

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico

Superior MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS

PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E.	Fecha:	

Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1)
HOTM01	TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)
0047	TÉCNICAS CULINARIAS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA FASE A
<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI o documento identificativo equivalente en la mesa. - No se permiten teléfonos móviles ni otros dispositivos durante la prueba - Rellenar el cuadro situado al final del documento con la letra mayúscula correcta correspondiente a cada pregunta. No se corregirá ninguna pregunta que no esté contestada en dicho cuadro de forma clara. Escribir con tinta indeleble, que no sea roja. - Si se ha de rectificar una respuesta usar líquido corrector (Tippex). - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - La duración de la prueba es de una hora.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Indíquese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cada respuesta correcta puntúa 0.10 puntos - Cada respuesta errónea se penaliza con 0.05 puntos - Las preguntas no contestadas no penalizan - La prueba teórica es eliminatoria y deberá tener una calificación de 5 (cinco puntos) o superior para poder acceder a la prueba práctica. - Dicha prueba tiene un valor del 40% de la nota final.

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN
.....

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- 1) ¿Quién es el responsable de la gestión del género y del abastecimiento interno?
 - a) El jefe o jefa de cocina.
 - b) El jefe o jefa de partida del entremetier.
 - c) El jefe o jefa de economato.
 - d) Un o una ayudante de cocina.
- 2) ¿Cuál de las siguientes operaciones es propia de la fase de preparación?
 - a) La comprobación del equipamiento y las instalaciones.
 - b) El cálculo de consumos y existencias.
 - c) El vaciado de los contenedores de recogida selectiva.
 - d) El pase del plato a sala.
- 3) ¿Quién se encarga de realizar las comprobaciones para asegurar la correcta puesta a punto de todo el equipamiento de la cocina?
 - a) El o la responsable de mantenimiento.
 - b) El jefe o jefa de cocina.
 - c) El jefe o jefa de partida.
 - d) El o la ayudante de cocina.
- 4) ¿Qué nombre recibe el dispositivo electrónico de toma, transmisión y registro de comandas?
 - a) Terminal de punto de venta (TPV).
 - b) Terminal de previsión y validación (TPV).
 - c) Dispositivo de gestión de comandas (DGC).
 - d) Dispositivo móvil de registro (DMR).
- 5) ¿Quién supervisa y realiza los últimos toques en los platos para su pase a sala?
 - a) El o la maître.
 - b) El supervisor o supervisora general.
 - c) El jefe o jefa de presentación.
 - d) El jefe o jefa de cocina.
- 6) ¿Qué tipo de establecimientos se caracterizan por un servicio en cocina de producción con el pase en otro lugar?
 - a) Los restaurantes convencionales.
 - b) Las empresas de restauración colectiva o catering.
 - c) Hoteles, hospitales o residencias donde la elaboración se lleve a cabo en la cocina del centro.
 - d) Los restaurantes vanguardistas.
- 7) ¿Qué caracteriza al personal en los servicio de cocina en establecimientos de comida rápida?
 - a) La especialización.
 - b) La experiencia.
 - c) La formación técnica.
 - d) La baja cualificación.
- 8) ¿Cómo se denomina el conjunto de documentos y registros necesarios para el funcionamiento de una organización?
 - a) Sistema de documentación.
 - b) Sistema burocrático.
 - c) Documentación registrada.
 - d) Registro documental.
- 9) ¿Qué utilidad tienen los inventarios?
