nata desprendida y granos sueltos.

**126.- Las alcaparras se emplean:**

a) En marinadas de caza.
b) En la elaboración de embutidos y carnes frías.
c) Como guarnición de platos de aves.
d) En salsas frías o calientes y como guarnición de huevos.

**127.- ¿Cómo se denomina el método de cocinado de las hortalizas por la acción del agua que contienen, en combinación con algún elemento graso?**

a) Rehogado.
b) Hervido.
c) Salteado.
d) Breseado.

**128.- En la preelaboración de la berenjena, en algunos casos, ¿con qué se realiza el desangrado?**

a) Con agua y sal.
b) Con vinagre y sal.
c) Con leche y sal.
d) Con zumo de limón y sal.

**129.- Dentro de las ensaladas compuestas españolas, ¿cuáles son las denominaciones más comunes?**

a) Verde, mixta y campera.
b) Verde, ilustrada y mimosa.
c) Verde, jardinera y campera.
d) Verde, mixta y completa.

**130.- La trinchadora se utiliza para:**

a) Trocear carne y hortalizas crudas.
b) Rallar elementos semiduros como pan o ciertos tipos de queso.
c) Trinchar grandes piezas de carne asadas a la vista del cliente,
d) Cortar fiambres, queso de cierto tipo, pan de molde, etc. con grosor graduable.

**131.- ¿En qué se emplea el estragón?**

a) En aromatización de vinagres usados en conservas industriales como mostaza, alcaparras, etc.
b) En formar el Bouquet-garni junto con laurel y tomillo.
c) En formar las ”Finas Hierbas” junto con laurel y apio.
d) En salsas de cerdo y aves principalmente.

**132.- ¿Qué se utiliza para alisar purés, cremas, voltear ciertos géneros como escalopes, etc.?**

a) Macheta.
b) Mechadora.
c) Espalmadera.
d) Espátula de acero.

**133.- ¿Qué nombre recibe el corte de patata para guarnición que se realiza con máquina mediante movimientos de inversión de postura de la misma?**

a) Rejilla.
b) Puente nuevo.
c) Cerilla.
d) Chips.

**134.- ¿Cómo se puede evitar la elasticidad o ”liga” a la hora de elaborar la masa para la pasta italiana?**

a) Tanto la mezcla de huevos y harina como el amasado posterior, debe de hacerse con rapidez.
b) Una vez realizada la masa base se espolvorea con algo de levadura y se amasa con fuerza para que quede bien mezclada.
c) Es necesario utilizar harina de trigo blando.
d) Tanto la mezcla de huevos y harina como el amasado posterior, debe de hacerse con lentitud y suavemente.

**135.- ¿Cuál de los siguientes sazonamientos importantes para una ensalada puede incluir mostazas?**

a) Mahonesa aligerada.
b) Vinagreta.




c) Nata.
d) Salsa rosa.

**136.- ¿Qué es un consomé clarificado doble?**

a) Es un consomé con doble clarificación por el método de desangrado previo.
b) Es un consomé coloreado al que se añade salsa ”París” en el momento de su acabado.
c) Es un consomé compuesto de un fondo blanco o consomé reforzado con carne picada al clarificarlo.
d) Es un consomé realizado por el método de desangrado, efectuando las operaciones en el momento de ponerlo a hervir.

**137.- ¿Cuáles serían las dimensiones aproximadas de una macheta?**

a) 38 cm.
b) 20 cm.
c) 12 cm.
d) 50 cm.

**138.- ¿Cómo se puede identificar una mala combustión del gas en el quemador de un fogón?**

a) Porque la llama se convierte en azulada en vez de rojiza.
b) Porque la llama no calienta.
c) Porque la llama se convierte en rojiza en vez de azulada.
d) Porque la llama no se puede regular.

**139.- Entre las variaciones de la fabada asturiana, una está en el sazonamiento que a veces incluye:**

a) Laurel, ajo y perejil.
b) Laurel, cebolla, ajo y perejil.
c) Laurel, azafrán, cebolla, ajo y otros.
d) Laurel, cebolla, pimiento, ajo y perejil.

