

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 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
- 5) ¿Cómo se hacen las verduras blanche?
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 comprimirías 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 mas de
a. 2 horas
b. 3 horas
c. 4 horas
d. 5 horas

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. Líquido
- 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 à 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) ¿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) Sal & Pimienta son los ingredientes de sazonar básicos para cualquier receta

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