 - a) Anotar la conformidad o las incidencias detectadas en la recepción de las materias primas.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- b) Llevar un control de las existencias.
- c) Asegurar la calidad de los productos almacenados en el economato.
- d) Registrar la temperatura de las cámaras para asegurar que las condiciones de conservación son las óptimas.
- 10) ¿Cuáles son los documentos clave para la elaboración de los platos y mantener la calidad gastronómica del establecimiento?
 - a) Las agendas de proveedores y clientes.
 - b) La recetas o fichas técnicas.
 - c) Las fichas de registro.
 - d) La carta de platos y la carta de vinos.
- 11) .- ¿En qué documento se debe reflejar el cálculo del rendimiento de los ingredientes y, por lo tanto, su coste real?
 - a) Ficha de rendimientos.
 - b) Presupuesto.
 - c) Balance.
 - d) Escandallo.
- 12) .- ¿Qué es el rendimiento de un producto?
 - a) La totalidad del producto que compramos.
 - b) El porcentaje de la cantidad neta sobre la cantidad bruta.
 - c) La parte del producto que aprovechamos para la elaboración del plato.
 - d) El beneficio económico que aporta.
- 13) .- ¿Qué nombre recibe la parte del producto que compramos y que no aprovechamos para una elaboración en concreto?
 - a) Cantidad bruta.
 - b) Margen.
 - c) Sobra.
 - d) Merma.
- 14) .- ¿Cuál es el rendimiento en carne aproximado del pollo si lo compramos entero?
 - a) 73%.
 - b) 92%.
 - c) 25%.
 - d) 56%.
- 15) .- ¿Qué finalidad tiene el relevé de cocina?
 - a) Elaborar el presupuesto de cada plato.
 - b) Reflejar el inventario diario de las elaboraciones que hay en la cocina.
 - c) Conocer el número de platos elaborados.
 - d) Elaborar el presupuesto diario.
- 16) .- ¿Qué documento se utiliza para solicitar y retirar cualquier artículo del economato?
 - a) La ficha técnica de producto.
 - b) El vale interdepartamental.
 - c) La ficha de provisión.
 - d) El vale de consumo.
- 17) .- ¿Qué documento entregado por la empresa proveedora detalla las características técnicas de los productos que suministra?
 - a) La ficha de registro.
 - b) La ficha técnica de producto.
 - c) El albarán de entrega.
 - d) La hoja de registro de control de producto.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- 18) .- ¿Qué nombre recibe una muestra de disconformidad con la satisfacción esperada que se formula verbalmente y de manera informal?
- Reclamación.
 - Denuncia.
 - Crítica.
 - Queja.
- 19) .- Si de 1 kilo de patatas obtenemos un peso neto de 870g, ¿qué porcentaje es la merma?
- 13%
 - 20%
 - 31%
 - 5%
- 20) .- Si de 1,558 kilo de pollo tenemos un 26,5% de merma, ¿cuál es el peso neto?
- 1,015 Kg
 - 1,145 Kg
 - 0.413 Kg
 - 0.745Kg
- 21) .- ¿Qué técnica de cocción es la que se realiza a temperaturas elevadas y constantes, mediante el contacto directo con el metal?
- Braseado.
 - Asado a la parrilla.
 - Asado a la plancha.
 - Asado al horno.
- 22) .- ¿Qué efectos se producen en un alimento asado a la brasa o a la parrilla?
- Un lento sellado de sus superficies exteriores y la liberación rápida de sus jugos al exterior.
 - Un intercambio de sustancias con el medio de cocción.
 - Una incorporación rápida de sustancias nutritivas del medio que le rodea.
 - Un rápido sellado de sus superficies exteriores y retención de los jugos en el interior.
- 23) .- ¿Con qué técnica se obtiene una capa crujiente y dorada que da un color y una textura especial al alimento y mantiene sus aromas y su sabor?
- Poché.
 - Glaseado.
 - Confitado.
 - Gratinado.
- 24) .- ¿Qué alimentos son los que más frecuentemente se glasean?
- Carnes y pescados.
 - Pastas y lasañas.
 - Pimientos, tomates, berenjenas?