**140.- En la gran fritura, la temperatura dentro de los límites de 160 a 200 grados centígrados, dependerá de la cantidad de género a freír, del tiempo de permanencia que requiera y de:**

a) Si el género va rebozado.
b) El grado de humedad que contenga el género.
c) El tipo de género del que se trate: hortalizas, pescado, carne, etc.
d) La mezcla de grasas que se utilicen.




**141.- ¿Cuál de estos departamentos de cocina es condicionado?**

a) Oficina de control.
b) Pastelería.
c) Cuarto frío.
d) Economato.

**142.- ¿Cuál de las siguientes es una de las características del huevo fresco?**

a) Cáscara brillante.
b) Sumergido en salmuera con concentración de 10 por 100 el huevo asoma fuera del agua.
c) Transparencia y carencia de manchas al trasluz.
d) Tiene cámara de aire que facilita al agitar el huevo ”bailar” la yema.

**143.- ¿Cuál es el rendimiento res-canal en el vacuno menor?**

a) 50%
b) 80%
c) 60%
d) 40%

**144.- ¿Qué clase de gran fritura NO podrá ser utilizada para otra clase de géneros?**

a) La utilizada para pescados blancos y fritos a base de pastas de harina.
b) La utilizada para huevos.
c) La utilizada para hortalizas.
d) La utilizada para carnes de aves.

**145.- ¿A qué responde la distribución del trabajo en la cocina por partidas?**

a) A la necesidad de elaborar platos regionales, nacionales y, en su caso, internacionales.
b) Por el cumplimiento de la normativa laboral en el ámbito de la restauración.
c) A que tenga analogía en los trabajos, géneros alimenticios y utensilios e instalaciones a emplear.
d) Por el cumplimiento de la normativa higiénico-alimentaria que solicita distribuir los géneros en diferentes lugares.

**146.- ¿Qué implica el término culinario rebozar?**

a) Repartir en forma de lluvia por la superficie de un preparado un género en polvo
b) Cubrir un género de una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.
c) Cubrir con harina, huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra.
d) Pasar por huevo batido un género para su posterior gratinado




**147.- Una prueba para comprobar la calidad del azúcar es:**

a) Cocerlo con agua para comprobar que no suelte espuma.
b) Batirlo con agua para comprobar que no suelte espuma.
c) En seco, calentarlo en una sartén y observar el color que toma.
d) Echarle unas gotas de agua para observar, sin batir, la rapidez de disolución.

**148.- ¿De qué se compone la patata Loreto y Delfín?**

a) Puré duquesa más yema de huevo.
b) Puré duquesa más mantequilla.
c) Puré duquesa más yema de huevo.
d) Puré duquesa más pasta choux y queso rallado.

**149.- ¿Qué dos tipos de uva se consideran como fruto seco dulce?**

a) De Málaga y Moscatel.
b) De Málaga y de Cuello de Dama.
c) De Málaga e Italiana.
d) De Málaga y de Corinto.

**150.- ¿Cuál puede considerarse como el mejor sistema de pelado de la patata por no originar gran pérdida de peso?**

a) Frotación de la patata con la superficie interna granulada de la peladora.
b) Pelado manual con puntilla.
c) Pelado manual con pelador de legumbres.
d) Blanqueado y posterior pelado.

**151.- ¿Qué hortalizas de las siguientes se considera de primavera?**

a) Tomate.
b) Acelga.
c) Apio.
d) Alcachofa.

**152.- ¿Qué es el chop?**

a) Una gruesa pieza en forma de rodaja con riñón en el centro, hueso y bridado.
b) Una gruesa pieza en forma de rodaja con riñón en el centro, deshuesada y bridada.
c) Una loncha de carne cortada a contrahílo de las piezas grandes.
d) Una trancha sacada del carre, gruesa y que incluye la costilla.

**153.- ¿Cuáles son las aplicaciones de la media marmita?**

a) Montado de salsa emulsionadas en conservación de géneros en frigorífico.
b) Elaboración de hervidos, caldos, guisados y estofados.
c) Preparación de caldos y fondos, principalmente consomés.
d) Elaboración de salsa y cremas.

**154.- ¿Qué clase de frito es aquel que no es necesario que salga crujiente?**

a) Fritura andaluza.
b) Pescado Orly.
c) Pescado rebozado.
d) Croquetas de pescado.

