

Acrobat

outsourcing

Your Hospitality Staffing Professionals
695 Third St., Suite 415 • San Francisco, CA 94107

First and Last Name: Rosa Beatriz Vicente
Email: lettyvic63@hotmail.com
Phone number: (818) 400 3447

Working Experience:

Company Name: Dulce Morales
Dates of Employment: 03/16 - 06/17
Job Responsibility: Cocina y atencion de

•
•
•
•
Company Name: Target
Dates of Employment: 09/2000 - 02/2015
Job Responsibility:

•
•
•
•
Company Name: Yoshinoya
Dates of Employment: 05/90 - 07/92
Job Responsibility: 05/91 - 07/92

Skills

-
-
-
-
-

Examen de Cocinero

Score 15 / 20

Opción múltiple (+ punto cada uno)

- a 1) Un galón es igual a _____ onzas

- a. 56
- b. 145
- c. 32
- d. 128

(S)

- c 2) ¿Mesclun son qué tipo de vegetal?

- a. Raíces
- b. Frijoles
- c. Ensalada Verde
- d. Especies

(J)

- b 3) ¿Qué significa el término cocinar a fuego lento?

- a. Sofar rápidamente de los dos lados
- b. Cocinar despacio en un sartén tapado con un poco de líquido
- c. Cocinar a fuego alto y rápidamente
- d. Cocinar en agua hirviendo lentamente

- b 4) ¿A que temperatura interna debe cocinar pollo para que sea sano comer?

- a. 155 grados F
- b. 165 grados F
- c. 175 grados F
- d. 185 grados F

- a 5) ¿Cómo se hacen las verduras blanqueadas?

- a. Sumergir unos instantes en agua hirviendo
- b. Cocinar ligeramente en mantequilla a fuego medio
- c. Remojar en agua fría durante la noche
- d. Frotar con sal antes de cocinar

- c 6) ¿Cuál de los siguientes ingredientes comprimirías antes de medir?

- a. Aceite de oliva
- b. Sal
- c. Azúcar morena
- d. Azúcar blanco

- a 7) ¿Qué es Al Dente?

- a. Firme, pero no duro
- b. Suave al tacto
- c. Muy duro
- d. Muy suave

- b 8) El alimento se debe dejar fuera no mas de

- a. 2 horas
- b. 3 horas
- c. 4 horas
- d. 5 horas

(J)

Examen de Cocinero

C

9) ¿Cuál es la manera incorrecta para descongelar alimentos congelados?

- a. En el refrigerador
- b. En un fregadero con agua fría
- c. En el mostrador
- d. En el microondas

C

10) ¿Cuál de los siguientes se puede utilizar para apagar un fuego de grasa?

- a. Bicarbonato de sodio
- b. Levadura en polvo
- c. Harina
- d. Agua

D

11) ¿Cuál es el rango de temperatura de la zona de peligro?

- a. 25-135
- b. 40-140
- c. 50-160
- d. 30-130

C

12) ¿Dónde se debe dejar la manija de un sartén mientras estas cocinando?

- a. Sobre el fuego
- b. Dado vuelta hacia usted para un mejor control
- c. Dado vuelta hacia la izquierda o derecha
- d. Siempre sobre la encimera

C

13) ¿Cuándo se escalfa algo, se cocina con qué?

- a. Fideos
- b. Verduras
- c. Líquido
- d. Aceite

a

14) ¿Cuál cuchara se usa para quitar la grasa de las sopas y guisados?

- a. Cuchara de hilván
- b. Cucharon
- c. Cuchara ranurada
- d. Cuchara de porción

b

15) ¿Cuál de los siguientes significa cocinar en una pequeña cantidad de grasa?

- a. Sazonar
- b. Saltear
- c. Asar
- d. Hervir
- e. Freír

a

16) ¿Qué significa corta a Julien?

- a. Comida cortada en tiras largas
- b. Comida cortada en tiras largas y luego bolteadas y cortado en cubitos
- c. Comida picada en cubitos chicos y uniformes
- d. Comida pelada y cortado en forma parecida a un balón de futbol americano.

a

17) ¿Cuál significa cocinar en un sartén en fuego bajo hasta que la comida suaviza y suelta humedad?

- a. Sudar
- b. Hervir
- c. Asar

Examen de Cocinero

Rellene el espacio en blanco (1 punto cada uno)

18) la sal & pimienta son los ingredientes de sazonar básicos para cualquier receta

19) picar: significa picar en pedazos pequeños cuando uniformidad de tamaño y forma no importan.

