

TEST AYUDANTE DE COCINA (31-03-2020)

1. La salamandra es:
 - a) Una pequeña instalación de sencillo funcionamiento cuyo fin es dorar o gratinar los alimentos antes de servir o incluso elaborarlos en su interior.
 - b) Son aparatos rustidores que dan vueltas a un espetón en el que se ensarta una fila de alimentos.
 - c) Son instrumentos que se usan en cocina para mantener los platos del servicio calientes logrando que no se enfríen en el trayecto hasta la mesa del cliente.
 - d) Es un mueble de acero inoxidable con un tablero para trabajos que preserva la humedad de los alimentos.

2. La función principal del almirez es:
 - a) Tamizar géneros en polvo.
 - b) Confeccionar y refinar purés, cremas y salsas.
 - c) Contener y dosificar líquidos, reducciones, salsas y siropes.
 - d) Quebrar o majar.

3. El documento por el cual queda acreditada la entrega de mercancías se denomina:
 - a) Vale de pedido.
 - b) Albarán.
 - c) Relevé.
 - d) Inventario.

4. ¿Cómo se realiza el escaldado?
 - a) Se realiza en el líquido hirviendo y en tiempo reducido.
 - b) Es cocer un alimento en un líquido a una temperatura inferior al punto de ebullición.
 - c) Se realiza en un líquido hirviendo y un periodo muy amplio.
 - d) Es cocer un alimento a fuego lento y en agua semitemplada consiguiendo así preservar el aporte calórico del producto.

5. La enfermedad de las manos sucias también es conocida como:
- Clostridium perfringens.
 - Salmonella.
 - Listeria.
 - Shigella.
6. El tajo es:
- Una trituradora con la que se consigue un triturado muy fino.
 - Instrumento que envasa el producto en bolsas herméticas destacando una hendidura en su parte superior para su apertura posterior.
 - Maquina eléctrica que por medio de un sistema de cuchillas disecciona el material que se pretende cortar.
 - Pequeña mesa de corte cuya principal misión es cortar, serrar o partir huesos o piezas que haya que golpear.
7. Las frutas y hortalizas se mantendrán preferentemente:
- En cámaras frigoríficas con una temperatura entre 0 y 2° C.
 - En cámaras frigoríficas con una temperatura entre 1 y 3° C.
 - En un lugar fresco y seco, aislado de la luz y humedad con una temperatura entre 5 y 10° C.
 - Al aire libre en un lugar fresco y seco aislado de la luz y humedad con una temperatura entre 20 y 25° C.
8. Con el término “brunoise” se designa:
- Verdura picada en cuadradillos finos.
 - Hortalizas cuyas hojas se enrollan.
 - Mezcla groseramente picada.
 - Rodaja gruesa de un pescado redondo grande.
9. La pasta no está especialmente indicada en:
- Personas con problemas de sobrepeso.
 - Deportistas.
 - Personas con intolerancia al gluten.
 - Diabéticos.

10. Las semiconservas deben ser almacenadas en frío entre.
- a) -1°C y -4°C .
 - b) 1°C y 4°C .
 - c) 4°C y 6°C .
 - d) -4°C y -6°C .
11. Las patatas deben conservarse:
- a) En lugares oscuros y cerrados
 - b) En ambientes húmedos y amontonadas
 - c) Por encima de los 6°C y ventiladas
 - d) En lugares con luz directa
12. Un relleno para aves, empanadas, huevos y hortalizas es:
- a) Un aparejo.
 - b) Una farsa.
 - c) Una ligazón.
 - d) Una gelatina.
13. ¿Cuál de estos pescados son ricos en grasa?
- a) Anchoas, atún fresco, caballa fresca, chicharros y jureles.
 - b) Sardinas, bacalao, merluza y jureles.
 - c) Salmón, merluza, lubina y gallo.
 - d) Atún, besugo, palometa, mero y trucha.
14. Los huevos “coque” tienen un tiempo de inmersión en agua hirviendo de:
- a) 5 a 6 minutos.
 - b) 12 a 15 minutos.
 - c) 10 a 12 minutos.
 - d) 0 a 3 minutos.