**155.- Las trufas se identifican como:**

a) Un hongo.
b) Un tubérculo.
c) Una raíz.
d) Un fruto.

**156.- ¿Qué se conoce como ”zona fría” en las freidoras?**

a) Al lugar donde se depositan los residuos de los alimentos.
b) Al lugar donde se encuentra el conducto de chiclé.
c) Al lugar donde se depositan los alimentos antes de introducirlos a la freidora.
d) Al lugar donde se escurren los alimentos tras la fritura

**157.- Si hablamos de patatas peladas, blanqueadas y finalmente doradas con grasa, ¿de qué método de elaboración se está hablando?**

a) Caramelizar.
b) Risolar.
c) Estofar.
d) Glasear.

**158.- ¿Cuál es la legumbre utilizada para la elaboración ” escudella a la catalana**”?

a) Arroz.
b) Lentejas.
c) Garbanzos.
d) Alubia blanca.




**159.- ¿Qué condimento fresco recibe también el nombre de "escaluña"?**

a) Apio
b) Cebolleta
c) Chalota
d) Zanahoria

**160.- ¿Por qué se caracterizan los fogones murales?**

a) Tienen sus hornos y estufas en un solo frente, que es el de situación de trabajo.
b) Tienen solamente fogones sin poder acoplar otros elementos.
c) Se usan en grandes establecimientos para poder trabajar con las partidas agrupadas.
d) No precisan de extracción de humos.

**161.- ¿Qué requiere la elaboración de huevos escalfados?**

a) Introducir el huevo en agua salada hirviendo por espacio de 8 a 10 minutos.
b) Engrasado perfecto y abundante del molde, cascado del huevo y cocción al baño maría por un tiempo de 3 minutos.
c) Inmersión en agua hirviendo salada durante 5 minutos.
d) Cascado y puesta en agua hirviendo con algo de vinagre o limón (del 5% al 10% aproximadamente).

**162.- ¿Por qué es importante una correcta dosificación del tiempo de hervor en la elaboración de un fumet?**

a) Porque puede oscurecerse el caldo resultante.
b) Porque se puede enturbiar el fumet a consecuencia de la espuma.
c) Porque podrían quemarse las espinas y resto de pescado.
d) Porque la cocción continuada perjudica su sabor.

**163.- ¿Cómo se denomina la elaboración para pasta italiana hervida, "desecada" a fuego lento, con mantequilla y ligada con queso rallado, sazonada con nuez moscada y pimienta?**

a) A la Napolitana.
b) A la Italiana.
c) A la Boloñesa.
d) A la Siciliana.

**164.- ¿Cuál de las siguientes es una característica de los tendrones?**

a) Piezas que se obtienen de la parte inferior de la pierna.
b) Piezas gruesas sacadas del carré.
c) Piezas que se obtienen, exclusivamente, del costillar con falda en su parte más central.
d) Gruesas piezas en forma de rodaja con riñón en el centro.




**165.- ¿Qué son los Pannequets**?

a) Pequeños panes de centeno.
b) Un tipo de pasta italiana.
c) Filoas.
d) Bavarois.

**166.- ¿Qué operación corresponde al término culinario mojar?**

a) Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición.
b) Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, para que momentáneamente deje de cocer.
c) Dar un hervor o cocer a medias, para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color a ciertos géneros.
d) Añadir el líquido necesario a un preparado para su cocción.

**167.- ¿A qué se debe que el bacalao en salazón adquiera un color rosado?**

a) Cuando el secado posterior al salazón no se ha hecho a temperatura adecuada.
b) Cuando es almacenado en ambiente húmedo y el color lo producen gérmenes contenidos en la sal.
c) Cuando la cantidad de sal nitro que se ha utilizado en el proceso de salazón no es la adecuada.
d) Cuando el secado posterior al salazón no se ha realizado con la humedad requerida.

**168.- En la cocina internacional, ¿qué hierba aromática se emplea principalmente en bouquet-garni y para platos de caza?**

a) Albahaca.
b) Tomillo.
c) Orégano.
d) Hierbabuena.

**169.- ¿Cuál de los siguientes potajes lleva bacalao?**

a) Pote gallego.
b) Pequeña marmita.
c) Cocido madrileño.
d) Potaje de vigilia.