 - Dulces y salsas, pero también ciertos estofados y rehogados de verduras.
- 25) .- ¿En qué consiste la técnica del ahumado?
- En dar un color dorado y brillante a la superficie de un alimento para conseguir su conservación.
 - En cocer la superficie del alimento con la ayuda de un soplete.
 - En aplicar humo directo sobre un alimento para su cocción o para su conservación, o bien para aportarle cierto sabor y aroma.
 - En cocer el alimento a las llamas de una parrilla o de un fogón.
- 26) .- En el cocinado al vacío, ¿qué se entiende por cocción indirecta?
- Una cocción de tiempos cortos y temperaturas bajas que se destina al consumo inmediato del alimento cocinado.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- b) La fuente de calor no entra en contacto directo con la bolsa que contiene el alimento envasado al vacío.
- c) El alimento se envasa al vacío una vez se ha cocinado.
- d) Una cocción a baja temperatura durante un tiempo largo, utilizada como sistema de conservación de muchas preelaboraciones y elaboraciones.
- 27) .- ¿Qué técnica consiste en la cocción de un alimento en un recipiente situado dentro de otro de mayor tamaño que está lleno de agua caliente?
- a) Cocinado al baño María.
- b) Hervido.
- c) Cocinado al vacío.
- d) Cocción al vapor.
- 28) .- ¿A qué temperatura aproximada (a nivel del mar) está un líquido en ebullición para realizar un hervido?
- a) 100 °C.
- b) 150 °C.
- c) 180 °C.
- d) 120 °C.
- 29) .- ¿Qué nombre reciben las técnicas de cocción en líquido que se realizan a temperaturas por debajo de su punto de ebullición?
- a) Escalfados (pochés).
- b) Rehogados.
- c) Cocidos.
- d) Estofados.
- 30) .- ¿A qué temperatura de cocción se realizan los salteados?
- a) Alta: 175-225 °C.
- b) Muy alta: 250-300 °C.
- c) Baja 75-85 °C.
- d) Media: 90-100 °C.
- 31) .- ¿Qué recipiente se utiliza para realizar los salteados orientales?
- a) Una cazuela.
- b) Una sartén.
- c) Un wok.
- d) Una freidora.
- 32) .- ¿Cómo se denomina el proceso de cocción de alimentos por inmersión en aceite o grasa a temperaturas elevadas?
- a) Gran fritura.
- b) Escalfado en caliente.
- c) Sofrito.
- d) Escaldado.
- 33) .- ¿Qué técnica de cocción consiste en sumergir el alimento en un medio graso a baja temperatura (entre 50 y 80 °C) por un período largo de tiempo?
- a) Confitado en grasa.
- b) Fritura clásica.
- c) Rehogado.
- d) Salteado.
- 34) .- ¿Cuál es la técnica consistente en calentar a fuego muy lento ingredientes troceados y recubiertos en grasa hasta conseguir un color tostado?
- a) Sofrito.
- b) Estofado.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- c) Hervido.
d) Braseado.
- 35) .- ¿A qué temperatura debe estar el horno para realizar un escalfado o poché?
- a) 250 °C.
b) 180 °C.
c) 220 °C.
d) 300 °C.
- 36) .-¿A partir de qué temperatura se empiezan a destruir los microorganismos contaminantes de los alimentos?
- a) 100 °C.
b) 120 °C.
c) 65-70 °C.
d) 180-190 °C.
- 37) .- ¿Cómo se produce la transmisión del calor por convección?
- a) Por medio de ondas electromagnéticas.
b) Por medio de los fluidos.
c) Por medio de ondas radioeléctricas.
d) Por contacto directo con la fuente de calor.
- 38) .-¿Qué nombre recibe la circulación de un fluido en el interior de un recipiente calentado al fuego?
- a) Corriente de conducción.
b) Corriente de convección.
c) Movimiento circulatorio.
d) Movimiento de convección.
- 39) .-¿Cómo se produce la transmisión de calor en medio seco?
- a) El calor radiado por la fuente de calor se propaga por la creación de corrientes de convección de aire asistido.
b) Por contacto indirecto (radiación) gracias a las ondas electromagnéticas.
