Osakidetza



SUKALDARIA

GALDERAK

1.- Lehengai bat urdai xafla batekin inguratzea kozinatzerako orduan lehortu ez dadin. Sukaldaritzako zein terminoren definizioa da?

a) Maneatu.
b) Albardatu.
c) Estekatu.
d) Urdaiztatu.

2.- Prestakin baten gainazal leuna gorritzea salamandraren, gratinagailuaren edo labearen beroaren eraginez. Sukaldaritzako zein terminoren definizioa da?

a) Lameztatu.
b) Erregosi.
c) Glasatu.
d) Napatu.

3.- Prestakin bat berriro irakitea hartzidura edo hondatzea saihesteko. Sukaldaritzako zein terminoren definizioa da?

a) Harrotu.
b) Altxatu.
c) Galdarraztatu.
d) Ur irakinetan egin.

4.- Ondoko definizio hauetatik, zein dagokio sukaldaritzako "galdarraztatu" terminoari?

a) Jaki bat irakiten ari den uretan sartzea, bertan denbora laburrean mantenduz.
b) Jaki bat irakitetik gertu dagoen likidoan sartuta mantentzea.
c) Irakiten ari den likido batean jaki bat sartu eta egostea.
d) Jaki bat osorik edo partzialki kozinatzea, koipe gutxirekin eta su motelean, kolorerik hartu gabe.

5.- Gorrituta zerbitzatu behar den prestakin bat osorik edo partzialki kozinatzea, koipearekin eta su bizian, zukua gal ez dezan. Sukaldaritzako zein terminoren definizioa da?

a) Sueztitu.
b) Erregosi.
c) Garreztatu.
d) Salteatu.

6.- Ondoko definizio hauetatik, zein dagokio sukaldaritzako "estali" (sufratar) terminoari?

a) Prestakin batean alkoholdun likido bat sutan jarri.
b) Prestakin baten gainazal pikortsua ondo berotutako labe batean edo gratinagailuan txigortzea.
c) Haragi, arrain edo bestelako pieza bat hoztean generoaren gainean geratuko den saltsa batekin napatu.
d) Irakiten ari den prestakin bati likido hotz bat gehitzea, une batez irakiteari utz diezaion.

7.- Jaki bat irin, arrautza irabiatu eta ogi-birrinetan pasatzea, gainalde gogortu batekin guztiz estalita geratu arte. Sukaldaritzako zein terminoren definizioa da?

a) Birrineztatu.
b) Albardatu.
c) Arrautzaztatu.
d) Jantzi.

8.- Sukaldeetako instalazioetan erabilitako material egokiei buruzko honako baieztapen hauetatik, zein EZ da zuzena?

a) Sabairako, kareztatzea edo igeltsuzko edo pintura plastiko zurizko estaldura erabili behar da.
b) Lurzorurako, mosaiko zuri leundua erabili behar da.
c) Hormetarako, erraz garbitzeko moduko materialak eta beroarekin aldatzen ez direnak erabili behar dira.
d) Ura isurtzea posible den sukaldeko zenbait lekuk inklinazio txikia izan dezakete, ura hustubidera iristea errazteko.

9.- Sukaldearen kokapenari buruzko honako baieztapen hauetatik, zein da zuzena?

a) Hobe da sukaldea jantokien solairuaren azpian egotea.
b) Hobe da sukaldea jantokiak baino solairu bat gorago egotea.
c) Hobe da sukaldea eta jantokiak solairu berean egotea.
d) Sukaldearen kokapenak ez du lotura zuzenik prestatutako janaria zerbitzatuko den lekuarekin.

10.- "Plonge"ari buruzko honako baieztapen hauetatik, zein da zuzena?

a) Jantokiko lozazko, kristalezko eta metalezko materiala garbitu, lehortu eta gordetzen den lekua da.
b) Sukaldeko brigadak arropa aldatzeko eta uzteko egokitutako lekua da, bai eta zerbitzu sanitario gisa erabiltzeko ere.
c) Biltegi txiki gisa balio du, kasu batzuetan barazkiena eta beste batzuetan barazkiena eta frutena.



d) Sukaldeko tresneria garbitzen eta kontserbatzen den lekua da.

11.- Gutxi gorabehera zer tenperaturatan mantendu behar da elikagaiak hozteko ganbera?

a) 1 eta 2ºC bitartean.
b) 4 eta 6ºC bitartean.
c) 8 eta 10ºC bitartean.
d) 10 eta 12ºC bitartean.

12.- Gutxi gorabehera zer tenperaturatan mantendu behar da elikagaiak izozteko ganbera?

a) Gutxi gora behera -6ºC-tan.
b) Gutxi gora behera -12ºC-tan.
c) Gutxi gora behera -20ºC-tan.
d) Gutxi gora behera -30ºC-tan.

13.- Zer egiteko erabiltzen da "salamandra" sukaldean?

a) Elikagaiak denbora jakin batean bero kontserbatzeko, normalean zerbitzuak iraun bitartean.
b) Mota desberdinetako elikagaiak frijitzeko, kantitate txikitan.
c) Sukaldaritzako edo pastelgintzako prestakin jakin batzuen gainazala azkar gorritzeko.
d) Aurreko erantzun guztiak okerrak dira.

14.- Janaria txikitzeko makinari buruzko honako baieztapen hauetatik, zein EZ da zuzena?

a) Azal gogorra eta hezurra duten piezak zati txikiagotan sartu behar dira.
b) Makina muntatzeko orduan zatiak ezin hobeto doitu behar dira, batez ere sareta eta hortza.
c) Ez da ardatza jo behar. Izan ere, hauskor samarra da burdinurtuzkoa da.
d) Hortza aldian-aldian zorroztu behar da, nahi den lodiera lortzeko.

15.- Zer egiteko erabili ohi da "sauté"a sukaldean?

a) Saldak eta hondoak egiteko, batez ere kontsomeak, eta, kasu batzuetan, irakinetarako ere balio du.
b) Saltsa, irakin, pure, krema eta bestelakoak egiteko erabiltzen da.
c) Jakiak sueztitzeko, salteatzeko eta erregosteko erabiltzen da.
d) Tortillak eta arrautza frijituak egiteko, barazkiak sueztitzeko eta abar erabiltzen da.

16.- Zer egiteko erabiltzen da “saretadun turbotera” sukaldean?

a) Errekiak eta arrozak labean egiteko erabiltzen da batez ere.
b) Emultsionatutako saltsak harrotzeko erabiltzen da eta, beste kasu batzuetan, baita sueztitzeko ere.
c) Askotariko frijitu eta jakiak olio askorekin frijitzeko erabiltzen da.
d) Erreboiloak edo antzeko arrainak osorik egosteko edo txingarreztatzeko erabiltzen da.

17.- Honako erreminta hauetatik, zein erabiltzen da barazkiak, arrainak eta haragiak mozteko?

a) Puntazorrotza.
b) Trintxatzeko aiztoa.
c) Kolpeko aiztoa.
d) Tipula mozteko aiztoa.

18.- Honako erreminta hauetatik, zein erabiltzen da jakiak mehetzeko (haragi eta arrainak batez ere), biguntzeko eta azalera handitzeko?

a) Txaira.
b) Zapala.
c) Aihotza edo matxetea.
d) Kolpeko aiztoa.

19.- Sukaldeko zer langileri dagokio sukaldeko tresneria, plakak, lanabesak eta gainerako gauza guztiak garbitzea?

a) Eltzezainari edo marmitoiari.
b) Garbitzaileari.
c) Kafe-arduradunari.
d) Pintxeari.

20.- Nori dagokio “relevée”a egitea behin otordu-zerbitzua amaitutakoan?

a) Sukaldeburuari.
b) Partidaburuari.
c) Sukaldeko pintxeei.
d) Eltzezainari edo marmitoiari.

21.- Zerbitzu bat abian jarri aurretik, nori dagokio partida bakoitzean lan egiteko erabiliko diren ontzi eta tresna guztiak behar bezala kokatzea?

a) Sukaldeburuari.
b) Partidaburuari.
c) Sukaldeko pintxeei.
d) Eltzezainari edo marmitoiari.

