

Examen de Cocinero

Score 2 / 20

Opción múltiple (1 punto cada uno)

- 1) Un galón es igual a _____ onzas X
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? X
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? X
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? X
a. Aceite de oliva
b. Sal
c. Azúcar morena
d. Azúcar blanco
- 7) ¿Qué es Al Dente? X
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 X
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?
- En el refrigerador
 - En un fregadero con agua fría
 - En el mostrador
 - En el microondas
- 10) ¿Cuál de los siguientes se puede utilizar para apagar un fuego de grasa?
- Bicarbonato de sodio
 - Levadura en polvo
 - Harina
 - Agua
- 11) ¿Cuál es el rango de temperatura de la zona de peligro?
- 25-135
 - 40-140
 - 50-160
 - 30-130
- 12) ¿Dónde se debe dejar la manija de un sartén mientras estas cocinando?
- Sobre el fuego
 - Dado vuelta hacia usted para un mejor control
 - Dado vuelta hacia la izquierda o derecha
 - Siempre sobre la encimera
- 13) ¿Cuándo se escalfa algo, se cocina con qué?
- Fideos
 - Verduras
 - Líquido
 - Aceite
- 14) ¿Cuál cuchara se usa para quitar la grasa de las sopas y guisados?
- Cuchara de hilván
 - Cucharon
 - Cuchara ranurada
 - Cuchara de porción
- 15) ¿Cuál de los siguientes significa cocinar en una pequeña cantidad de grasa?
- Sazonar
 - Saltear
 - Asar
 - Hervir
 - Freír
- 16) ¿Qué significa corta a Julien?
- Comida cortada en tiras largas
 - Comida cortada en tiras largas y luego bolteadas y cortado en cubitos
 - Comida picada en cubitos chicos y uniformes
 - Comida pelada y cortado en forma parecida a un balón de fútbol americano.
- 17) ¿Cuál significa cocinar en un sartén en fuego bajo hasta que la comida suaviza y suelta humedad?
- Sudar
 - Hervir
 - Asar

Examen de Cocinero

- 9) ¿Cuál es la manera incorrecta para descongelar alimentos congelados? X
- 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? X
- a. Bicarbonato de sodio
 - b. Levadura en polvo
 - c. Harina
 - d. Agua
- 11) ¿Cuál es el rango de temperatura de la zona de peligro? X
- 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? X
- 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? X
- a. Fideos
 - b. Verduras
 - c. Líquido
 - d. Aceite
- 14) ¿Cuál cuchara se usa para quitar la grasa de las sopas y guisados? X
- 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? X
- 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? X
- 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) _____ picar _____ : significa picar en pedazos pequeños cuando uniformidad de tamaño y forma no importan.