c) Por las corrientes de calor que rodean al alimento.
d) Por contacto directo (conducción) del alimento con la fuente de calor. Es el caso de las parrillas, planchas, etc.
- 40) .- Desde el punto de vista nutricional, las mayores pérdidas de nutrientes que sufren los alimentos por acción del calor son de:
- a) Lípidos.
b) Glúcidos.
c) Vitaminas y minerales.
d) Proteínas.
- 41) .- ¿Cuál es el objetivo de la cocción por expansión?
- a) La conservación de la mayor parte del jugo del alimento en su interior, evitando que se libere al medio de cocción.
b) El máximo rendimiento culinario de los productos alimenticios utilizados.
c) La liberación del jugo del alimento y el intercambio de sustancias con el medio de cocción.
d) La cocción de la mayor cantidad de alimento posible.
- 42) .- ¿Qué objetivo se persigue en una cocción a baja temperatura?
- a) Un resultado muy respetuoso con el alimento.
b) Combinar los efectos de concentración y expansión.
c) Evitar la liberación de los jugos del alimento.
d) El intercambio de sustancias con el medio de cocción.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- 43) .- ¿Qué tipo de cocción se produce con técnicas como el hervido, el escalfado, el cocinado al vapor, los asados, las frituras o los salteados?
- Cocción por ebullición.
 - Cocción por extensión.
 - Cocción por concentración.
 - Cocción por difusión.
- 44) .- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones se corresponde a una cocción mixta?
- Generalmente, se empieza con una cocción que consigue una coagulación superficial del alimento y después en una segunda cocción se introduce en un medio líquido para que se produzca la liberación e intercambio de los jugos que darán lugar a la salsa.
 - Se deberán retirar del medio de cocción las sustancias indeseables que se liberan conforme vayan apareciendo mediante la espumadera.
 - El líquido que queda después de la cocción no tiene ninguna utilidad, porque apenas contiene jugos liberados por el alimento.
 - Es más eficaz si se usan hornos concebidos específicamente para este tipo de cocción, ya que permiten programar cocciones largas y ajustar muy bien bajas temperaturas (entre 40 y 100 °C).
- 45) ¿Cuáles son las principales vitaminas que contienen los fondos?
- C y B.
 - A y B.
 - A y D.
 - A y C.
- 46) ¿Cuál debe ser la proporción en peso de agua y carnes para elaborar un fondo concentrado?
- La misma cantidad de agua que de carne.
 - El doble de agua que de carne.
 - El doble de carne que de agua.
 - El triple de agua que de carne.
- 47) ¿A qué tipo de fondos hay que añadirles sal durante su elaboración?
- A las aguas aromáticas.
 - A los fumets.
 - A las maceraciones.
 - A ninguno.
- 48) Una vez finalizada la cocción del fondo, ¿qué aspectos son esenciales para su conservación?
- La cantidad de agua, el tiempo de cocción y la eliminación de las impurezas.
 - El colado, el abatimiento rápido de la temperatura y la aplicación del frío o técnica de conservación.
 - El enfriamiento a temperatura ambiente, el colado y la refrigeración.
 - El punto de sal, la calidad de los ingredientes y su troceado.
- 49) En la elaboración de un fondo claro, ¿qué operación debe realizarse antes de añadir las verduras?
- Espumar.
 - Asustar.
 - Desgrasar.
 - Blanquear.
- 50) ¿Qué es el clarificado?
- Un procedimiento adicional en la elaboración del consomé con el objetivo de mejorar el filtrado.
 - El procedimiento de elaboración del consomé.
 - Un procedimiento antiespesante que se utiliza para aligerar las cremas de verduras.
 - Un espesante que añadido a un fondo oscuro lo convierte en claro.
- 51) ¿Qué tipo de vino se utiliza en la elaboración de un fondo oscuro de pollo?