**170.- En la cocina francesa se emplea una guarnición formada por alubias blancas escurridas y rehogadas con ajo, mantequilla y pulpa de tomate, perejil y, en algunos casos, dados de jamón ¿cómo se denomina esta guarnición**?

a) Provenzal.
b) Bretona.




c) Forestiére.
d) Noisette.

**171.- ¿Cómo debe ser la conservación de una canal fresca**?

a) A 2ºC de temperatura y 85% de humedad.
b) En ambiente seco a una temperatura entre 8-10ºC.
c) En el congelador a temperatura de -12ºC aproximadamente para evitar excesiva merma.
d) Entre 2-5ºC sin considerar el porcentaje de humedad.

**172.- ”Tallo blanco compuesto de hojas superpuestas blancas aprovechables y hojas verdes no aprovechables” esta definición corresponde a:**

a) Puerro.
b) Pie de apio.
c) Cebollino.
d) Chalota.

**173.- ¿Qué otro nombre reciben las tostadas de crema?**

a) Crema frita.
b) Crepes.
c) Filoas.
d) Tostadas de carnaval.

**174.- ¿Qué se utiliza para granular ciertos géneros secos, como son el queso y pan**?

a) La cortadora (Cutter).
b) Trinchadora.
c) Picadora.
d) Ralladora.

**175.- ¿Cuál de las siguientes herramientas se utiliza para cortar grandes piezas con huesos muy tiernos inclusive?**

a) Cuchillo cebollero.
b) Cuchillo medio golpe
c) Deshuesador.
d) Cuchillo trinchante.

**176.- El rape por sus carnes resistentes al calor es el pescado más adecuado para**:

a) Freír ”a la andaluza”.
b) Elaborar pasteles de pescado.
c) Confeccionar sopas y arroces.

d) Obtener tranchas sin piel y asar a la parrilla.

**177.- ¿Cuál es la traducción al castellano de mollets**?

a) Marinado.
b) Molido.
c) Mullido.
d) Montado.

**178.- ¿Qué es el panaché?**

a) Una ensalada internacional.
b) Una guarnición simple.
c) Una guarnición cuyo elemento principal es la patata.
d) Una guarnición compuesta.

**179.- Nombre por el que se conoce al esqueleto y la carne de una res sacrificada.**

a) Media canal.
b) Canal.
c) Carne de vacuno.
d) Carne de res.

**180.- ¿Para qué se utiliza el tridente o tenedor de asados?**

a) Para cambiar la posición como su nombre indica para los géneros que están asando o braseando.
b) Para cambiar la posición de géneros que se están asando o braseando. O remover pastas italianas.
c) Para trinchar carnes asadas.
d) Para trinchar carnes asadas y remover pastas italianas.

**181.- Significado de categoría profesional:**

a) Referido a diversas cualificaciones que existen dentro de la brigada de cocina.
b) El puesto de mayor categoría.
c) Al puesto que llegas cuando tienes categoría.
d) El nombre de una categoría en concreto.

**182.- Con respecto a maquinaria y generadores de calor, ¿qué tipos de hornos hay?**

a) Según el tamaño.
b) Según espacios y material utilizado, hornos de piedra o de materiales metálicos
c) Según la utilidad del mismo, hornos de cocina o pastelería.
d) Según el combustible empleado, puede ser de gas, de leña o eléctrico.




**183.- La nuez moscada es el fruto procedente de un árbol llamado**:

a) Mirística.
b) Nuezcal.
c) Moscal.
d) Alamy.

**184.- Fundamentos de la peladora:**

a) Pelar el género con unas cuchillas giratorias por fricción.
b) Raspado o fricción del género contra las paredes ásperas a modo de lija de la cubeta giratoria.
c) Pelar por fricción giratoria del género contra las paredes lisas y suaves.
d) Movimiento giratorio del género contra las paredes que constarán de cuchillas.

**185.- El asado en carnes se utiliza para:**

a) Piezas pequeñas y duras.
b) Piezas grandes y duras.
c) Piezas pequeñas y tiernas.
d) Piezas grandes y tiernas.

**186.- La ensalada Mimosa es:**

a) Una ensalada simple Española
b) Una ensalada compuesta Internacional.
c) Una ensalada compuesta Española.
d) Una ensalada simple Internacional.