22.- Zein da urdaiztatze-puntzetaren erabilera nagusia?

a) Bero ekipoak piztea.
b) Gero kozinatuko ez diren pieza lehorretan urdai zatiak sartzea.
c) Haragiak urdaiztatzea.
d) Pieza lehorrak urdaiaz biltzea.

23.- Zenbatekoa da gutxi gorabehera gatz nitroaren dosifikazioa gatz arruntarekiko, erabiltzean toxikoa izan ez dadin?

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

24.- Purifikazio handiko azukre mota bat da, kainaberatik ateratakoa, blokeka aurkeztua eta batik bat karamelu-industrian erabiltzen dena. Honako hauetatik, zer azukre motaz ari gara?

a) Azukre-koxkorrak.
b) Azukre beltza.
c) Piloi azukrea.
d) Glas azukrea.

25.- Honako hauetatik, zein EZ da belar usaintsua?

a) Iltzea.
b) Ezkaia.
c) Oreganoa.
d) Ereinotza.

26.- Honako hauetatik, zein EZ da espezia bat?

a) Kuminoa.
b) Azafraia.
c) Ziapea.
d) Mendafina.

27.- Tipulatxari buruzko honako baieztapen hauetatik, zein da ZUZENA?

a) Zuhaixka basati batetik ateratako bola ilun txikien formako baiak dira.
b) Tipularen bigarren fasea da; zurtoin geruzadun zuria aprobetxatu egin daiteke, baina atal berdea ez da aprobetxagarria.
c) Gainjarritako hostoz osatutako zurtoin zuria; hosto zuriak aprobetxatu egin daitezke, baina berdeak ez.
d) Tipula txiki bat da, berakatzak bezalako atalak dituena.

28.- Ongarri bezala erabiltzen diren honako barazki hauetatik, zein ezagutzen da "ñora" izenarekin?

a) Pipermin min lehor eta osoa.
b) Pipermin gozo lehor eta osoa.
c) Piper lehor osoa.
d) Piper lehorrak beratzen jarri ostean lortzen den mamia.

29.- Honako hauetatik, zein saltsa edo elaborazio egiteko EZ dugu erabiliko hondo ilun bat?

a) Velouté saltsa.
b) Demi-glace saltsa.
c) Espainiar saltsa.
d) Zuku loditua.

30.- Honako elementu hauetatik, zein EZ dugu erabiliko kontsome bat gardentzeko?

a) Haragi gorriak.
b) Gurina.
c) Barazkiak.
d) Arrautza zuringoak.

31.- Zein tenperaturatik aurrera egongo dira gelatinak egoera likidoan?

a) 25ºC-tik aurrera.
b) 30ºC-tik aurrera.
c) 35ºC-tik aurrera.
d) 40ºC-tik aurrera.

32.- Honako hauetatik, zer egiteko erabiliko dugu salda zuri bat?

a) Kontsomea egiteko.
b) Velouté saltsa egiteko.
c) Oxidazio errazeko barazkiak egosteko.
d) Aurreko erantzun guztiak okerrak dira.

33.- "Manier" gurin bat prestatzeko, zer proportziotan erabili behar dira irina eta gurina?

a) Bi gurin zati irin zati bakoitzeko.
b) Irin eta gurin kopuru bera erabili behar da.
c) Bi irin zati gurin zati bakoitzeko.
d) Hiru irin zati gurin zati bakoitzeko.

34.- Pasta italiarretarako bexamela egiteko, zenbat irin eta gurin erabili behar da esne kantitatea litro batekoa bada?

a) 60 gramo irin eta 60 gramo gurin.
b) 80 gramo irin eta 80 gramo gurin.
c) 100 gramo irin eta 100 gramo gurin.
d) 125 gramo irin eta 125 gramo gurin.

35.- Honako hauetatik, zein EZ dugu bustitzeko elementu moduan erabiliko "velouté" saltsa bat egiteko?

a) Hegazti-hondo zuria.
b) Txahal-hondo zuria.
c) Esnea.
d) Fumet-a.

36.- Behin garbitu ostean, nola egosi behar dira orburuak?

a) Urarekin eta gatzarekin.
b) Ur eta esne kopuru berdinarekin eta gatzarekin.
c) Hondo zuri batean.
d) Salda zuri batean.

37.- Zer da "lombarda" bat?

a) Kardu mota bat.
b) Aza mota bat.
c) Kuia mota bat.
d) Letxuga mota bat.

38.- Besteak beste, ze osagai ditu "waldorf" entsaladak?

a) Leka egosiak tiratan eta tomateak laurdenetan edo zati handitan.
b) Sagarra eta intxaur zurituak laurdenetan moztuta.
c) Zuritutako laranja atalak eta mahatsa zurituta eta hazirik gabe.
d) Orburu xerratuak eta berroak.

39.- Besteak beste, ze osagai ditu "Niçoise" entsaladak?

a) Leka egosiak tiratan eta tomateak laurdenetan edo zati handitan.
b) Sagarra eta intxaur zurituak laurdenetan moztuta.
c) Zuritutako laranja atalak eta mahatsa zurituta eta hazirik gabe.
d) Orburu xerratuak eta berroak.

40.- **Honako hauetatik, zein da entsalada espainiar konposatu bat?**

a) Mimosa entsalada.
b) Niçoise entsalada.
c) Waldorf entsalada.
d) Bakar bat ere ez da entsalada espainiar konposatu bat.

41.- **Honako lekale lehor hauetatik, zein jartzen da beratzen ur gazi epel ugaritan?**

a) Dilistak.
b) Babarrunak.
c) Txitxirioak.
d) Inolako lekalerik ez da jartzen beratzen ur gazi epel ugaritan.

42.- **Azala kendu eta zatitutako patatak, "zuritu" (blanqueadas) eta koipe kopuru txikiarekin kozinatutakoak. Patatak prestatzeko honako metodo hauetatik, zeini dagokio aipatutako definizioa?**

a) Frijituak.
b) Erreak.
c) Risolatuak.
d) Salteatuak.

43.- **Nola deitzen da dilistekin egiten den eta gurinean bigundutako tipula xerratu ugari daraman elaborazioa?**

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

44.- **Honako barazki hauetatik, zein EZ da udaberrikoa?**

a) Lekak.
b) Babak.
c) Ilarrak.
d) Zainzuriak.

45.- **Lapikoko hauen arteko zein egiten da osagai hauekin: babarrun zuriak, azenarioa, tipula, porrua, makarroiak, sueztitutako urdai zainduna, baratxuria, tomatea, haragi-salda, ilarrak eta aza?**

a) Minestrone-a.
b) Galiziar potea.
c) Madrilgo lapikokoa.
d) Asturiar fabada.

46.- Zer zopa mota da “bouillabaisse” bat?

a) Tipula zopa.
b) Arrain zopa.
c) Pasta zopa.
d) Barazki zopa.

47.- “Soufflée” patatei buruzko honako baieztapen hauetatik, zein da FALTSUA?

a) Lehenik eta behin, lehen zartagin batean frijitzen dira, gutxi gorrituz, zartaginari eraginez; ondoren, bigarren zartagin batetik pasatzen dira, olio beroagoarekin, puztu daitezen.
b) Hiru zentimetroko lodiera duten xerratan mozten dira.
c) Moztu ondoren, patatak ez dira garbitu behar, baina bai lehortu.
d) Patatak globo moduan aurkeztu behar dira.

48.- Lodienetik finenera, zein da patatak mozteko era hauen ordena ZUZENA?

a) Zubi berri eran, espainiar eran, bastoi eran, lasto eran eta pospolo eran.
b) Zubi berri eran, bastoi eran, espainiar eran, lasto eran eta pospolo eran.
c) Espainiar eran, zubi berri eran, bastoi eran, pospolo eran eta lasto eran.
d) Zubi berri eran, espainiar eran, bastoi eran, pospolo eran eta lasto eran.