Comunidad
de Madrid



DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- a) Cava.
 - b) Tinto.
 - c) Blanco.
 - d) Rosado.
- 52) ¿Qué tipo de fumet se elabora con una sola cocción?
- a) Fumet rubio.
 - b) Fumet rojo.
 - c) Fumet blanco.
 - d) Fumet oscuro.
- 53) ¿Qué proporciona al fumet rojo de pescado su color característico?
- a) El marisco.
 - b) El pescado de roca.
 - c) El vino tinto.
 - d) El pimentón dulce y el tomate.
- 54) ¿Cuánto tiempo de maceración se requiere en la elaboración de un civet de jabalí?
- a) 2-3 horas.
 - b) 24-72 horas.
 - c) 12-18 horas.
 - d) 5-10 horas.
- 55) En la elaboración de una blanqueta para alcachofas, ¿por qué es conveniente cubrir los ingredientes que flotan con papel parafinado y tapar el recipiente durante la cocción?
- a) Para evitar la oxidación de las alcachofas.
 - b) Para evitar que se pierdan los componentes aromáticos del medio.
 - c) Para que el caldo sea más concentrado.
 - d) Para conseguir un cierto espesamiento del medio.
- 56) ¿Qué proceso consiste en aunar dos sustancias y obtener un producto homogéneo, normalmente de un volumen mayor y con una textura diferente de la que tenían las sustancias por separado?
- a) Gelificación.
 - b) Emulsión.
 - c) Espesamiento.
 - d) Texturificación.
- 57) ¿Mediante qué dos procesos se puede realizar el espesamiento de una elaboración líquida?
- a) Expansión y concentración.
 - b) Reducción y adición.
 - c) Gelificación y emulsionado.
 - d) Licuefacción y liofilización.
- 58) ¿Qué es la tapioca?
- a) El almidón que contiene el maíz.
 - b) Un tipo de cereal.
 - c) Un tipo de legumbre.
 - d) El almidón que contiene la mandioca.
- 59) ¿Qué técnica se requiere para la elaboración del jugo de asado?
- a) Desglasado.
 - b) Glaseado.
 - c) Salteado.
 - d) Confitado.
- 60) ¿De qué salsa derivan la salsa alemana o parisién, la salsa suprema y la salsa normanda?