15. ¿Qué le pasa a un huevo del día, si le metemos en un recipiente con agua salada al 10%?
- a) Que cae gradualmente en el fondo.
 - b) Se mantiene en el centro del recipiente.
 - c) Se situará en la superficie.
 - d) Se sumerge solo 2 cm.
16. ¿Qué tipo de leche tiene un periodo de conservación más largo?
- a) Leche esterilizada.
 - b) Leche pasteurizada.
 - c) Leche UHT.
 - d) Leche certificada.
17. ¿Qué utensilio es una parisina?
- a) Una fritura, una sartén de gran tamaño con asas.
 - b) Una cacerola.
 - c) Una sartén de gran tamaño.
 - d) Un cazo alto con mango.
18. La misión del jefe de cocina es:
- a) Terminar de presentar y decorar los platos que salen de cocina.
 - b) Elaborar los platos más complejos.
 - c) Coordinar, dirigir y responsabilizarse del personal.
 - d) Elaborar las salsas.
19. Al diseñar una instalación uno de los requisitos es:
- a) Los locales anexos (plongé, almacenes, etc.) deben estar delimitados y debidamente separados.
 - b) Han de estar cercanos y sin delimitaciones.
 - c) No debe haber ningún tipo de delimitación.
 - d) Deben estar bien separados.

20. ¿Qué recipiente utilizaríamos para cocer pescados alargados?
- a) Turbotera.
 - b) Lubinera.
 - c) Placa de horno.
 - d) Rondón.
21. La cazuela ancha y baja que facilita la concentración por evaporación se denomina:
- a) Marmita.
 - b) Rondón.
 - c) Cazo.
 - d) Olla.
22. Una partida es:
- a) Un lugar concreto de la cocina donde un grupo de cocineros realiza una determinada tarea.
 - b) Un momento del día en el que se empieza a elaborar el menú diario.
 - c) Un cocinero o grupo de cocineros destinados a realizar una tarea concreta dentro de la organización del trabajo de cocina.
 - d) Un conjunto de géneros sacados del pedido general.
23. La turbotera es:
- a) Un recipiente utilizado para hacer helados.
 - b) Un recipiente de forma alargada, con rejillas y tapa para la cocción de pescados alargados.
 - c) Un recipiente en forma de rombo, con rejilla y tapa, utilizado para la cocción de pescados planos.
 - d) Una olla a presión.
24. Las sopas, cremas, potajes, arroces...las realiza la siguiente partida:
- a) Salsero.
 - b) Repostería.
 - c) Entremetier.
 - d) Cuarto frío.

25. El cuarto frío o zona de preelaboración es necesario que tenga una temperatura máxima de:

- a) 18° C.
- b) 16° C.
- c) 14° C.
- d) 4° C.

26. El generador de calor, que se utiliza principalmente para dorar o gratinar en un corto espacio de tiempo se denomina:

- a) Prusiana.
- b) Horno.
- c) Salamandra.
- d) Rooner.

27. El cuchillo cebollero se usa principalmente para:

- a) Filetear y cortar carnes y pescados.
- b) Picar y trocear hortalizas.
- c) Trocear piezas con huesos relativamente grandes.
- d) Trinchar carnes y embutidos.

28. El cuchillo de sierra se utiliza para:

- a) Deshuesar.
- b) Filetear.
- c) Cortar el pan.
- d) Serrar huesos.

29. Aparte de pelar las patatas o similares, e pelador o “económico” nos sirve para:

- a) Pelar gambas.
- b) Como descorazonador de manzanas.
- c) Cortar grasas.
- d) Como abridor de latas.

