

## 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 que 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 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 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) ¿Cual 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

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