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- a) De la salsa bechamel.
 - b) De la salsa velouté.
 - c) De la salsa europea.
 - d) De la salsa de tomate.
- 61) ¿Qué producto no forma parte de los ingredientes del alioli auténtico?
- a) Yema de huevo.
 - b) Vinagre.
 - c) Limón.
 - d) Sal.
- 62) ¿Qué nombre recibe la mezcla de diferentes ingredientes, crudos o cocidos y picados o triturados, que sirve para rellenar otros productos?
- a) Panada.
 - b) Farsa.
 - c) Roux.
 - d) Picada.
- 63) ¿De qué se compone una Clarif o Clarín?
- a) Verduras brunoise
 - b) Clara de huevo
 - c) Carne picada
 - d) Todas son correctas
- 64) ¿Qué ventaja culinaria tiene la mantequilla clarificada respecto de la mantequilla fundida?
- a) Un aceite de origen animal que soporta bien los 120 °C, pero a mayor temperatura se quema.
 - b) Una mantequilla batida de mayor volumen que se puede aromatizar con la incorporación de diferentes ingredientes.
 - c) Una mantequilla cremosa ideal como base en la elaboración de canapés.
 - d) Un aceite limpio de un color dorado característico que ofrece una mayor resistencia a las temperaturas altas de cocción (150 °C).
- 65) ¿Qué salsa se elabora a partir de un fondo oscuro de ternera o buey?
- a) La salsa velouté.
 - b) La salsa cárnica.
 - c) La salsa española.
 - d) La salsa holandesa.
- 66) ¿Qué salsa se elabora con aceite, ajo, pimentón y vinagre?
- a) La salsa bilbaína.
 - b) La salsa mayonesa.
 - c) La salsa americana.
 - d) La salsa bearnesa.
- 67) ¿Qué salsa tiene como ingredientes: cebolla, pulpa pimientos choriceros, pan frito, ajo, laurel, codillo de jamón (opc), aceite y tomate (opc)?
- a) Salsa verde
 - b) Pilpil
 - c) Vizcaína
 - d) Salsa de tinta
- 68) ¿De qué salsa derivan la salsa alemana o parisién, la salsa suprema y la salsa normanda?
- a) De la salsa de tomate.
 - b) De la salsa velouté.
 - c) De la salsa europea.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- d) De la salsa bechamel.
- 69) ¿Qué técnica se requiere para la elaboración del jugo de asado?
- Salteado.
 - Glaseado.
 - Desglasado.
 - Confitado.
- 70) 9.- ¿Qué salsa se hace asando en horno la cebolla, tomate, ajos, pulpa de pimientos choriceros, pan y almendras?
- Romescu
 - Mojo Canario
 - Ajada Gallega
 - Picón
- 71) ¿Qué ingredientes lleva el chilindrón aragonés?
- Aceite, ajo, pimiento verde, cebolla, laurel, vino blanco, harina, pimentón
 - Aceite, ajo, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, laurel, vino blanco, harina, pimentón
 - Aceite, ajo, pimiento rojo, cebolla, laurel, vino blanco, harina, pimentón
 - Aceite, ajo, cebolla, laurel, vino blanco, harina, pimentón
- 72) ¿Por qué se puede cortar una mahonesa?
- La yema y aceite no están a temperatura ambiente.
 - El aceite se ha mezclado demasiado rápido.
 - Se ha conservado a temperatura demasiado baja.
 - Todas son correctas
- 73) ¿Cuál es la temperatura de mantenimiento de las salsas emulsionadas calientes?
- 40-50°C
 - 50-60°C
 - 30-50°C
 - 65°C
- 74) 13.- ¿Qué salsa lleva reducción de vinagre de estragón y estragón picado entre sus ingredientes?
- Holandesa
 - Bearnesa
 - Vert Preu
 - Nantua
- 75) ¿Cuál es la salsa que se hace con salsa de Tomate + fumé marisco + frutos del mar?
- Nantua
 - Cardinal
 - Arrabbiatta
 - Marinera.
- 76) 17.- ¿Qué ingrediente principal a parte de la salsa de la que deriva tiene la salsa Perigueux?
- Esencia de trufa
 - Foie
 - Champiñón
 - Lengua escarlata
- 77) 18.- ¿Qué salsa lleva Cebolla rehogada + vino blanco + española + mostaza, pepinillos + azúcar?
- Charcutera
 - Robert
 - Diabla
 - Bordalesa

