

Examen de Cocinero

Score 11 / 20

Opción múltiple (1 punto cada uno)

- _____ 1) Un galón es igual a 128 onzas
- a. 56
 - b. 145
 - c. 32
 - d. 128
- _____ 2) ¿Mesclun son qué tipo de vegetal?
- a. Raíces
 - b. Frijoles
 - ✓ c. Ensalada Verde
 - d. Especies
- _____ 3) ¿Qué significa el término cocinar a fuego lento?
- a. Sosar 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
- _____ 4) ¿A qué 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
- _____ 5) ¿Cómo se hacen las verduras blanché?
- ✓ 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
- _____ 6) ¿Cuál de los siguientes ingredientes comprimieras antes de medir?
- ✓ a. Aceite de oliva
 - b. Sal
 - c. Azúcar morena
 - d. Azúcar blanco
- _____ 7) ¿Qué es Al Dente?
- ✓ a. Firme, pero no duro
 - b. Suave al tocar
 - c. Muy duro
 - d. Muy suave
- _____ 8) El alimento se debe dejar fuera no más de
- ✓ a. 2 horas
 - b. 3 horas
 - c. 4 horas
 - d. 5 horas

2

Examen de Cocinero

- 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
- 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
- 11) ¿Cuál es el rango de temperatura de la zona de peligro?
- a. 25-135
 - b. 40-140
 - c. 50-160
 - ✓ d. 30-130
- 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
- 13) ¿Cuándo se escalfa algo, se cocina con qué?
- a. Fideos
 - ✓ b. Verduras
 - c. Liquido
 - d. Aceite
- 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
- 15) ¿Cuál de los siguientes significa cocinar en una pequeña cantidad de grasa?
- a. Sazonar
 - b. Saltear
 - c. Asar
 - d. Hervir
 - ✓ e. Freír
- 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.
- 17) ¿Cual 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) sal & pimentón son los ingredientes de sazonar básicos para cualquier receta
- 19) Cortar: significa picar en pedazos pequeños cuando uniformidad de tamaño y forma no importan.

