

8/20

Prep Cooks Test

Multiple Choice (1 point each)

- _____ 1) A gallon is equal to _____ ounces ☒ X
- a. 56
 - b. 145
 - c. 32
 - d. 128
- _____ 2) Mesclun are what type of vegetable? ☒ X
- a. ~~Roots~~
 - b. Beans
 - c. Salad Greens
 - d. Spices
- _____ 3) What does the term braise mean? ☒ X
- a. ~~Sear quickly on both sides~~
 - b. Slowly cook in covered pan with little liquid
 - c. Cook on high heat and quickly
 - d. Slowly cook in simmering water
- _____ 4) At what internal temperature must chicken be cooked so that it is safe to eat? ☒ X
- a. 155 degrees F
 - b. 165 degrees F
 - c. 175 degrees F
 - d. ~~185 degrees F~~
- _____ 5) How do you blanch vegetables? ☒ ✓
- a. ~~Immerse for a short time in boiling water~~
 - b. Cook lightly in butter over med heat
 - c. Soak in cold water overnight
 - d. Rub with salt before cooking
- _____ 6) Which of the following ingredients would you pack before measuring? ☒ X
- a. Olive Oil
 - b. ~~Salt~~
 - c. ~~Brown Sugar~~
 - d. ~~White Sugar~~
- _____ 7) What is Al Dente? ☒ ✓
- a. ~~Firm but not hard~~
 - b. Soft to the touch
 - c. Very hard
 - d. Very soft
- _____ 8) Food should be left out no more than ☒ X
- a. ~~2 hours~~
 - b. 3 hours
 - c. 4 hours
 - d. 5 hours
- _____ 9) Which is the improper way to thaw frozen food? ☒ X
- a. In the fridge
 - b. ~~In a sink with cold water~~
 - c. On the counter
 - d. In the microwave

Prep Cooks Test

- _____ 10) Which of the following can you use to put out a grease fire? ☒ X
- ☒ a. Baking Soda
 - ☒ b. Baking Powder
 - c. Flour
 - d. Water
- _____ 11) What is the temperature range of the danger zone? ☒ X
- a. 25-135
 - b. 40-140
 - ☒ c. 50-160
 - d. 30-130
- _____ 12) Which of the following is listed from smallest to largest? ☒ ✓
- a. Dice, chop, mince
 - b. Mince, chop, dice
 - c. Chop, dice, Mince
 - ☒ d. Mince, dice, chop
- _____ 13) Which direction should pan handles be turned while cooking on the stove? ☒ ✓
- a. Over the fire at all times
 - b. Turned towards you for better control
 - ☒ c. Turned towards the right or left at all times
 - d. Over the countertop at all times
- _____ 14) When you poach something, you cook it with what? ☒ ✓
- a. Noodles
 - b. Vegetables
 - ☒ c. Liquid
 - d. Oil
- _____ 15) Which spoon is used to remove fat from soups and stews ☒ X
- a. Basting Spoon
 - b. Ladle
 - ☒ c. Slotted Spoon
 - d. Portion Spoon
- _____ 16) Which of the following means to cook in a small amount of fat? ☒ ✓
- a. Season
 - ☒ b. Sauté
 - c. Broil
 - d. Boil
 - e. Fry
- _____ 17) What is a Julien cut? ☒ ✓
- ☒ a. Food cut into long thin strips, matchstick
 - b. Food cut into long thin strips then turned and cut into a 1/8' dice
 - c. Food diced into finely chopped and uniform pieces
 - d. Cutting and peeling into oblong seven sided football like shapes
- _____ 18) To cook a food in a pan without browning over low heat until the item softens and releases moisture. ☒ X
- a. Sweat
 - b. Boil
 - ☒ c. Roast
 - d. Grill

Fill-in the Blank (1 point each)

Prep Cooks Test

- 19) pepper & salt are the basic seasoning ingredients for all savory recipes. ✓
- 20) dice : to cut into very small pieces when uniformity of size and shape is not important. X

Examen de Cocinero

Score 11 / 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?
- 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 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
- 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 más de
- a. 2 horas
 - b. 3 horas
 - c. 4 horas
 - d. 5 horas

-9

55%

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. 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

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

