

## **SUPUESTO Nº 2**

El decálogo de la dieta mediterránea recomienda consumir pescado en abundancia. Según su contenido graso, los pescados pueden ser blancos o magros (contenido graso inferior al 2,5%), semigrasos (contenido graso entre el 2,5 y el 5%) o azules (contenido graso superior al 5%). Distribuya en las tres columnas las veinte especies propuestas, atendiendo a la clasificación indicada.

ANGUILA  
BACALAO  
CABALLA  
CAZÓN  
CONGRIO  
ANCHOA  
ABADEJO

DORADA  
LENGUADO  
MERO  
RAPE  
SALMÓN  
CABRACHO  
RÓBALO

JAPUTA  
BACALADILLA  
GALLO  
ATÚN  
EMPERADOR  
SARDINA

PESCADOS BLANCOS

PESCADOS SEMIGRASOS

PESCADOS AZULES

Academia  
Irigoyen  
version 3.0

### **SUPUESTO Nº 3**

A partir de la siguiente lista de cortes y fraccionados, escriba el nombre adecuado en el espacio correspondiente según la descripción propuesta:

Chop	Fondo	Goujons	Granadina.	Juliana
Medallón.	Noisette.	Ossobuco.	Paisana.	Trancha

#### **DESCRIPCIÓN**

#### **CORTE**

1. Tiritas de pescado
2. Rodaja sin piel ni espinas
3. Dados grandes irregulares
4. Escalopín insertado con delgadas mechas de tocino
5. Vaciado central de hortalizas para rellenar
6. Carré de riñón, deshuesado y bridado sobre sí mismo
7. Pieza obtenida al cortar el morcillo con hueso
8. Pequeños y gruesos filetes de carne
9. Corte con piel y espinas
10. Tira fina de verduras

#### **SUPUESTO Nº 4**

En función del tratamiento que hayan recibido para su conservación o su presentación los alimentos se clasifican en cinco grupos. Así, hablamos de I GAMA, II GAMA, III GAMA, IV GAMA y V GAMA.

Indique al lado de cada descripción la gama que le corresponde, de la I a la V.

#### **DESCRIPCIÓN**

#### **GAMA**

Productos congelados y ultracongelados. Tienen tanto en su interior como en su exterior una temperatura igual o inferior a -18º C

Elaborados, cocinados y envasados. Alimentos tratados por calor, listos para consumir y que se comercializan refrigerados

Productos frescos, tales como frutas, hortalizas, carnes, pescados, y otros  
Productos conservados mediante métodos como la salazón, la deshidratación o la fermentación.

Conservas y semiconservas, y en general productos que se encuentran dentro de un envase y que han sido sometidos a un tratamiento térmico para su conservación

Hortalizas y frutos secos que han sido seleccionadas, peladas, cortadas lavadas y envasadas.

Academia  
Irigoyen  
version 3.0

**SUPUESTO Nº 5**

Entre las veinte piezas que se indican, sólo diez corresponden al despiece de la canal porcina ibérica. Señálela con una "X" en el recuadro correspondiente:

Jamoncitos  
Papada  
Rana  
Barón  
Espinazo  
Sorpresa  
Carrillada  
Lagarto  
Plumón  
Falso secreto

Pluma  
Flauta  
Castañuelas  
Silla  
Corona  
Alón  
Secreto  
Tournedó  
Caretta  
Correa

**Academia**  
version 3.0  
**Irigoyen**

## **SUPUESTO Nº 6**

Un ayudante de cocina ha de realizar una serie de tareas en la cocina. Completa cada una de ellas con uno de los términos propuestos:

### **TÉRMINOS**

Espátula pastelera.	Cortapastas.	Genero.	Limón
Estameña	Estancia.	Tranchelar	Zanahoria
Entrecámara	Media luna	Cámara frigorífica	Desecar
Guantes.	Rehidratar	Lengua	Cuchillo cebolle
Melón	Secar	Almacén no perec.	Acanalador
Brócoli	Cereales	Repollo	Coliflor
Espuela	Cedazo	Guitarra	Champañón

### **TAREAS**

1. Rebañar el merengue sobrante en un perol utilizando.....
2. Preparar una lechuga en chifonada con.....
3. Obtener el zeste del.....
4. Filtrar un caldo clarificado con ayuda de.....
5. .... Los garbanzos antes de su cocción.
6. Realizar una crema Dubarry utilizando como género principal.....
7. Ayudar a pasar por el tamiz un género usando.....
8. Cambiar o higienizar su cuchillo y la tabla cuando cambie de.....
9. Guardar la conserva de anchoas en lata en.....
10. Para freír alimentos mojados, éstos se deberán.....previamente.

Irigoien  
version 3.0