49.- “Dauphine” edo delfin patatei buruzko honako baieztapen hauetatik, zein da ZUZENA?

a) Dukesa purearekin, arrautza-gorringoekin eta gazta birrinduarekin egiten dira.
b) Dukesa purearekin, esne-gain likidoarekin eta gazta birrinduarekin egiten dira.
c) Dukesa purearekin, “choux” orearekin eta gazta birrinduarekin egiten dira.
d) Dukesa purearekin, arrautza-zuringoekin eta gazta birrinduarekin egiten dira.

50.- “Château” patatei buruzko honako baieztapen hauetatik, zein da ZUZENA?

a) Oliba handi eta luzangen formarekin eta tamainarekin torneatutako patatak dira.
b) Bola formako patata zatiak dira, koilaratxo batekin ateratakoak, hur oskoldun batek baino tamaina handixeagokoak.
c) Mahuka baten laguntzarekin prestatutako irudi txikiak dira; normalean plaken gainean jartzen dira eta, behin arrautzaz margotu ondoren, labean gorritzen dira.
d) Makinaz moztutako patata-xerra lodiak dira, hasieran su motelean frijitzen direnak, eta, amaieran, su bizian.



51.- Zein da frantses erako frijituen desberdintasun nagusia andaluziar erako frijituekin alderatuta?

a) Frijitu aurretik arrainak adobo edo marinatu batekin estalita eduki izana.
b) Frijitu aurretik arrainak esnearekin estalita eduki izana.
c) Frijitu aurretik arrainak arrautzarekin estalita eduki izana.
d) Frijitu aurretik arrainak limoi-zukuarekin estalita eduki izana.

52.- Andaluziar eran frijitzeko tenperatura egokiari buruzko honako baieztapen hauetatik, zein da ZUZENA?

a) 160ºC-tik gorako tenperatura.
b) 180ºC-tik gorako tenperatura.
c) 200ºC-tik gorako tenperatura.
d) 220ºC-tik gorako tenperatura.

53.- Birrineztatuta frijitzen diren zigarro formako arrain garbiko tirak, adibidez mihi-arrain edo mero tirak, nola deitzen dira?

a) Goujon-ak.
b) Eztenak.
c) Aguilete-ak.
d) Orratzak.

54.- Zer irin mota erabiltzen da pasta freskoa egiteko?

a) Irin ahula.
b) Indar erdiko irina.
c) Indar-irina.
d) Gozogintzako irina.

55.- Zer dira “al gratin” erara egindako spaghettiak?

a) Italiar erara egindako espagetiak, “mornay” saltsa arin batekin eta amaieran gratinatuta.
b) Italiar erara egindako espagetiak, “velouté” saltsa arin batekin eta amaieran gratinatuta.
c) Italiar erara egindako espagetiak, napolitar saltsa arin batekin eta amaieran gratinatuta.
d) Italiar erara egindako espagetiak, boloniar saltsa arin batekin eta amaieran gratinatuta.

56.- Pasta lehorra aurrez kozinatzearekin lotutako honako baieztapen hauetatik, zein EZ da zuzena?

a) Ur oso gazi ugarirekin egosi behar da, urak borborka irakiten duela.
b) Pasta irakiten ari den eta olio pixka bat duen ur gazi ugarian sartuta zuritu behar da, azaleratu arte.
c) Egosketan, irakinaldiak ezin du etenik izan.
d) Uretara erortzean pasta erabat bereizita egon behar da.

57.- Zenbatekoa da arrautzen batez besteko pisua?

a) 45 eta 50 gramo artean.
b) 55 eta 60 gramo artean.
c) 65 eta 70 gramo artean.
d) 75 eta 80 gramo artean.

58.- Zer tenperaturatan koagulatzen da arrautza-gorringoa?

a) 90 eta 100ºC arteko tenperaturan.
b) 80 eta 90ºC arteko tenperaturan.
c) 70 eta 80ºC arteko tenperaturan.
d) 60 eta 70ºC arteko tenperaturan.

59.- Arrautza-gorringoaren kolorea horitik ia gorrira artekoa izan daiteke, zer substantziaren eraginez?

a) Albumina.
b) Koipea.
c) Kare karbonatoa.
d) Karotenoa.

60.- Arrautza oso bat % 10eko kontzentrazioa duen gatzunetan sartuz gero, zerk adieraziko digu arrautza freskoa den edo ez?

a) Arrautza uretatik kanpo posizio bertikalean agertzen hastea.
b) Arrautza uretatik kanpo posizio horizontalean agertzen hastea.
c) Arrautza erdibidean geratzea.
d) Arrautza hondoan geratzea.

61.- Zenbatekoa da “mollet” arrautzak egiteko egosketa-denbora?

a) 2 eta 3 minutu artean.
b) 5 eta 6 minutu artean.
c) 7 eta 8 minutu artean.
d) 9 eta 10 minutu artean.

62.- Nazioartean, zer dira “poché” arrautzak?

a) Arrautza galdarraztatuak.
b) “Cocotte” arrautzak.
c) Moldekatutako arrautzak.
d) Arrautza frijituak.

63.- Arrainak zatikatzeko moduei buruzko honako definizio hauetatik, zein dagokio medailoi erako mozketari?

a) Arrain lauen mozketa bertikal bat da, azala, haragia eta erdiko hezurra barne hartzen dituena. Zati bakoitzak 200 eta 250 gramo arteko pisua du, gutxi gorabehera.
b) Arrain zilindrikoen mozketa bertikal bat da, azala, haragia eta erdiko hezurra barne hartzen dituena. Zati bakoitzak 200 eta 250 gramo arteko pisua du, gutxi gorabehera.
c) Galleta biribil lodien formako mozketa, hezurrak eta azala kenduta. Zati bakoitzak 50 eta 75 gramo arteko pisua du gutxi gorabehera, anoa bakoitzeko 2 edo 3 zati ematen diren kontuan hartuz.
d) Arrain motaren arabera azalarekin edo azalik gabe egiten den hezurrik gabeko mozketa. Zati bakoitzak 150 eta 175 gramo arteko pisua du, gutxi gorabehera.

64.- Honako arrain hauetatik, zein EZ da ur gezakoa?

a) Angula.
b) Barbarina.
c) Amuarraina.
d) Izokina.

65.- Honako arrain hauetatik, zein da itsas arrain erdizuria?

a) Legatza.
b) Meroa.
c) Antxoa.
d) Itsas-oilarra.

66.- Zenbat angula jarri behar dira anoa bakoitzeko?

a) 100 gramo anoako.
b) 150 gramo anoako.
c) 200 gramo anoako.
d) 250 gramo anoako.

67.- **Zein da zaldi-haragizko kanal batek osasun-ikuskaritzako zigiluan eramaten duena identifikazio-letra?**

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

68.- **Honako abelburu hauetatik, zein da haragiaren konposizioan koipe proportzio handiena duena?**

a) Behia.
b) Txahal urrixa.
c) Aharia.
d) Txerria.

69.- **Honako abelburu hauetatik, zein da haragiaren konposizioan koipe proportzio handiena duena?**

a) Behi-azienda zaharra.
b) Behi-azienda gaztea.
c) Bildotsa.
d) Txerria.

70.- **Honako pieza hauetatik, zein EZ da behi-azienda zaharraren atzealdeko laurdenaren parte?**

a) Lepoaldea.
b) Azpizuna.
c) Maskala.
d) Kontra.

71.- **Behi-azienda zaharraren honako pieza hauetatik, zeinetatik lortuko dugu "tournedó" bat?**

a) Solomoa.
b) Azpizuna.
c) Mokorra.
d) Maskala.

72.- **Behi-azienda zaharraren honako pieza hauetatik, zeinetatik lortuko dugu "roast beef" bat?**

a) Solomoa.
b) Azpizuna.
c) Mokorra.
d) Maskala.

73.- Giltzurrunaldeko txuletoitik ateratako pieza, azpizuna eta solomoa barne hartzen dituena. Honako hauetatik, zeini dagokio aipatutako definizioa?

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

74.- Honako gazta hauetatik, zein egiten da behi-esnearekin?

a) Gruyère gazta.
b) Burgoseko gazta.
c) Roquefort gazta.
d) Mantxako gazta.