**187.- Algunas de las hortalizas de condimentación son:**

a) Ajo, perejil, zanahoria y hierbabuena.
b) Ajo, perejil, zanahoria y cebollino.
c) Ajo, perejil, zanahoria y tomillo.
d) Ajo, perejil, zanahoria y menta.

**188.- Los condimentos son de procedencia:**

a) De origen vegetal y de origen animal.
b) De origen mineral y de origen vegetal.
c) De origen mineral, de origen vegetal y de origen animal.
d) De origen animal, de origen químico, de origen vegetal y de origen mineral.




**189.- El pote gallego se compone de:**

a) Lacón, grelos, patatas, zanahoria, jamón, chorizo gallego, tocino vetado y unto.
b) Lacón, grelos, patatas, garbanzos, chorizo gallego, panceta ahumada, tocino vetado y unto.
c) Lacón, berza, jamón, patatas, alubias, chorizo asturiano, tocino vetado y unto.
d) Lacón, grelos, patatas, alubias, chorizo gallego, tocino vetado y unto.

**190.- ¿Qué es el organigrama de trabajo?**

a) Muestra el calendario de trabajo.
b) Es la organización de trabajo semanal.
c) Muestra la estructura de una organización de puestos de trabajo.
d) La organización de trabajo.

**191.- En el vacuno añojo, la carne de segunda es:**

a) Llana, costillar, rabo, aleta y morrillo.
b) Llana, costillar, morcillo, aleta y lomo.
c) Llana, brazuelo, falda, morcillo, aleta y morrillo.
d) Llana, brazuelo, morcillo, aleta y morrillo.

**192.- Los métodos básicos del cocinado del huevo se agrupan en:**

a) Huevos cocinados con cáscara, cocinados cascados sin batir y cocinados después de batidos.
b) Huevos cocinados o crudos, sin cáscara, cascados sin batir, y después de batidos.
c) Huevos cocinados sin cáscara, cascados sin batir y después de batidos.
d) Huevos cocinados con cáscara después de batidos.

**193.- En la res ¿qué situación anatómica tiene la babilla**?

a) Parte delantera de la pierna entre las dos caras, va desde la rodilla hasta la cadera.
b) Parte trasera de la pierna entre las dos caras, va desde la rodilla hasta la cadera.
c) Parte delantera de la pierna entre las dos caras, situada en el centro de la cadera
d) Parte trasera de la pierna entre las dos caras situada en la parte alta de la cadera.

**194.- Frutos oleaginosos son**:

a) Almendras, higos secos, avellanas, etc.
b) Almendras, ciruelas, avellanas, etc.
c) Almendras, dátiles, avellanas, etc.
d) Almendras, avellanas, etc.

**195.- Clases de gelatinas:**

a) Naturales y químicas.
b) Naturales y elaboradas.
c) Elaboradas y químicas.
d) Elaboradas y en polvo.

**196.- Cuando hablamos del término culinario cocer en blanco, nos referimos a:**

a) Cocer una pasta al horno, en moldes y sin aderezos, sustituyendo estos por legumbres secas que se han de retirar antes de completar la cocción.
b) Cocer en agua y leche para quitar el gusto fuerte de ciertos alimentos y, a su vez, blanquearlos.
c) Cocer en agua y harina para blanquear ciertos alimentos.
d) Cocer en agua y harina para evitar la oxidación de algunas verduras.

**197.- Composición de bavarois de crema:**

a) Leche, huevos, nata, cáscara de limón y cola de pescado.
b) Leche, huevos, nata, azúcar, chocolate, cáscara de limón y cola de pescado.
c) Leche, huevos, nata, azúcar y cáscara de limón.
d) Leche, yemas, nata, azúcar, cáscara de limón y cola de pescado.

**198.- ¿Cuáles son los accesorios del fogón?**

a) Campana o extractor.
b) Campana, extractor, estrella y rejilla.
c) Extractor y rejilla.
d) Campana, extractores y rejilla.

**199.- La paprika es un pimentón de origen:**

a) Ruso.
b) Alemán.
c) Húngaro.
d) Belga.

**200.- El adobo líquido claro se usa principalmente para:**

a) Mariscos.
b) Hortalizas.
c) Pescados.
d) Carnes.

Osakidetza

