

14/20

Examen de Cocinero

Score / 20

Opción múltiple (1 punto cada uno)

- _____ 1) Un galón es igual a _____ onzas ✓
 a. 56
 b. 145
 c. 32
 d. ~~128~~
- _____ 2) ¿Mesclun son qué tipo de vegetal? X
 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 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? ✓
 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 ~~4~~ X
 a. ~~2~~ horas
 b. 3 horas
 c. 4 horas
 d. 5 horas

- 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? ☒ ✓
- 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? ☒ ✓
- 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. ~~Cucharón~~
 - 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

Rellene el espacio en blanco (1 punto cada uno)

Examen de Cocinero

Score / 20

Opción múltiple (1 punto cada uno)

- _____ 1) Un galón es igual a _____ onzas
- 56
 - 145
 - 32
 - 128
- _____ 2) ¿Mesclun son qué tipo de vegetal?
- Raíces
 - Frijoles
 - Ensalada Verde
 - Especes
- _____ 3) ¿Qué significa el término cocinar a fuego lento?
- Sosar rápidamente de los dos lados
 - Cocinar despacio en un sartén tapado con un poco de liquido
 - Cocinar a fuego alto y rápidamente
 - Cocinar en agua hirviendo lentamente
- _____ 4) ¿A que temperatura interna debe cocinar pollo para que sea sano comer?
- 155 grados F
 - 165 grados F
 - 175 grados F
 - 185 grados F
- _____ 5) ¿Cómo se hacen las verduras blanché?
- Sumergir unos instantes en agua hirviendo
 - Cocinar ligeramente en mantequilla a fuego medio
 - Remojar en agua fría durante la noche
 - Frotar con sal antes de cocinar
- _____ 6) ¿Cuál de los siguientes ingredientes comprimirias antes de medir?
- Aceite de oliva
 - Sal
 - Azúcar morena
 - Azúcar blanco
- _____ 7) ¿Qué es Al Dente?
- Firme, pero no duro
 - Suave al tocar
 - Muy duro
 - Muy suave
- _____ 8) El alimento se debe dejar fuera no mas de
- 2 horas
 - 3 horas
 - 4 horas
 - 5 horas

Examen de Cocinero

Rellene el espacio en blanco (1 punto cada uno)

- 18) sal & pimienta Si son los ingredientes de sazonar básicos para cualquier receta ✓
- 19) picar Si: significa picar en pedazos pequeños cuando uniformidad de tamaño y forma no importan. ✓

