

Acrobat

outsourcing

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

First and Last Name: MANUEL CHAVEZ
Email: MANUELINTIC@YAHOO.COM
Phone number: (201) 952-1030

Working Experience:

Company Name: HARRISON BAKERY CO.

Dates of Employment: _____

Job Responsibility:

- MACHINE OPERATION (SLICING, PILING, HOT ROLL)
- SPECIAL DELIVERY
-
-

Company Name: _____

Dates of Employment: _____

Job Responsibility:

-
-
-
-

Company Name: _____

Dates of Employment: _____

Job Responsibility:

-
-
-
-

Skills

-
-
-
-

Manuel

Examen de Cocinero

Score 8 / 20

Opción múltiple (1 punto cada uno)

C 1) ~~X~~ Un galón es igual a _____ onzas
a. 56

b. 145

C c. 32

d. 128

C 2) ~~X~~ ¿Mesclun son qué tipo de vegetal?

a. Raíces

b. Frijoles

c. Ensalada Verde

d. Especies

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

a. Sosar rápidamente de los dos lados

b b. Cocinar despacio en un sartén tapado con un poco de liquido

c. Cocinar a fuego alto y rápidamente

d. Cocinar en agua hirviendo lentamente

D 4) ~~X~~ ¿A que temperatura interna debe cocinar pollo para que sea sano comer?

a a. 155 grados F

b. 165 grados F

c. 175 grados F

d. 185 grados F

A 5) ¿Cómo se hacen las verduras blanché?

a 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) ~~X~~ ¿Cuál de los siguientes ingredientes comprimirías antes de medir?

a. Aceite de oliva

b b. Sal

c. Azúcar morena

d. Azúcar blanco

C 7) ~~X~~ ¿Qué es Al Dente?

a. Firme, pero no duro

b b. Suave al tocar

c. Muy duro

d. Muy suave

C 8) ~~X~~ El alimento se debe dejar fuera no mas de

a a. 2 horas

b. 3 horas

c. 4 horas

d. 5 horas

10/10

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) ¿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) ACEITE & SAL son los ingredientes de sazonar básicos para cualquier receta
- 19) TRIDOLLA : significa picar en pedazos pequeños cuando uniformidad de tamaño y forma no importan.