



Exercici TECU.....Data:

- 1.- Enumera quins són els fondos bàsics de cuina.
- 2.- Dels fondos indicats , n'has d'escollir dos i redactar la seva fitxa tècnica.
- 3.- Que vols dir que un cuinat el feim per un mètode de cocció d'expansió?
- 4.- Explica tres tipus de cocció per concentració.
- 5.- Quines coses hem de tenir en compte a l'hora d'usar els ous a sa cuina?
- 6.- Que és la Deontologia professional?
- 7.- Un aliment al llarg de el procés de manipulació es pot veure alterat per diversos factors. Indica quals i posa 2 exemples de cada un.
- 8.-Perquè cal fer servir una roba de treball diferent a la de "carrer".
- 9.- Indica a l'almenys 5 normes bàsiques que hem de complir a l'hora de treballar en una cuina.
- 10.- Explica com hem de fer unes croquetes de pollastre.
- 11.- Que és un roux?
- 12.- Redactar un text explicant perquè estudies cuina i quines qualitats creus ha de tenir un bon cuiner/a.