75.- Honako gazta hauetatik, zein egiten da ardi-esnearekin bakarrik?

a) Cabrales gazta.
b) Edam gazta.
c) Ulloa gazta.
d) Roquefort gazta.

76.- Esne litro bat erabiliz gero, zenbat arrautza erabili behar dira flanak egiteko?

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

77.- Egiten ari garen bitartean, zein da krema ingeles bat galtzeko arrazoi nagusia?

a) Behar baino azukre gehiago erabiltzea.
b) Egosten ari den bitartean 100 gradu zentigraduko tenperaturara iristea.
c) Esne bero guztia arrautza-gorringoei gehitzea.
d) Limoi-azala erabiltzea krema egiteko orduan.

78.- Esne litro bat erabiliz gero, zenbatekoa da erabili beharreko irin kopurua krema frijitua egiteko?

a) 50 gramo.
b) 100 gramo.
c) 150 gramo.
d) 200 gramo.

79.- **Besteak beste, zer osagai ditu Alaska tortillak?**

a) Pasta bretoiak eta izozkia.
b) Hostorea eta izozkia.
c) Turroia eta izozkia.
d) Bizkotxoa eta izozkia.

80.- **Substantzia gelatinatsua eta esne-gaina edo arrautza-zuringoa bezalako harrotzeko osagai bat nahastuta egiten den postrea, koagulatzeko moldekatu egiten dena eta zerbitzatzeko desmoldekatu. Honako hauetatik, zeini dagokio aipatutako definizioa?**

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

81.- **Zer tenperatura-tartetan egiten da pasteurizazioa, berehala 0 gradu zentigradutan hoztu aurretik?**

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

82.- **Zer keztatze-teknika erabili behar da kontserbazio-denbora luzeagoko produktu bat lortzeko?**

a) Beroan keztatzea.
b) Hotzean keztatzea.
c) Biek kontserbazio-denbora bera ematen dute.
d) Produktu keztatuak berehala kontsumitu behar dira.

83.- **Oso tenperatura baxuan presio handiak jasaten dituen produktu bat ia osoki deshidratatzea. Honako kontserbazio-teknika hauetatik, zeini dagokio aipatutako definizioa?**

a) Esterilizazioa.
b) Salmuerizazio likidoa.
c) Eguraztea edo oreatzea.
d) Liofilizazioa.

84.- Zerekin egiten da “marron glacé”a?

a) Gaztainak.
b) Pinaziak.
c) Intxaurrak.
d) Hurrak.

85.- Zein da “choucroute”aren hartziduran sortzen den funtsezko elementu kontserbatzailea?

a) Azukrea.
b) Gatzun lehorra.
c) Nitro gatza.
d) Azido laktikoa.

86.- Adoboaren funtzioari buruzko honako baieztapen hauetatik, zein EZ da zuzena?

a) Elikagaien egoera higieniko ona luzatzea.
b) Zenbait elikagairen zaporea hobetzea.
c) Zenbait elikagairen egoera txarra gutxitzea.
d) Elaborazio edo elikagai bati zapore jakin bat ematea.

87.- Bakailaoa gezatzeko orduan, uraren tenperaturak ba al du zerikusirik bakailaoa gatzgabetzeko beharko den denborarekin?

a) Ura zenbat eta hotzagoa izan, gezatzeko denbora laburragoa izango da.
b) Ura zenbat eta epelagoa izan, gezatzeko denbora luzeagoa izango da.
c) Ura zenbat eta hotzagoa izan, gezatzeko denbora luzeagoa izango da.
d) Uraren tenperaturak eta bakailaoak gezatzeko behar duen denborak ez dute elkarren artean inolako harremanik.

88.- Zer egiteko erabiltzen da ehotzeko eta fintzeko makina sukaldean?

a) Ondo lehortutako edozein elikagai ehotzeko eta hauts bihurtzeko.
b) Haragiak eta barazkiak zati txikitan zatikatzeko, ondoren fintzeko.
c) Zenbait barazki gordini azala kentzeko, ondoren hauts bihurtzeko.
d) Oreak birrindu ondoren, zapaltzeko, nahi den lodierako xerrak lortzeko.

89.- Honako hauetatik, zein EZ dago saltseroaren partidaren barne?

a) Saltsak.
b) Arrandegia.
c) Parrilla.
d) Errekiak.

90.- Zein da frutetatik lortzen den printzipio koagulatzailea?

a) Fruktosa.
b) Edozein frutaren zukua.
c) Fruten pulpa.
d) Pektina.

91.- Kolore berde-horixkako buru oso txikia. Zer barazkiri dagokio aipatutako definizioa?

a) Ilarrak.
b) Babak.
c) Bruselazak.
d) Azalorea.

92.- Zeintzuk dira "villeroy" pieza baten ezaugarri nagusiak?

a) Bexamel lodiarekin egindako "villeroy" saltsarekin estalitako jaki gordinak dira (saltsak arrautza-gorringoak eta salda ere izaten ditu kasu batzuetan), eta birrineztatuta frijitzen dira.
b) Bexamel arinarekin egindako "villeroy" saltsarekin estalitako jaki kozinatuak dira (saltsak gazta eta salda ere izaten ditu kasu batzuetan), eta birrineztatuta frijitzen dira.
c) Bexamel arinarekin egindako "villeroy" saltsarekin estalitako jaki gordinak dira (saltsak gazta eta salda ere izaten ditu kasu batzuetan), eta birrineztatuta frijitzen dira.
d) Bexamel lodiarekin egindako "villeroy" saltsarekin estalitako jaki kozinatuak dira (saltsak arrautza-gorringoak eta salda ere izaten ditu kasu batzuetan), eta birrineztatuta frijitzen dira.

93.- Arrainak "meunière" eran egiteko moduari buruzko honako azalpen hauetatik, zein da ZUZENA?

a) Ondu; esnez busti; arrautzaztatu; zartaginean jarri, iragazitako gurinarekin edo gurin eta olio findu nahasketa batekin; bi aldeetatik kozinatuta eta gorrituta egon arte egin. Zerbitzatu gainetik "meunière" gurina botata (limoi zukua, perrexila eta iragazitako gurina).
b) Ondu; esnez busti; birrineztatu; zartaginean jarri; olio finduarekin bi aldeetatik kozinatuta eta gorrituta egon arte egin. Zerbitzatu gainetik "meunière" gurina botata (limoi zukua, perrexila eta iragazitako gurina).
c) Ondu; esnez busti; irineztatu; zartaginean jarri, iragazitako gurinarekin edo gurin eta olio findu nahasketa batekin; bi aldeetatik kozinatuta eta gorrituta egon arte egin. Zerbitzatu gainetik "meunière" gurina botata (limoi zukua, perrexila eta iragazitako gurina).
d) Ondu; esnez busti; irineztatu; zartaginean jarri, iragazitako gurinarekin edo gurin eta olio findu nahasketa batekin; bi aldeetatik kozinatuta eta gorrituta egon arte egin. Zerbitzatu gainetik "meunière" gurina botata (esne-gaina, estragoi-ozpina eta iragazitako gurina).

94.- Erretegi birakariko sistema. Zein kozinatzeko metodori dagokio aipatutako definizioa?

a) Txingarreztatzea.
b) Erregostea.
c) Salteatzea.
d) "Broche" erara egitea.

95.- Honako hauetatik, zein da kapoiaren definizio zuzena?

a) Ugalketara bideratutako arra.
b) Ar zirikatua.
c) Gainelikatutako hiru eta lau hilabete arteko arra.
d) Gainelikatutako sei eta hamar hilabete arteko emea.

96.- Zein da abelburuaren aurrealdeko laurdeneko piezarik handiena?

a) Sorbalda.
b) Sorbalda-atzea.
c) Isatsondoa.
d) Besokia.

97.- Egosi edo erre ondoren, zein tresna erabiltzen da jakiei disdira emateko?

a) Xukadera.
b) Parrila.
c) Sareta.
d) Plaka disdirarazlea.

98.- Zein da urrats garrantzitsuenetako bat arraina orly orearekin prestatzean?

a) Arraina ondo xukatutako bexamel arin batekin estaltzea.
b) Aurretik arraina esnetan edukitzea, barnealdea zuri gera dadin.
c) Aurretik arraina limoi, berakatz eta perrexilarekin marinatzea.
d) Oreak ligarik ez izatea, arrainaren alderen bat pastarik gabe gera ez dadin.

99.- Behi-haragi garbi eta samurra, txikitua, trinkotua eta ondua, medailoi txiki eta lodiaren formakoa. Zein berezko izendapen du jaki horrek?

a) Villagodio.
b) Bitokeak.
c) Paupiette-ak.
d) Noisette-a.

100.- Nola esaten zaio xingola mehe formako pasta freskoari?

a) Fideoak.
b) Spaghettiak.
c) Tallarinak.
d) Kaneloiak.

101.- Zein da Suitzako gazta, 30 eta 40 kilo arteko piezatan egiten dena, gurpil-forma duena eta izena azalean zigilatua duena?

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

102.- Belar finek, tipula berdeaz, apioaz eta estragoiaz gain, zein beste ongarri fresko daukate?

a) Porrua.
b) Azenarioa.
c) Perexila.
d) Piperra.

103.- Zein da arrautza moldekatuen kalitatearen ezaugarri bat?

a) Gorringoa erdi-erdian izatea, ez guztiz solidoa, ezta guztiz ikusezina ere; zuringoa, ez oso gogorra.
b) Gorringo ikusezina, eta zuringo gogortua baina biguna, kolore urdinxkarekin.
c) Gorringo biguna, erdi-erdian, eta likidoa; zuringo erdi-likidoa.
d) Gorringo solidoa eta erdi-erdian, forma obalatukoa, hau da, arrautza oskolarekin dagoeneko egoera gogorarazten duena.

104.- Nola esaten zaio kontsomeari krepe-zerrendekin zerbitzatzen denean eta tapiokaz arinki lotuta dagoenean?

a) Zelestina.
b) Royal.
c) Profiterol.
d) Dukesa.

105.- Nola kontserbatu behar da gatza ongarri gisa aglutinatu eta hezetu ez dadin?

a) Hotz-ganberan, 16 gradu zentigradutan.
b) Ganberaurrean, giro-tenperaturan.
c) Leku lehor batean.
d) Itxitura hermetikoa duen metalezko ontzi batean.

106.- Zer erabiltzen da jakiak sueztitzeko, salteatzeko eta erregozteko?

a) Sauté ontzia.
b) Kazola laukizuzen sakona taparekin (breseatzeko ontzia).
c) Errondoia.
d) Lapiko altua.

107.- Produktu bat guztiz edo partzialki kozinatzea, gantz gutxirekin su motelean jarriz, kolorea hartzen ez duelarik, sukaldeko zer hitzen baliokidea da?

a) Eskalopatzea.
b) Glaseatzea.
c) Sueztitzea.
d) Gratinatzea.

108.- Zertarako erabiltzen dira hornigai gisa "gnocchi parisien"ak?

a) Haragi-plater saltsadunen osagarri gisa.
b) Arrautza-plater hotzen osagarri gisa.
c) Arrain-plater saldatsuen osagarri gisa.
d) Arrautza-plateren osagarri gisa, frijituak daudenean izan ezik.

109.- Likido bati hotz handia aplikatzean, izotz-kristal txikiak sortzen dira. Zer gailu erabiltzen da izotz-kristal horiek aglutinatzeko eta emultsionatzeko?

a) Irabiagailua.
b) Emultsionagailua.
c) Sorbete-makina.
d) Izozkailua.

110.- Zein elaborazio egiteko erabiltzen da legatz-belarri hezurgabea?

a) Saltsa amerikarra egiteko.
b) Zopak egiteko eta, batez ere, familiako otorduak egiteko.
c) Beste arrain erre batzuen hornigai gisa.
d) Jakiak "molinera" erara egiteko.

111.- Zein da behi-azienda zaharraren atzealdeko laurdeneko piezarik handiena?

a) Maskala.
b) Aldaka edo mokorra.
c) Hegala.
d) Tapa.

112.- Nola esaten zaie tortilla natural biribilkatuei?

a) Frantziar erako tortilla.
b) Espainiar erako tortilla.
c) Cocotte erako tortilla.
d) Aurreko erantzunak ez dira zuzenak.

113.- Zer ezaugarri du arrain oso freskoaren erdiko hezurrak edo ornoak?

a) Hezetasunari eusten dio, eta erraz apurtzen da.
b) Moztean ez du odolik askatzen.
c) Haragi koloretugabearen kolore bera du oraindik.
d) Gardena da, haragiaren antzeko kolorea du.

114.- Elementu hauetako zein da marmita finko baten atala?

a) Gerrena.
b) Ganbera hotza.
c) Berotze-ganbera.
d) Sareta desmuntagarria.

115.- Goragoko brigada batean partida klasikoak bitan banatzen badira, nork egingo ditu saldak, zopak, kontsomeak, eltzekariak, kremak eta veloutéak?

a) Saltsagileak.
b) Eltzekari-egileak.
c) Gela hotzak.
d) Dietagileak.

116.- Zopa hauetako zeinek du arroza bere osagaien artean?

a) Ordu laurdeneko zopak.
b) Gaztelar zopak.
c) Barazki-zopak.
d) Bouillabaisse zopak.

117.- Nazioarteko sukaldaritzan, nola esaten zaio elaborazio honi: dilistaz eta esnegainez egindako krema, hegaztien quenelle hornigaiarekin?

a) Esaü krema.
b) Chantilly krema.
c) Conti krema.
d) Liondar krema.



118.- Zertarako erabiltzen da ildaskagailua?

a) Zerra-labana bat berriz zorrozteko edo leuntzeko.
b) Sutegiko kanaletako hondakinak ongi jasotzeko.
c) Barazkiak eta frutak torneatzeko, airean mozteko eta haiei azala kentzeko.
d) Fruta eta lekale haragitsuei ildaskak edo kanalak egiteko.

119.- Espainiar saltsa prestatzean, zeri gehitzen zaio irakiten dagoen hondo iluna?

a) Roux ilun hotz bati.
b) Roux horail hotz bati.
c) Roux zuri bero bati.
d) Patata-fekulaz eta ardo beltzez egindako nahasketa bati.

120.- Zer barazki erabiltzen da pistoetan eta txanfainetan, dado handitan moztuta?

a) Apioa.
b) Kuiatxoa.
c) Kuia.
d) Orburuak.

121.- Nola esaten zaio hezurrik gabeko, azaldun edo azalik gabeko eta gutxi gorabehera 150 eta 175 gramo arteko pisua duen arrain-mozketari?

a) Xerra.
b) Trontxo.
c) Suprema.
d) Medailoi.

122.- Alaska tortillaren osaeran bariazio bat egiteko, merengea zerekin ordeztu behar da?

a) *Soufflé* tortillaren nahasketarekin.
b) Esnegainez eta marmelada arinduz egindako nahasketarekin.
c) Esnegainez eta fruta-gelatinaz egindako nahasketarekin.
d) Izozkiz eta frutazko bavaroisez egindako nahasketarekin.

123.- Sukaldaritzako zein hitz erabiltzen da prestakin bat likido lodi batekin guztiz estalita geratzen denean?

a) Harrotzea.
b) Napatzea.
c) Errisolatzea.
d) Saltseatzea.



124.- Nola esaten zaio hegazti baten aurrealdeko laurdeneko haragi hezurgabeari?

a) Izter.
b) Suprema.
c) Txop.
d) Balotina.

125.- Arroz-esnea espainiar erara prestatzean, zeintzuk dira elaborazioaren kalitatea adierazten duten ezaugarriak?

a) Kolore zuri-zuria, aleak solte, salda gutxi eta nahiko lodia.
b) Kolore zuri-zuria, goiko geruza lodia eta aleak solte.
c) Kolore zuri-zuria, aleak solte eta saldarik gabea.
d) Kolore zuri-zuria, gainazalean ertzak zertxobait horixkak izatea askatutako esnegainagatik, eta ale solteak.

126.- Kaparrak erabiltzen dira...

a) Ehiza-marinadetan.
b) Hestebeteak eta haragi hotzak prestatzeko.
c) Hornigai gisa hegazti-plateretan.
d) Saltsa hotz edo beroetan, eta arrautzen hornigai gisa.

127.- Barazkiak eurek askatzen duten urarekin beste elementu gantzatsu batez konbinatuta kozinatzeko metodoari nola esaten zaio?

a) Sueztitzea.
b) Erregostea.
c) Salteatzea.
d) Breseatzea.

128.- Berenjenaren aurretiazko elaborazioan, zenbait kasutan, nola xukatzen dira?

a) Urarekin eta gatzarekin.
b) Ozpinarekin eta gatzarekin.
c) Esnearekin eta gatzarekin.
d) Limoi-zukuarekin eta gatzarekin.

129.- Entsalada konposatu espainolen artean, zein dira izen ohikoenak?

a) Berdea, Mistoa eta Kanperoa.
b) Berdea, Ilustratua eta Mimosa.
c) Berdea, Jardinera eta Kanperoa.
d) Berdea, Mistoa eta Osoa.



130.- Zertarako erabiltzen da zatigailua?

a) Haragi eta barazki gordinak zatitzeko.
b) Elementu erdigogorrak birrintzeko, hala nola ogia edo zenbait gazta mota.
c) Haragi errearen pieza handiak zatitzeko bezeroaren aurrean.
d) Fianbreak, zenbait gazta mota, moldeko ogia eta abar mozteko, egoki daitekeen lodierarekin.

131.- Zertarako erabiltzen da estragoia?

a) Kontserba industrialetan erabiltzen diren ozpinak aromatizatzeko, hala nola ziapeak eta kaparrak.
b) Erramuarekin eta ezkaiarekin batera, bouquet-garnia osatzeko.
c) Erramuarekin eta apioarekin batera, "belar finak" osatzeko.
d) Nagusiki, txerri eta hegazti saltsetan.

132.- Zer erabiltzen da pureak eta kremak berdintzeko, zenbait jaki iraultzeko, hala nola eskalopeak?

a) Aihotza.
b) Urdaiztatzeko gailua.
c) Zapalgailua.
d) Altzairuzko espatula.

133.- Zer izen du makinaz, patataren jarrera alderantzikatzeko mugimenduak eginez, mozten den hornigairako patatak?

a) Sareta erakoa.
b) Pont Neuf erakoa.
c) Pospolo erakoa.
d) Chip.

134.- Pasta italiarraren orea egitean, nola saihets daiteke elastikotasuna edo liga?

a) Arrautzen eta irinaren nahasketa eta ondoren egin beharreko oraketa azkar egin behar dira.
b) Oinarri-masa egin eta gero, legamia apur bat hautseztatu eta indarrez oratzen da, ongi nahastuta gera dadin.
c) Gari bigunezko irinak erabili behar dira.
d) Arrautzen eta irinaren nahasketa eta ondoren egin beharreko oraketa mantso eta leunki egin behar dira.

135.- Entsalada bat ontzeko, hauetako zeinek eraman dezake ziapea?

a) Maionesa arinduak.
b) Ozpin-olioak.
c) Esnegainak.
d) Saltsa arrosak.

136.- Zer da kontsome argitu bikoitza?

a) Bi aldiz gardendutako kontsomea da, aurrez xukatze-metodoa erabilita.
b) Kontsome koloreztatua da, elaborazioa amaitzean “Paris” saltsa gehituta.
c) Hondo zuri batez osatutako kontsomea da, edo gardentzean haragi txikituz indartutako kontsomea.
d) Xukatze-metodoaren bidez egindako kontsomea da, eta ekintzak hura irakiten jartzean egiten dira.

137.- Zer neurri izaten du, gutxi gorabehera, matxete batek?

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

138.- Nola identifika daiteke gasaren konbustio txarra sutegiaren erregailuan?

a) Sugarra urdinxka da, gorrixka izan beharrean.
b) Sugarrak ez du berotzen.
c) Sugarra gorrixka da, urdinxka izan beharrean.
d) Sugarra ezin da erregulatu.

139.- Fabada asturiarraren bariazioetako bat da maneatzean honako osagai hauek sartzea:

a) Erramua, baratxuria eta perrexila.
b) Erramua, tipula, baratxuria eta perrexila.
c) Erramua, azafraia, tipula, baratxuria eta beste batzuk.
d) Erramua, tipula, piperra, baratxuria eta perrexila.

140.- Frijitze handiari dagokienez, tenperatura 160 eta 200 gradu zentigradu artekoa izango da. Tenperatura ezartzeko, zenbait alderdi hartu behar dira kontuan, hala nola frijitu beharreko jaki kantitatea, frijitzeko behar duen denbora eta...

a) Jakia arrautzaztatua dagoen ala ez.
b) Jakiak duen hezetasun-maila.
c) Jaki-mota: barazkiak, arraina, haragia...
d) Erabiltzen diren koipeen nahasketa.

141.- Sukaldeko zein departamentu dago baldintzatuta?

a) Kontrol-bulegoa.
b) Gozotegia.
c) Gela hotza.
d) Ekonomatua.

142.- Hauetatik zein da arrautza freskoen ezaugarria?

a) Oskol distiratsua.
b) % 10eko gatz kontzentrazioa duen gatzunetan sarturik, arrautza uretatik ateratzen da.
c) Zeharrargitan gardena da eta ez du orbainik.
d) Aire-ganbera du eta, arrautza astintzean, gorringoak "dantza" egiten du.

143.- Zein da abelburu-kanalak behi-azienda gazteetan duen etekina?

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

144.- Zer frijitze handi EZINGO da erabili beste jaki-mota batzuekin?

a) Arrain zuriekin eta irin-pastak dituzten frijituekin erabilitakoa.
b) Arrautzekin erabilitakoa.
c) Barazkiekin erabilitakoa.
d) Hegazti-haragiekin erabilitakoa.

145.- Zergatik banatzen da sukaldeko lana partidatan?

a) Eskualdeko platerak, plater nazionalak eta nazioarteko platerak egiteko beharra dela eta.
b) Sukaldaritzaren alorreko lan-araudia betetzeko.
c) Lanetan eta erabili beharreko elikagai-generoetan, tresnetan eta instalazioetan analogia izateko.
d) Higiene eta elikadura araudia betetzeko; izan ere, araudiak eskatzen du jakiak leku desberdinetan banatzea.

146.- Zer adierazten du sukaldaritzako "arrautzaztatu" hitzak?

a) Prestakin baten gainaldean jaki bat euri-forman hautseztatzea.
b) Jakia irin-geruza fin batez estaltzea, gero arrautza irabiatuan pasatzea eta, azkenik, frijitzea.
c) Jakia irinez, arrautza irabiatuz eta ogi birrinduz estaltzea; emaitza da jakia zarakar batez estalita geratzea.
d) Jaki bat arrautza irabiatuan pasatzea, ondoren gratinatzeko.

147.- Azukrearen kalitatea egiaztatzeko proba bat da:

a) Uretan egostea, aparrik askatzen ez duela egiaztatzeko.
b) Urarekin irabiatzea, aparrik askatzen ez duela egiaztatzeko.
c) Lehor, zartagin batean berotu, eta zer kolore hartzen duen ikustea.
d) Ur tanta batzuk botatzea azukrea irabiatu gabe, azkar disolbatzen den ikusteko.

148.- Zer osagai dituzte loreto patatek edo delfin patatek?

a) Dukesa purea eta arrautza-gorringoa.
b) Dukesa purea eta gurina.
c) Dukesa purea, arrautza-gorringoa eta gazta birrindua.
d) Dukesa purea, choux pasta eta gazta birrindua.

149.- Zer bi mahats-mota jotzen dira fruitu lehor gozotzat?

a) Málagakoa eta moskatela.
b) Málagakoa eta Dama Lepoa.
c) Málagakoa eta italiarra.
d) Málagakoa eta Korintokoa.

150.- Patatei azala kentzeko sistemei dagokienez, zein da sistema onena ez duelako pisu-galera handirik eragiten?

a) Patata azal-kentzekoaren barneko alde pikortatuaren kontra marruskatzea.
b) Puntillarekin azala eskuz kentzea.
c) Lekarien azal-kentzekoaz azala eskuz kentzea.
d) Ur irakinetan egosialdi labur bat egin eta, ondoren, azala kentzea.

151.- Hauetako zein barazki jotzen da udaberriko barazkitzat?

a) Tomatea.
b) Ziazerba.
c) Apioa.
d) Orburua.

152.- Zer da chop-a?

a) Pieza lodia, trontzo formakoa, erdian giltzurruna duena, hezurduna eta hariz lotua.
b) Pieza lodia, trontzo formakoa, erdian giltzurruna duena, hezurgabea eta hariz lotua.
c) Zuntz-kontra moztutako pieza handien haragi-xerra.
d) Karretik ateratako xafla lodia, saiheskia ere baduena.

153.- Zertarako erabiltzen da marmita-erdia?

a) Saltsa emultsionatuak harrotzeko eta jakiak hozkailuan kontserbatzeko.
b) Irakinak, saldak, gisatuak eta erregosiak egiteko.
c) Saldak eta oinarriak (hondoak) prestatzeko, batez ere kontsomeak.
d) Saltsak eta kremak egiteko.

154.- Zer frijitu-motak ez du, nahitaez, kurruskari geratu behar?

a) Andaluziako frijituek.
b) Orly arrainak.
c) Arrain arrautzaztatuak.
d) Arrain-kroketek.

155.- Zer dira boilurrak?

a) Onddo bat.
b) Tuberkulu bat.
c) Sustrai bat.
d) Fruitu bat.

156.- Zer da frijigailuen "gune hotza"?

a) Jakien hondakinak gordetzen diren lekua.
b) Chicléren hodia dagoen lekua.
c) Frijigailuan sartu baino lehen jakiak uzten diren lekua.
d) Frijitu ondoren, jakiak xukatzen diren lekua.

157.- Patatei azala kendu, irakinaldi labur bat eman eta azkenean gantzez gorritzen baditugu, zer prestaketa-metodori buruz ari gara hitz egiten?

a) Karamelizatzea.
b) Errisolatzea.
c) Erregostea.
d) Glaseatzea.

158.- Zein da "escudella kataluniar erara" egiteko osagai nagusia?

a) Arroza.
b) Dilistak.
c) Txitxirioak.
d) Babarrun txuria.

159.- Zer ongarriri esaten zaio, halaber, "tipulatx"?

a) Apioari.
b) Tipulinari.
c) Xarlotari.
d) Azenarioari.

160.- Zer ezaugarri dituzte horma-sutegiek?

a) Labeak eta berogailuak alde batean soilik dituzte, hain zuzen, lan egiten den aldean.
b) Sutegiak soilik dituzte, eta ezin zaie elementurik gehitu.
c) Establezimendu handietan erabiltzen dira, partidek taldekatuta lan egin ahal izateko.
d) Ez dute ke-erauzketarik behar.

161.- Zer egin behar da arrautza eskalfatuak prestatzeko?

a) Irakiten dagoen ur gatzdunetan 8-10 minutuz sartu arrautza.
b) Moldea koipeztatu osorik eta koipe askorekin, koskatu arrautza eta egosi Maria bainuan 3 minutuz.
c) Irakiten dagoen ur gatzdunetan 5 minutuz sartu arrautza.
d) Koskatu arrautza eta sartu ur irakinetan ozpin edo limoi apur batekin (% 5 - % 10 inguru).

162.- Fumet bat egitean, zergatik da garrantzitsua irakite-denbora zuzen dosifikatzea?

a) Salda ilundu daitekeelako.
b) Bestela, fumet-a arretu daitekeelako aparraren ondorioz.
c) Hezurrak eta arrainaren gainerako zatiak erre daitezkeelako.
d) Gehiegi egosteak zaporea hondatu dezakeelako.

163.- Pasta italiar egosia, su motelean lehortua, gurinarekin eta gazta birrinduarekin lotua, intxaur muskatuz eta piperbeltzez ondua. Zer izen du elaborazio horrek?

a) Napolitar erara.
b) Italiar erara.
c) Boloniar erara.
d) Siziliar erara.

164.- Hauetatik zein da tendroien ezaugarria?

a) Hankaren beheko zatitik lortzen diren piezak direla.
b) Karretik ateratako pieza lodiak.
c) Saihetsetatik soilik lortzen diren piezak, erdigunean hegala dutenak.
d) Erdian giltzurruna duten xerra formako pieza lodiak.



165.- Zer dira pannaquet-ak?

a) Zekalezko ogi txikiak.
b) Italiar pasta mota bat.
c) Filoak.
d) Bavarois-a.

166.- Zer ekintza adierazten du sukaldaritzako "busti" hitzak?

a) Irakiten dagoen likido batean jaki bat sartzea egosteko.
b) Irakiten dagoen prestakin bati likido hotz bat gehitzea, une batez irakiteari utz diezaion.
c) Irakinaldi bat ematea edo erdizka egostea, zenbait jakiri zapore edo kolore txarra kentzeko.
d) Prestakin bati egosteko behar duen likidoa eranstea.

167.- Zer dela-eta hartzen du bakailao gatzonduak arrosakara kolorea?

a) Gatzondu ondorengo lehorketa tenperatura egokian ez egiteagatik.
b) Giro hezean gordetzeagatik; kolore arrosakara gatzean dauden germenek eragiten dute.
c) Gatzontze prozesuan erabilitako nitro gatzaren kantitatea zuzena ez izateagatik.
d) Gatzondu ondorengo lehorketa behar besteko hezetasunarekin ez egiteagatik.

168.- Nazioarteko sukaldaritzan, zein usain-belar erabiltzen da nagusiki "bouquet garni"an eta ehiza plateretan?

a) Albahaka.
b) Ezkaia.
c) Oreganoa.
d) Mendafina.

169.- Ondoko lapikoko hauetatik zeinek du bakailaoa?

a) Galiziar poteak.
b) Marmita txikiak.
c) Madrilgo lapikokoak.
d) Bijilia lapikokoak.

170.- Frantziako sukaldaritzan honako osagai hauez egindako hornigai bat erabiltzen da: babarrun zuri xukatuak baratxuriarekin, gurinarekin, tomate mamiarekin, perrexilarekin eta, zenbait kasutan, urdaiazpiko zatiekin sueztituak. Zein izen du hornigai horrek?

a) Proventzarra.
b) Bretoia.
c) Forestiérea.

d) Noisettea.

171.- Nola kontserbatu behar da kanal fresko bat?

a) 2ºC-ko tenperaturan eta % 85eko hezetasun erlatiboan.
b) Giro lehorrean, 8ºC eta 10ºC arteko tenperaturan.
c) Izozkailuan, -12ºC inguruko tenperaturan, gehiegizko lerma saihesteko.
d) 2ºC eta 5ºC arteko tenperaturan, hezetasun ehunekoa kontuan hartu gabe.

172.- "**Zurtoin zuria**, **hosto gainjarriz osatua**; **hosto zuriak aprobetxatu daitezke**, **berdeak, berriz, ez**". **Zeren definizioa da?**

a) Porrua.
b) Apio-oina.
c) Tipulina.
d) Tipulatxa.

173.- Zer beste izen dute kremazko torradek?

a) Krema frijitua.
b) Krepeak.
c) Filoak.
d) Inauterietako torradak.

174.- Zer erabiltzen da jaki lehor batzuk pikorkatzeko, hala nola gazta eta ogia?

a) Ebakigailua (Cutter**)**.
b) Zatigailua.
c) Janaria txikitzeko makina.
d) Birringailua.

175.- Hauetatik zein tresna erabiltzen da pieza handiak (oso hezur bigunak ere dituztenak) mozteko?

a) Tipula-labana.
b) Kolpe erdiko labana.
c) Hezurgabetzeko labana.
d) Zatikatzeko labana (trintxantea).

176.- Zapoaren haragiak beroa ondo jasaten duenez, zertarako da arrain egokia?

a) Andaluziar erara frijitzeko.
b) Arrain pastelak egiteko.
c) Zopak eta arrozak egiteko.
d) Azalik gabeko xaflak egiteko eta parrilan erretzeko.



177.- Zer esan nahi du “mollet” hitzak?

a) Marinatua.
b) Ehoa.
c) Biguna.
d) Harrotua.

178.- Zer da panatxea?

a) Nazioarteko entsalada bat.
b) Hornigai sinple bat.
c) Hornigai bat, elementu nagusitzat patata duena.
d) Hornigai konposatu bat.

179.- Nola esaten zaio hildako abelburuaren hezurdura eta okelari?

a) Kanal erdia.
b) Kanala.
c) Behi-haragia.
d) Abelburu-haragia.

180.- Zertarako erabiltzen da hiruhortza edo erreki-sardexka?

a) Izenak adierazten duen bezala, erretzen edo txingarreztatzen ari diren jakiak biratzeko.
b) Erretzen edo txingarreztatzen ari diren jakiak biratzeko. Edo italiar pastak nahasteko.
c) Haragi erreak zatikatzeko.
d) Haragi erreak zatikatzeko eta italiar pastak nahasteko.

181.- Zer da lanbide-kategoria?

a) Sukaldeko brigadaren barruko kualifikazioak.
b) Kategoria handieneko lanpostua.
c) Kategoriakoa zarenean lortzen duzun lanpostua.
d) Kategoria jakin baten izena.

182.- Beroa sortzeko makina eta gailuez ari bagara, zer motatako labeak daude?

a) Tamainaren araberakoak.
b) Erabilitako espazio eta materialen arabera, harrizko edo metalezko labeak.
c) Erabileraren arabera, sukaldeko edo gozogintzako labeak.
d) Erabilitako erregaiaren arabera, gasezkoa, egurrezkoa edo elektrikoa izan daiteke.

183.- Intxaur muskatua, zein zuhaitzen fruitua da?

a) Miristika.
b) Intxaurbola.
c) Muskarrondoa.
d) Alamia.

184.- Zuritzeko makinaren funtsa:

a) Jakia hortz birakarien marruskaduraz zuritzea.
b) Jakia ontzi birakariaren lixa antzeko horma latzen kontra arraspatzea edo marruskatzea.
c) Jakiaren marruskadura birakariaren bidez horma leun eta lauaren kontra zuritzea.
d) Jakia horma hortzdunen kontra biratzea.

185.- Zer haragi pieza erretzen dira?

a) Pieza txikiak eta gogorrak.
b) Pieza handiak eta gogorrak.
c) Pieza txikiak eta samurrak.
d) Pieza handiak eta samurrak.

186.- Zer da Mimosa entsalada?

a) Espainiar entsalada sinple bat.
b) Nazioarteko entsalada konposatu bat.
c) Espainiar entsalada konposatu bat.
d) Nazioarteko entsalada sinple bat.

187.- Hauek dira ongarri gisa erabiltzen diren barazki freskoetako batzuk:

a) Baratxuria, perrexila, azenarioa eta mendafina.
b) Baratxuria, perrexila, azenarioa eta tipulina.
c) Baratxuria, perrexila, azenarioa eta ezkaia.
d) Baratxuria, perrexila, azenarioa eta menda.

188.- Zer jatorritakoak dira ongarriak?

a) Animalia jatorrikoak eta landare jatorrikoak.
b) Jatorri mineralekoak eta landare jatorrikoak.
c) Jatorri mineralekoak, landare jatorrikoak eta animalia jatorrikoak.
d) Animalia jatorrikoak, jatorri kimikokoak, landare jatorrikoak eta jatorri mineralekoak.

189.- Galiziar poteak ondoko osagaiak ditu:

a) Lakoia, arbi-garak, patatak, azenarioa, urdaiazpikoa, galiziar txorizoa, urdai giharduna eta gantza.
b) Lakoia, arbi-garak, patatak, txitxirioak, galiziar txorizoa, hirugihar keztatua, urdai giharduna eta gantza.
c) Lakoia, aza, urdaiazpikoa, patatak, babarrunak, asturiar txorizoa, urdai giharduna eta gantza.
d) Lakoia, arbi-garak, patatak, babarrunak, galiziar txorizoa, urdai giharduna eta gantza.

190.- Zer da lan-organigrama?

a) Lan-egutegia erakusten du.
b) Asteko lanaren antolaketa da.
c) Lanpostu-antolaketa baten egitura erakusten du.
d) Lanaren antolamendua.

191.- Bi urtetik beherako behi-aziendan bigarren mailako okela da:

a) Sorbalda-atzea, saihetsa, buztana, hegal-hasiera eta lepogaina.
b) Sorbalda-atzea, saihetsa, zangarra, hegal-hasiera eta lepogaina.
c) Sorbalda-atzea, besokia, sahietsa, zangarra, hegal-hasiera eta lepogaina.
d) Sorbalda-atzea, besokia, zangarra, hegal-hasiera eta lepogaina.

192.- Arrautza prestatzeko oinarrizko metodoak honela multzokatzen dira:

a) Oskolarekin kozinatutako arrautzak, kraskatuak irabiatu gabe kozinatuak eta irabiatu ondoren kozinatuak.
b) Arrautza kozinatuak edo gordinik, oskolik gabeak, kraskatuak irabiatu gabe, eta irabiatu ondoren.
c) Oskolik gabe kozinatutako arrautzak, kraskatuak irabiatu gabe eta irabiatu ondoren.
d) Arrautzak oskolarekin kozinatuak irabiatu ondoren.

193.- Abelburuan, non kokatzen da maskala?

a) Hankaren aurrealdean, bi aldeen artean, belaunetik mokorrera doa.
b) Hankaren atzealdean, bi aldeen artean, belaunetik mokorrera doa.
c) Hankaren aurrealdean, bi aldeen artean, mokorraren erdian kokatua.
d) Hankaren atzealdean, bi aldeen artean, mokorraren goialdean kokatuta.

194.- Zeintzuk dira fruitu oliotsuak?

a) Almendrak, piku lehorrak, hurrak, etab.
b) Almendrak, aranak, hurrak, etab.
c) Almendrak, datilak, hurrak, etab.



d) Almendrak, hurrak, etab.

195.- Gelatina motak:

a) Naturalak eta kimikoak.
b) Naturalak eta elaboratuak.
c) Elaboratuak eta kimikoak.
d) Elaboratuak eta hautsezkoak.

196.- Zer da zurian egostea?

a) Ore bat labean egostea, moldeetan eta ongarrien ordez lekale lehorrak erabiliz (baina egosketa burutu aurretik kendu behar dira).
b) Ur-esnetan egostea jaki batzuen zapore fuertea kentzeko eta, aldi berean, zuritzeko.
c) Ur eta irinetan egostea jaki batzuk zuritzeko.
d) Ur eta irinetan egostea barazki jakin batzuk oxidatu ez daitezen.

197.- Kremazko babaroisaren osagaiak:

a) Esnea, arrautzak, esnegaina, limoi azala eta arrain-buztana.
b) Esnea, arrautzak, esnegaina, azukrea, txokolatea, limoi azala eta arrain-buztana.
c) Esnea, arrautzak, esnegaina, azukrea eta limoi azala.
d) Esnea, gorringoak, esnegaina, azukrea, limoi azala eta arrain-buztana.

198.- Zeintzuk dira sutondoaren osagarriak?

a) Kanpaia edo erauzgailua.
b) Kanpaia, erauzgailua, izarra eta sareta.
c) Erauzgailua eta sareta.
d) Kanpaia, erauzgailua eta sareta.

199.- Paprika piperrautsak zein jatorri du?

a) Errusiarra.
b) Alemaniarra.
c) Hungariarra.
d) Belgikarra.

200.- Gehienbat zein jakirekin erabiltzen da adobo likido argia?

a) Itsaskiak.
b) Barazkiak.
c) Arrainak.
d) Haragiak.

Osakidetza