30. ¿Qué elemento de calor se suele utilizar para colectividades para mantener la comida caliente a buena temperatura justo antes del emplatado?
- a) Baño maría.
 - b) Mesa caliente.
 - c) Sartén abatible.
 - d) Urna candente.
31. ¿Qué elemento de cocina se describe como recipiente cilíndrico cuya altura es muy superior a la base?
- a) Media marmita.
 - b) Rondón.
 - c) Cazos.
 - d) Marmita.
32. Desde la entrada exterior de las instalaciones, ¿cuál es el orden en el que deben estar distribuidos los locales?
- a) Recepción de mercancías, almacenes, cámaras frigoríficas y preparación.
 - b) Almacén, cámaras frigoríficas, preparación y recepción de mercancías.
 - c) Cámaras frigoríficas, recepción de mercancías, almacenes y preparación.
 - d) Almacén, recepción de mercancías, cámaras frigoríficas y preparación.
33. ¿Cómo se llama al horno que tiene un sistema de circulación de aire caliente para cocinar el alimento uniformemente?
- a) Horno de bóveda.
 - b) Horno clásico.
 - c) Horno de convención.
 - d) Horno rápido.
34. El horno que, una vez caliente, mantiene la temperatura uniforme y constante durante horas y son ideales para asados lentos y prolongados se denomina:
- a) Horno tipo averno.
 - b) Horno de bóveda.
 - c) Horno clásico.
 - d) Horno de convención.

35. ¿Qué instrumento, también llamado “ballena” se emplea principalmente en pastelería para extender cremas y manejar pasteles y tartas?
- a) Lengüeta.
 - b) Espátula.
 - c) Varillas.
 - d) Espumadera.
36. ¿Cuál es el utensilio que empleamos en la técnica culinaria denominada “noisette”?
- a) Rallador.
 - b) Escanciador.
 - c) Sacabocados.
 - d) Extortor.
37. ¿Qué características deben tener los suelos, techos y paredes en la cocina?
- a) Suelos antideslizantes.
 - b) Paredes redondeadas.
 - c) Techos antimohos.
 - d) Todas las respuestas son correctas.
38. El uso principal del “Baño María” es:
- a) Brasear.
 - b) Mantener calientes consomés, caldos, salsas...
 - c) Hervir.
 - d) Saltear.
39. La Thermomix:
- a) Tritura, bate, licua, monta y cocina.
 - b) Tritura y licua.
 - c) Bate y monta claras y nata.
 - d) La b y la c son correctas.

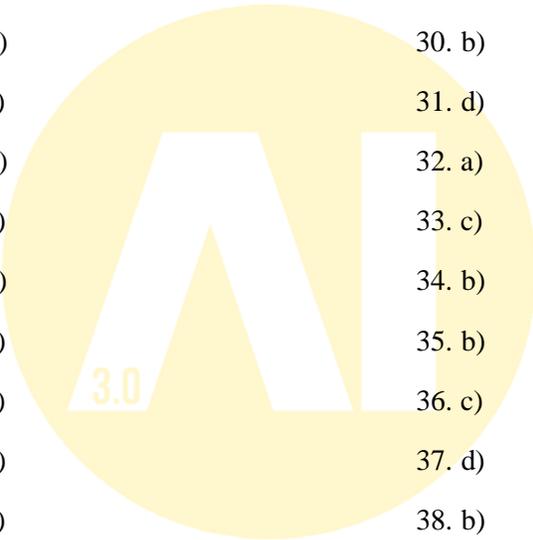
40. Una dotación ideal para la partida de salsero, dispondría, entre otros elementos de:

- a) Baño maría, rustideras, freidora, módulo de cocina, amasadora, etc.
- b) Marmitas, hornos, refinadora, mezcladora-amasadora, etc.
- c) Juego de cuchillos, moldes de prensa, baño maría, rustideras, etc.
- d) Sólo baño maría.



SOLUCIONES TEST AYUDANTE DE COCINA (31/03/2020)

- | | |
|--------|--------|
| 1. a) | 21. b) |
| 2. d) | 22. c) |
| 3. b) | 23. c) |
| 4. a) | 24. c) |
| 5. d) | 25. b) |
| 6. d) | 26. c) |
| 7. c) | 27. b) |
| 8. a) | 28. c) |
| 9. c) | 29. b) |
| 10. b) | 30. b) |
| 11. c) | 31. d) |
| 12. b) | 32. a) |
| 13. a) | 33. c) |
| 14. d) | 34. b) |
| 15. a) | 35. b) |
| 16. c) | 36. c) |
| 17. a) | 37. d) |
| 18. c) | 38. b) |
| 19. a) | 39. a) |
| 20. b) | 40. a) |



ACADEMIA
IRIGOYEN