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- 78) 19.- ¿A partir de qué temperatura empieza a espesar la salsa bechamel?
- 40-50°C
 - 50-60°C
 - 70-80°C
 - 100°C
- 79) ¿Qué ingrediente principal a parte de la salsa de la que deriva tiene la salsa Perigourdine?
- Esencia de trufa
 - Foie
 - Champiñón
 - Lengua escarlata
- 80) ¿Cómo se llama la salsa que se elabora con una reducción de pimienta machacada, chalota, vino blanco, fondo de caza y demi glace de caza?
- Marchand du vin
 - Cazadora
 - Zíngara
 - Poivadre
- 81) ¿Qué práctica consiste en apartar el recipiente del fuego momentáneamente o añadir agua fría para romper el hervor, con el objetivo de ablandar el grano de las legumbres sin que se rompa?
- El pasmado.
 - La fractura del hervor.
 - El asustado.
 - La ruptura térmica.
- 82) ¿Cuánto tiempo de hervido requiere un huevo pasado por agua?
- 7,5 minutos.
 - 5 minutos.
 - 10 minutos.
 - Entre 2,5 y 3 minutos.
- 83) ¿Qué nombre reciben los huevos con la clara coagulada casi en su totalidad y la yema semilíquida?
- Semiduros.
 - Duros.
 - Mollet.
 - A la coque.
- 84) ¿Qué nombre recibe la tortilla que se cuece de igual forma que una tortilla enrollada, pero que el final de la cocción se realiza en un horno a temperaturas moderadas?
- Tortilla soufflé.
 - Tortilla esponjada.
 - Tortilla al horno.
 - Tortilla guarnecida.
- 85) ¿Cuánto tiempo requiere de cocción una lombarda?
- 5-10 min
 - 30-40 min
 - 15-18 min
 - 10 min
- 86) ¿Qué tipo de elaboración requieren platos como el marmitako de bonito, el suquet o la merluza a la vasca?
- Frito en poca grasa.
 - Estofado.
 - Asado al horno.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- d) Escalfado al horno.
- 87) ¿Cuáles de estas verduras no se refrescan después de cocer?
- Berenjena, zanahoria, judías verdes
 - Alcachofas, nabo, brócoli.
 - Patata, espárrago blanco, lombarda.
 - Todas son incorrectas
- 88) Si doro a fuego fuerte y con algo de grasa unas patatas previamente cocidas o blanqueadas estoy...
- Risolando
 - Salteando
 - Breseando
 - Confitando
- 89) Para un arroz meloso ¿Cuánta agua se necesita?
- 2 veces el volumen de arroz
 - 2-3 veces el volumen de arroz
 - 3 veces el volumen de arroz
 - 4 veces el volumen de arroz
- 90) ¿De dónde es típico el Cocido Maragato?
- León
 - Cantabria
 - Asturias
 - Cataluña
- 91) Un suquet de pescado es un potaje ligado por...
- Patata
 - Sofrito
 - Majado
 - Legumbre triturada
- 92) En general, ¿qué productos son los más ricos en compuestos aromáticos?
- Los mariscos.
 - Los vegetales.
 - Las carnes.
 - Los lácteos.
- 93) ¿Qué color es estimulante e incita al apetito?
- Rojo.
 - Verde.
 - Naranja.
 - Violeta.
- 94) Según el modelo de presentación clásico o tradicional, ¿en qué parte del plato debe situarse el elemento principal?
- A la derecha.
 - En el centro.
 - En la parte inferior.
 - A la izquierda.
- 95) ¿En qué consiste la presentación transversal?
- En la disposición de los ingredientes en líneas oblicuas en relación al comensal o dos líneas cruzadas (en forma de X).
 - En dividir el plato en dos partes, pero siendo el peso de una mayor que el de la otra.
 - En que los elementos dispuestos en el plato se repitan en diferentes tamaños de manera proporcional.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- d) En disponer los diferentes elementos siguiendo una línea, que puede seguir o no el orden de degustación.
- 96) ¿Cómo se denominan las patatas que, una vez hervidas o asadas, se saltean en grasa para que se doren?
- Risoladas.
 - Doradas.
 - Salteadas.
 - Confitadas.
- 97) ¿Qué nombre reciben las patatas cocidas junto con piezas de carne o pescado, de tal modo que quedan impregnadas del jugo y las grasas del ingrediente principal?
- Boulangère.
 - A la andaluza.
 - Al caliu.
 - Fondantes.
- 98) ¿Cuál es el plato de verduras elaboradas hervidas o al vapor y después aliñadas con mantequilla o aceite de oliva?
- Verduras ancienne.
 - Panaché.
 - Verduras a la aragonesa.
 - Légumes glacées.
- 99) ¿En qué consiste la guarnición bourguignonne?
- Mermelada de manzanas agri dulces con gelatina de grosellas.
 - Cebollitas glaseadas, champiñones al vino tinto y tocino.
 - Costrones rellenos de puré de caza y trufa.
 - Fondos de alcachofa con salsa bearnesa y patatas doradas.
- 100) ¿Qué técnica culinaria persigue imitar una forma y textura similar a la del caviar, encapsulando líquidos que provocarán un efecto de explosión y una gran intensidad de sabor?
- Esferificación
 - Encapsulado.
 - Texturización.
 - Escenificación.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

Número Pregunta	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Respuesta																				
Número Pregunta	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Respuesta																				
Número Pregunta	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Respuesta																				
Número Pregunta	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
Respuesta																				
Número Pregunta	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
Respuesta																				

Respuestas acertadas:

Respuestas fallidas: