

Examen de Cocinero

Score 7 / 20

Opción múltiple (1 punto cada uno)

-13

- C 1) Un galón es igual a 32 onzas
- a. 56
 - b. 145
 - c. 32
 - d. 128

- C 2) ¿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. Cocinar despacio en un sartén tapado con un poco de líquido
 - c. Cocinar a fuego alto y rápidamente
 - d. Cocinar en agua hirviendo lentamente

- A 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

- B 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

- B 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 tocar
 - c. Muy duro
 - d. Muy suave

- A 8) El alimento se debe dejar fuera no mas de
- a. 2 horas
 - b. 3 horas
 - c. 4 horas
 - d. 5 horas

35%

Examen de Cocinero

B

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

D

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

C

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.

Examen de Cocinero

A

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

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

Rellene el espacio en blanco (1 punto cada uno)

18) Sal & ajo son los ingredientes de sazonar básicos para cualquier receta

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

