
Tema 1. Maquinaria, mobiliario, batería, herramientas y utensilios para la producción culinaria

- 1.- Las maquinarias que forman parte de las cocinas pueden clasificarse en:
 - a) Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
 - b) Conservadores de calor y generadores de frío.
 - c) Generadores de calor y maquinaria auxiliar
 - d) Ninguna de las respuestas es correcta.

- 2.- Los generadores de calor son:
 - a) Aparatos utilizados para mantener el calor en la cocina.
 - b) Aquellos que se mantienen siempre a una temperatura elevada y constante.
 - c) Aquellos que pueden transformar los alimentos tanto por la acción del frío como del calor.
 - d) Aparatos destinados a transformar los alimentos por la acción del calor.

- 3.- Los hornos de convección
 - a) Permiten cocinar alimentos de distinto tipo sin que se mezclen los sabores.
 - b) Pueden ser de leña.
 - c) Pueden llevar una estufa de fermentación.
 - d) Están reforzados con ladrillo.

- 4.- En una marmita de cocción, ¿qué elaboraciones podemos preparar?
 - a) Frituras de patatas
 - b) Panes y dulces.
 - c) De gran rendimiento tales como legumbres, sopas, potajes, arroces.
 - d) Únicamente sirven para calentar caldos.

- 5.- El material del que debe estar hecha una paella basculante es:
 - a) Hierro colado
 - b) Hojalata
 - c) Acero fundido
 - d) Acero inoxidable

- 6.- Las salamandras, además de para glasear y gelatinar, las podemos utilizar para...
 - a) Que los platos, una vez montados, salgan calientes al comedor.
 - b) Asar carnes.
 - c) Asar pescados.
 - d) Todas las respuestas son correctas.

- 7.- ¿Son las campanas extractoras generadores de calor?
 - a) Sí, puesto que se utilizan encima de una fuente de calor.
 - b) No
 - c) Depende en qué situaciones.
 - d) Ninguna de las respuestas es correcta.

- 8.- ¿Deben disponer necesariamente las cámaras frigoríficas de termómetros de temperatura e indicadores de humedad?
 - a) Depende de qué alimentos se conserven en ellas.
 - b) No, el indicador de humedad no es necesario
 - c) No, se puede prescindir del termómetro en algunos casos.
 - d) Sí.

- 9.- ¿Para qué se usa el abatidor de temperatura?
- Para bajar la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados.
 - Para enfriar los platos.
 - Para subir la temperatura de los productos.
 - Para mantener los residuos de alimentos a una temperatura que evite la descomposición de los mismos.
- 10.- Respecto al horno microondas, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?
- Funciona mediante la generación de ondas electromagnéticas.
 - Permite realizar varias preparaciones a la vez sin que se mezclen los sabores de los alimentos.
 - Se utilizan, fundamentalmente, para descongelar alimentos.
 - Todas las respuestas son correctas.
- 11.- La batidora de brazo...
- Es una trituradora de vaso.
 - Es una batidora o trituradora en la que las cuchillas van en un brazo mecánico que se introduce en cualquier recipiente para realizar allí el triturado.
 - Su principal uso es como robot amasador.
 - La A y la C son correctas
- 12.- Las trinchadoras de fiambre se utilizan:
- Únicamente para trincar fiambres.
 - Para cortar carnes.
 - Para cortar carnes y fiambres.
 - Además de las carnes y fiambres, permiten cortar frutas y hortalizas.
- 13.- ¿Qué elaboraciones son más adecuadas para preparar en una media marmita?
- Frituras de pescado.
 - Adobos de carne.
 - Salsas frías.
 - Sopas, elaboraciones de legumbres y cocción de pastas y hortalizas.
- 14.- El sauté se define como:
- Sartén plana con dos asas.
 - Recipiente cilíndrico, de diámetro grande y bordes bajos, provisto de un mango.
 - Recipiente de forma rectangular y asas en los extremos.
 - Recipiente cilíndrico de diámetro pequeño y bordes bajos, provisto de un mango.
- 15.- El utensilio de cocina denominado chino es:
- Un colador con forma semiesférica y una malla metálica.
 - Un barreño con forma semiesférica con múltiples agujeros.
 - Un colador de forma cónica que, en lugar de malla, está formado por una pieza metálica con múltiples agujeros.
 - Ninguna de las respuestas es correcta.

- 16.- Una rustidera es:
- Una paellera plana.
 - Una marmita con un diámetro mucho mayor.
 - Un tipo de sartén.
 - Una placa de horno.
- 17.- Un remiquí puede utilizarse para elaborar:
- Terrinas.
 - Suflés.
 - Huevos en cocotte.
 - Todas las respuestas son correctas.
- 18.- La sartén abatible se usa en cocina para:
- Elaborar frituras.
 - Elaborar arroces.
 - Realizar las mismas elaboraciones que en una marmita convencional, pero con menor capacidad.
 - Todas las respuestas son correctas.
- 19.- ¿Qué diferencia una marmita de un rondón?
- La altura.
 - El material.
 - La utilidad.
 - Nada. Es lo mismo.
- 20.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta? La antecámara...
- Se utiliza para conservar los géneros de 0° a 4°.
 - Es una cámara sin frío propio, ideal para la conservación de frutas, verduras y conservas.
 - Conserva los alimentos a una temperatura entre -18° y -40°.
 - Ninguna de las respuestas es correcta.
- 21.- ¿Con qué otro nombre se conoce al brazo industrial?
- Túrmix
 - Robot
 - Balanza
 - Trinchadora
- 22.- El plongue es:
- El departamento donde se almacenan los alimentos.
 - El lugar donde se limpia y conserva la vajilla y bandejas de cocina.
 - El lugar donde se limpian y conservan los géneros crudos.
 - El departamento donde se preparan los primeros platos.
- 23.- Se necesita sacar rizos a la mantequilla, ¿qué se utilizará?
- La espuela
 - El acanalador
 - La varilla
 - La espalmadera

24.- ¿Qué dimensiones tendrán las agujas de bridar?

- a) 30 cm
- b) 28 cm
- c) 25 cm
- d) 20 cm

25.- Para recoger los residuos de los recipientes se utiliza:

- a) La espátula de goma
- b) La mechadora
- c) La chaira
- d) La espátula de acero

Tema 4. Conceptos básicos de la organización de la producción

- 73.- A la hora de diseñar un proceso de producción, ¿qué se ha de tener en cuenta?
- Técnicas de elaboración de alimentos; equipos maquinaria, utensilios y herramientas; identificación de la normativa higiénico-sanitaria aplicable; identificación de la relación producción-consumo.
 - Técnicas de tratamiento y pre-elaboración de géneros; equipos, maquinaria, utensilios y herramientas; identificación de la normativa higiénico-sanitaria aplicable; identificación de la relación producción-consumo.
 - Técnicas de tratamiento y pre-elaboración de géneros; identificación de la normativa higiénico-sanitaria aplicable; identificación de la relación producción-consumo.
 - Técnicas de pre-elaboración de géneros; equipos, maquinaria, utensilios y herramientas; identificación de la relación producción-consumo.
- 74.- ¿Qué es una cocina satélite?
- Una cocina de regeneración y servicio, situada en la zona de consumo.
 - Una cocina principal.
 - Una cocina de regeneración, situada dentro de la cocina principal.
 - Ninguna de las anteriores
- 75.- Aquellos sitios donde la cocina está en contacto directo con el comedor o zona de consumo se denominan:
- Cocina central
 - Cocina satélite
 - Establecimientos de restauración directa.
 - Establecimientos de restauración diferida.
- 76.- En el diseño de una instalación donde se transforman los alimentos, ha de tenerse en cuenta:
- Que haya una buena ventilación en las instalaciones.
 - Que haya un equipamiento adecuado al volumen de producción.
 - Que haya una buena iluminación.
 - Todas las anteriores.
- 77.- El principio de "marcha adelante" consiste en una sucesión lógica y racional de las distintas operaciones de:
- Un comedor.
 - Un servicio de alimentación.
 - Un economato.
 - Todas las anteriores son correctas.
- 78.- En la producción en cadena caliente:
- Las elaboraciones se preparan en el mismo día en que se consumen.
 - Las elaboraciones se preparan en el día anterior del que se consumen.
 - Todas las elaboraciones que se sirven son calientes.
 - Ninguna de las anteriores es correcta.

- 79.- En la producción en cadena fría, las elaboraciones refrigeradas pueden guardarse un máximo de:
- Diez días.
 - Un mes.
 - Dos meses.
 - Cinco días.
- 80.- La producción en cadena fría:
- Permite distribuir a cocinas satélites.
 - No permite distribuir a cocinas satélites.
 - No requiere de maquinaria ni instalaciones específicas.
 - La A y la C son correctas.
- 81.- Respecto al sistema mixto, señale la respuesta incorrecta:
- Tiene las ventajas de los sistemas de producción en cadena caliente y en cadena fría.
 - Permite la realización de fritos y parrilladas en el momento del servicio.
 - No permite la realización de fritos y parrilladas en el momento del servicio.
 - Admite todo tipo de elaboraciones.
- 82.- La producción en una línea de vacío:
- Tiene la ventaja de la producción en cadena fría.
 - Tiene la ventaja de la producción en cadena caliente.
 - Admite fritos y elaboraciones a la parrilla.
 - No requiere maquinaria e instalaciones más específicas.
- 83.- La cocina 45:
- Utiliza solamente productos de 1.ª y 2.ª gama.
 - Utiliza solamente productos de 4.ª y 5.ª gama.
 - Utiliza exclusivamente productos de 5.ª gama.
 - Utiliza exclusivamente productos de 2.ª y 3.ª gama.
- 84.- La cocina flexible:
- Es un tipo de cocina para establecimientos de escasa producción.
 - Es un tipo de cocina para establecimientos de gran producción.
 - Se asemeja a una cocina satélite.
 - Es una cocina de ensamblaje.
- 85.- La mesa caliente es un mueble metálico para calentamiento, por electricidad, gas ciudad o propano, o vapor, a temperatura menor de:
- 110°C
 - 180°C
 - 150°C
 - 100°C
- 86.- ¿Qué es una producción en cadena fría?
- Consiste en preparar con antelación una serie de elaboraciones.
 - Una vez cocinado, debemos pasar de 65°C a 10°C en menos de dos horas y media.
 - Si es para congelar, debemos pasar de 65°C a -18°C en menos de cuatro horas y media.
 - Todas las respuestas son correctas.

87.- ¿A qué temperatura deben estar los alimentos en una producción en cadena caliente?

- a) A temperatura ambiente.
- b) A una temperatura igual o superior a 65°C
- c) A una temperatura igual o superior a 38°C
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

88.- ¿En qué consiste el catering?

- a) La comida se elabora en el propio centro donde se va a repartir.
- b) La comida se lleva elaborada al centro para su distribución.
- c) Es un sistema de centralización con autogestión.
- d) Todas las anteriores son correctas.

89.- ¿Qué desventajas se pueden atribuir a las nuevas tecnologías de cocina?

- a) Elevada inversión económica inicial.
- b) Dificil limpieza.
- c) Automatización del proceso.
- d) Todas las anteriores son desventajas.

90.- ¿Qué ventajas tiene el horno mixto?

- a) Mayor rendimiento.
- b) Mejor retención del sabor.
- c) Ahorro de energía.
- d) Todas las anteriores son correctas.

Tema 5. Materias primas, características, pre-elaboración y aplicaciones gastronómicas

91.- Las especias y condimentos, por su naturaleza, se pueden clasificar en:

- a) Hierbas aromáticas, especias, semillas y condimentos.
- b) Hierbas aromáticas, especias, semillas y aderezos y condimentos.
- c) Hierbas especiadas, semillas y aderezos y condimentos.
- d) Todas las anteriores son incorrectas

92.- En la salsa bearnesa, entre otros ingredientes, podemos encontrar:

- a) Hinojo
- b) Cilantro
- c) Albahaca
- d) Estragón

93.- El aceite de oliva virgen cuenta con una acidez máxima, en términos de ácido oleico, de:

- a) 1 g por cada 100 g.
- b) 2 g por cada 100 g.
- c) 3 g por cada 100 g.
- d) 4 g por cada 100 g.

94.- ¿Cuál de las siguientes materias primas culinarias no pertenece a la misma familia?

- a) Chalotas
- b) Escalonias
- c) Patatas
- d) Cebollas

95.- ¿Cuál de las siguientes materias primas culinarias no pertenece a la misma familia?

- a) Ajos
- b) Zanahorias
- c) Puerros
- d) Cebollas

96.- ¿Cuál de las siguientes materias primas culinarias no es de origen animal?

- a) Derivados de la carne
- b) Leche
- c) Huevos
- d) Harina

97.- ¿Es necesario dar a la leche un tratamiento previo a su consumo?

- a) Solamente cuando proceda de la vaca.
- b) Siempre que se trate de leche de cabra.
- c) Sí, todo tipo de leche necesita un proceso previo de higienización para proceder a su consumo.
- d) No, en ningún caso.

98.- La leche evaporada es aquella que:

- a) Por un proceso de desecación se convierte en polvo.
- b) Ha sufrido un proceso de evaporación parcial.
- c) Ha sufrido un proceso de evaporación total.
- d) Se trata, mediante un procedimiento especial, para obtener así una leche más espesa y dulce.

99.- La denominación genérica de leche corresponde:

- a) Exclusivamente a la leche de vaca.
- b) A la leche de vaca y de oveja.
- c) Cualquier tipo de leche, sea cual sea su procedencia.
- d) A la leche de vaca de oveja y de cabra.

100.- ¿Cuál de los siguientes no es un derivado lácteo?

- a) Nata
- b) Suero lácteo
- c) Caseína
- d) Café

101.- La mantequilla...

- a) Es un producto no graso obtenido de la leche de vaca por un mecanismo de decantación.
- b) Es un producto graso obtenido de la leche natural por medios mecánicos de centrifugado.
- c) Es un alimento no perecedero.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

102.- La nata se obtiene por...

- a) Decantación en frío.
- b) Decantación en calor.
- c) Un proceso de centrifugado.
- d) Un mecanismo de centrifugado y su posterior desecación.

103.- La nata ligera o delgada es aquella que:

- a) Tiene el 50% o más de materia grasa.
- b) Tiene entre el 49% y el 30% de materia grasa.
- c) Tiene entre el 29% y el 12% de materia grasa.
- d) Tiene menos del 10% de materia grasa.

104.- El suero lácteo es el líquido residual que resulta tras la elaboración...

- a) De la mantequilla
- b) Del queso
- c) De la nata
- d) Del cuajo

105.- Completar la siguiente definición: "El queso es el producto ... obtenido por la separación del suero, después de la coagulación de la leche natural".

- a) fresco o maduro
- b) inmaduro
- c) seco
- d) seco o maduro

106.- Los huevos de categoría A son:

- a) Los de mayor peso
- b) Los de menor peso
- c) Huevos frescos
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

- 107.- Los huevos frescos de tamaño pequeño se identifican con la letra:
- P
 - M
 - S
 - XS
- 108.- La calidad del arroz viene dada por su capacidad para:
- Absorber el agua sin pasarse.
 - Absorber el agua sin pasarse y su mayor resistencia a que abra el grano.
 - Absorber el agua sin pasarse, su mayor resistencia a que se abra el grano y por el tamaño del grano.
 - Ninguna de las anteriores es correcta.
- 109.- Los frutos secos son semillas...
- Libres de grasas que pueden utilizarse en la cocina libre de piel y cáscaras o con ellas.
 - Que necesitan de un proceso de elaboración previo.
 - Comestibles que no necesitan un proceso de cocinado o tratamiento previo de elaboración.
 - Que requieren un proceso de desecación previo para su posterior utilización.
- 110.- El corte de patata frita que requiere un pochado muy lento para que quede bien hecha se denomina:
- Patata noisette.
 - Patata puente nuevo.
 - Patata en bastón.
 - Patata paja
- 111.- Las carnes vacunas, según el contenido de hemoglobina en sangre, se clasifican en:
- Carnes rojas y carnes blancas.
 - Carnes rojas y magras
 - Rojas, blancas y magras.
 - Rojas, blancas y rosadas.
- 112.- ¿A qué parte de un animal vacuno corresponde el cuarto trasero?
- La parte paralela al lomo.
 - La parte posterior de la media canal de la que se ha separado la falda.
 - La parte posterior de la media canal separada entre la quinta y sexta costilla.
 - La extremidad posterior separada del lomo y de la falda.
- 113.- Se consideran carnes de categoría extra las siguientes piezas de vacuno:
- Espaldilla y aguja.
 - Solomillo y lomo.
 - Solomillo, lomo y aguja.
 - Aguja y redondo.
- 114.- La pieza de cordero que comprende las dos piernas unidas con la riñonada se denomina:
- Silla.
 - Barón.
 - Corona.
 - Chop.

Tema 6. Métodos y técnicas de cocina

115.- Los sistemas de cocinado, según la forma de transmisión del calor al interior del producto, se clasifican en:

- a) Convección y radiación
- b) Conducción y radiación.
- c) Conducción, convección radiación.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

116.- Es clave en un buen asado:

- a) Voltrear continuamente la pieza para que se cocine por todos los lados.
- b) Tener el horno, plancha o parrilla precalentado a una temperatura óptima antes de introducir el producto.
- c) Pinchar a menudo el producto para comprobar el grado de cocción.
- d) Todas las anteriores son correctas.

117.- Escaldar consiste en:

- a) Dar a un alimento un hervor rápido e intenso.
- b) Dar a un alimento un hervor mantenido en el tiempo.
- c) Poner a cocer un alimento hasta que llegue a hervir y, una vez hecho, esto mantener la temperatura constante durante al menos 15 minutos.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

118.- Escalfar consiste en:

- a) Introducir un alimento en agua hirviendo para poder retirar la piel del mismo sin que haya una cocción interna.
- b) Cocinar un alimento en agua hirviendo.
- c) Cocer un alimento.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

119.- Confitar consiste en introducir un alimento en un medio graso a baja temperatura por un periodo corto de tiempo. ¿A qué temperatura ha de hacerse?

- a) Entre 60° y 90°
- b) Por debajo de 60°
- c) A 100°
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

120.- Dorar un alimento es:

- a) Gratinarlo
- b) Darle un tono dorado
- c) Freirlo en abundante aceite hasta que esté tostado.
- d) Freirlo después de darle una rápida cocción.

121.- Saltear un alimento es:

- a) Echarle una pizca de sal.
- b) Sofreír un alimento en abundante aceite durante un periodo de tiempo prolongado.
- c) Una fritura que se realiza en poco aceite, durante un periodo corto de tiempo y a altas temperaturas.
- d) Una fritura que se realiza en abundante aceite, durante un periodo corto de tiempo y a altas temperaturas.

- 122.- La técnica empleada para dar brillo a un alimento, previamente cocido o no, con una reducción del fondo de cocción o con un caramelo claro se denomina:
- Papillote.
 - Escalfado.
 - Braseado
 - Glaseado.
- 123.- El papillote lo podemos utilizar para cocinar:
- Piezas de carne de tamaño grande.
 - Piezas de carne de tamaño medio.
 - Huevos
 - Pescados y hortalizas
- 124.- Los huevos en cocotte son:
- Huevos sumergidos en un medio graso a una temperatura constante.
 - Huevos sumergidos en agua hirviendo, que se mantendrán más o menos en hervor según la consistencia de la yema que queramos lograr.
 - Huevos cascados y sumergidos en agua hirviendo con vinagre, manteniéndolos en hervor hasta que la clara quede cuajada y la yema líquida.
 - Huevos que se cocinan al baño María hasta que estén cuajadas la yemas.
- 125.- Si pretendemos que al gratinar un alimento nos quede una costra crocante y seca, utilizaremos:
- Salsa holandesa.
 - Salsa bechamel.
 - Queso o pan rallado.
 - Huevos.
- 126.- En la cocción al vacío, la temperatura a la que debemos mantener la cocción de frutas y hortalizas es de:
- 100°C
 - 75°C
 - 60°C
 - 40°C
- 127.- ¿Cómo se denomina el proceso de fraccionar las piezas de carne en porciones de tamaño adecuado para el consumo individual?
- Despiece.
 - Fraccionado
 - Fileteado
 - Picado
- 128.- ¿Cómo se elaboran las patatas risoladas?
- Se cortan y se frien
 - Se doran al horno
 - Se asan enteras con piel en el horno.
 - Ninguna de las anteriores es correcta

- 129.- ¿Cómo se llama la protección utilizada para las frituras y que lleva harina y huevo?
- Enharinado
 - Empanado
 - Rebozado
 - Rehogado
- 130.- ¿Qué diferencia hay entre la cocción normal y la cocción al vapor?
- En la cocción al vapor el alimento no entra en contacto con el líquido.
 - En la cocción normal el alimento no entra en contacto con el líquido.
 - En la cocción al vapor se producen mayores pérdidas de nutrientes y en la normal no.
 - Ninguna de las anteriores es correcta
- 131.- De los puntos de cocción de la carne roja, ¿cuál es el menos hecho?
- Bleu
 - Al punto
 - En su punto
 - Ninguna de las anteriores es correcta
- 132.- ¿Qué es correcto en la cocción a partir de un líquido frío?
- Solo se puede hacer en agua.
 - Nunca se puede hacer con caldo porque debería estar hirviendo.
 - Consiste en preparar agua o un fondo de cocción apropiado y cuando se enfría se introduce el género y se inicia el calentamiento.
 - La A y la B son correctas.
- 133.- A la hora de elegir una técnica culinaria, ¿hay que tener en cuenta el tamaño de la pieza?
- No, el tamaño es independiente del método.
 - Sí, una pieza grande de carne se podrá asar, pero una pequeña se hará a la plancha.
 - Todas las piezas de alimentos pueden cocerse de diferentes maneras, obteniendo el mismo resultado.
 - La B y la C son correctas.
- 134.- ¿Cuál de los siguientes no se utiliza para la cocción?
- Marmitas basculantes
 - Ollas y cazuelas
 - Ollas a presión
 - Sartenes
- 135.- Señale cuál de los siguientes usos no corresponde al fondo de cocina:
- Aderezar
 - Esterilizar
 - Rellenar
 - Ligar
- 136.- Señale cuál de los siguientes es un fondo complementario:
- El fondo oscuro
 - El fumet blanco
 - El escabeche
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.

137.- La elaboración de un fondo blanco requiere un tiempo de cocción de:

- a) Dos horas, aproximadamente.
- b) Cuatro horas, aproximadamente.
- c) Seis horas, aproximadamente.
- d) Ocho horas, aproximadamente.

138.- Señale la principal característica del fondo oscuro:

- a) No lleva verduras
- b) Es lo contrario del fondo blanco
- c) Es una salsa desgrasada
- d) Se elabora con restos tostados de carne

139.- ¿Cuál de los siguientes no es un ingrediente básico del fondo blanco?

- a) Verduras
- b) Carne
- c) Vino blanco
- d) Especias

140.- En la preparación de un fondo de cocina han de alcanzarse:

- a) Al menos, los 30°C
- b) Como máximo, los 30°C
- c) Al menos, los 65°C
- d) Como máximo, los 65°C

141.- Los fondos de cocina han de conservarse a una temperatura de:

- a) Entre 0 y 3°C
- b) Entre 1 y 4°C
- c) Entre 2 y 5°C
- d) Entre 3 y 6°C

142.- En la elaboración de fondos básicos generalmente es necesaria:

- a) Una cocción muy rápida.
- b) Una cocción muy larga.
- c) Una cocción por inducción.
- d) La cocción por separado de cada ingrediente.

143.- Las gelatinas, como fondos básicos, pueden clasificarse en:

- a) Dulces y saladas.
- b) Sabrosas e insípidas.
- c) Naturales y elaboradas.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

Tema 7. Elaboraciones básicas con múltiples aplicaciones. Características, procesos de elaboración y aplicaciones.

144.- Una de las opciones siguientes no es una ligazón, señale cuál:

- a) Almidones
- b) Albúminas
- c) Grasas
- d) Farsas

145.- Señale la principal característica del fondo oscuro:

- a) No lleva verduras.
- b) Es lo contrario del fondo blanco.
- c) Es una salsa desgrasada.
- d) Se elabora con restos tostados de carne.

146.- ¿Cuál de los siguientes no es un ingrediente básico del fondo blanco?

- a) Verduras
- b) Carne
- c) Vino blanco
- d) Especias

147.- Las albúminas son elementos compuestos primordialmente por:

- a) Glúcidos
- b) Lípidos
- c) Almidones
- d) Proteínas

148.- Los almidones se componen de:

- a) Proteínas
- b) Glúcidos o azúcares
- c) Minerales
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

149.- En la preparación de un fondo de cocina han de alcanzarse:

- a) Al menos, los 30°C
- b) Como máximo, los 30°C
- c) Al menos, los 65°C
- d) Como máximo, los 65°C

150.- Los fondos de cocina han de conservarse a una temperatura de:

- a) Entre 0 y 3°C
- b) Entre 1 y 4°C
- c) Entre 2 y 5°C
- d) Entre 3 y 6°C

151.- En la elaboración de fondos básicos generalmente es necesaria:

- a) Una cocción muy rápida.
- b) Una cocción muy larga.
- c) Una cocción por inducción.
- d) La cocción por separado de cada ingrediente.

152.- Las gelatinas, como fondos básicos, pueden clasificarse en:

- a) Dulces y saladas.
- b) Sabrosas e insípidas.
- c) Naturales y elaboradas.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

153.- La elaboración de un fondo blanco requiere un tiempo de cocción de:

- a) Dos horas, aproximadamente.
- b) Cuatro horas, aproximadamente.
- c) Seis horas, aproximadamente.
- d) Ocho horas, aproximadamente.

154.- ¿Cuál de las siguientes salsas no es una salsa derivada?

- a) Ravigote
- b) Cardinal
- c) Mostaza
- d) Cazadora

155.- La demi-glace es una salsa de:

- a) Fondo claro.
- b) Fondo natural.
- c) Fondo blanco.
- d) Fondo oscuro.

156.- Los ingredientes de la salsa verde son:

- a) Aceite, ajo y agua.
- b) Perejil, pimentón y aceite.
- c) Aceite, ajo, perejil y un poco de harina para espesar
- d) Mostaza, ajo, perejil y aceite.

157.- Son derivados de la vinagreta:

- a) La salsa rosa y la ravigote.
- b) La salsa ravigote .
- c) La salsa tártara y la suprema.
- d) La vinagreta no tiene derivados.

158.- Los materiales de envasado no podrán ser:

- a) De hojalata
- b) De aluminio
- c) De cerámica
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

159.- La salsa cardinal es una salsa derivada de la:

- a) Salsa velouté
- b) Salsa mahonesa
- c) Salsa vinagreta
- d) Salsa bechamel

160.- La salsa suprema es de:

- a) Fondo oscuro
- b) Fondo semi
- c) Fondo blanco
- d) Fondo amarillo

161.- Los únicos ingredientes del ali-oli son:

- a) Ajo y aceite
- b) Ajo, aceite y una pizca de sal
- c) Ajo y agua
- d) Aceite, agua y sal.

162.- El pil-pil se compone de:

- a) Ajo, aceite de oliva y guindilla
- b) Ajo y guindilla
- c) Ajo, guindilla y agua
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

163.- La vinagreta española es una variación de:

- a) La mahonesa
- b) La vinagreta clásica
- c) La mostaza
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

164.- La salsa aurora se deriva de:

- a) La salsa velouté
- b) La salsa bechamel
- c) La salsa demi-glace
- d) La salsa mahonesa.

165.- La pepitoria es una salsa para:

- a) Aves, conejo y cordero
- b) Pescados
- c) Carnes
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

166.- El tomate frito es:

- a) Una salsa básica
- b) Una salsa derivada
- c) Una salsa principal
- d) Ninguna es correcta

167.- ¿Qué significa el término culinario "farsa"?

- a) Cocción lenta de los alimentos.
- b) Espumadera pequeña.
- c) Salsa agrídulce
- d) Géneros picados pequeños que generalmente se usan para rellenar.

- 168.- Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición para que momentáneamente corte su cocción se denomina:
- a) Encamisar.
 - b) Asustar
 - c) Aguar
 - d) Destilar

Tema 9. Sopas, cremas y potajes

185.- Para hacer las hortalizas estofadas:

- a) Se sazonan y se pone un poco de aceite antes de iniciar la cocción.
- b) Se frien en abundante aceite.
- c) Se asan con carácter previo.
- d) Se parten en tiras con carácter previo.

186.- La técnica más utilizada para cocinar las verduras es:

- a) Fritas
- b) En microondas
- c) Al vapor
- d) Hervidas

187.- Para freír las verduras en freidora, esta deberá estar a una temperatura de:

- a) 100°
- b) 125°
- c) 150°
- d) 180°

188.- Es una característica del consomé gelée:

- a) Ser muy espeso
- b) Ser muy transparente
- c) Ser muy espumoso
- d) La utilización de un fondo blanco para su elaboración.

189.- El caldo gallego, además de berza, habas y patatas, puede llevar:

- a) Espinacas
- b) Judías verdes.
- c) Grelos
- d) Tagaminas

190.- Para la elaboración de una sopa se parte:

- a) Siempre de agua.
- b) Siempre de un caldo previo de verduras.
- c) De agua o de un caldo.
- d) Siempre de agua con sal.

191.- ¿Cuál de los siguientes elementos se puede echar a una crema para darle una mayor consistencia?

- a) Pimentón
- b) Patata
- c) Sal
- d) Huevo

192.- El componente básico de la sopa denominada Bouillabaise es:

- a) La carne
- b) El pescado
- c) La verdura
- d) La pasta

193.- Las legumbres secas más utilizadas en cocina son:

- a) El maíz
- b) Los garbanzos
- c) El arroz
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

194.- Los potajes son alimentos muy energéticos, elaborados normalmente con:

- a) Pasta
- b) Arroz
- c) Hortalizas
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

195.- El minestrone es un plato típico de:

- a) Francia
- b) España
- c) Italia
- d) Portugal

196.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no lo es del potaje de vigilia?

- a) Bacalao
- b) Espinacas
- c) Puerros
- d) Acelgas

197.- ¿Qué periodo mínimo debe mantenerse el arroz hirviendo para hacerse?

- a) Siete minutos.
- b) Diez minutos.
- c) Quince minutos.
- d) Veinte minutos.

198.- La "crema reina" es:

- a) Un salteado de cangrejo u otro marisco y hortalizas, mojado con un fumet, que se sirve generalmente con arroz.
- b) Una velouté de ave terminada con nata y yemas de huevo, guarnecida con arroz hervido y trozos de ave.
- c) Una velouté de ave con nata, champiñones y otras hortalizas.
- d) Una crema de verduras ligera con nata, servida con arroz hervido.

199.- Un potaje:

- a) Siempre se sirve con pasta o arroz hervido.
- b) Nunca lleva pescado.
- c) Es un plato hecho a base de verduras y legumbres cocidas con un sofrito como base.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

200.- ¿Con qué otro nombre se conoce a la crema de marisco?

- a) Bisqué.
- b) Suprema.
- c) Darné.
- d) Sopa.

- 201.- La cocción del consomé blanco es de hasta:
- a) Un máximo de 30 minutos.
 - b) Una hora.
 - c) Cinco horas.
 - d) Doce horas.
- 202.- La diferencia entre crema y sopa es:
- a) La crema tiene más consistencia que la sopa.
 - b) La crema admite legumbres y la sopa no.
 - c) En la sopa los ingredientes siempre irán finamente picados, mientras que en la crema pueden ir tanto picados como pasados por el chino o el pasapuré.
 - d) La A y la B son correctas
- 203.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se utiliza para elaborar un consomé de ave?
- a) Puerros
 - b) Jerez seco
 - c) Repollo
 - d) Zanahorias
- 204.- No es un ingrediente utilizado para la elaboración de la sopa de ajo:
- a) Huevos
 - b) Cebolla
 - c) Pimentón
 - d) Pan
- 205.- Es un ingrediente necesario para elaborar una vichysoisse:
- a) Puerros
 - b) Cebolla
 - c) Ajo
 - d) Caldo de pescado
- 206.- ¿Cuál de las siguientes cremas se sirve caliente?
- a) Crema de berros
 - b) Crema de lentejas al curry.
 - c) Gazpacho
 - d) Vichysoisse
- 207.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se utiliza para elaborar pisto?
- a) Tomate
 - b) Cebolla
 - c) Calabacín
 - d) Ajo
- 208.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se utiliza para la elaboración de panaché de verduras?
- a) Cebollas
 - b) Coliflor
 - c) Patatas
 - d) Judías verdes

209.- Para elaborar arroz al vapor, este se pondrá previamente en remojo:

- a) Durante 12 horas
- b) Durante 1 hora
- c) Durante 10 horas
- d) Durante 5 horas

Tema 12. Decoración y presentación de elaboraciones. Normas básicas de emplatado. Tendencias actuales de presentación de elaboraciones. Tendencias y principales movimientos gastronómicos.

257.- En las presentaciones culinarias clásicas los alimentos del plato se distribuyen de la siguiente manera:

- a) El género principal, arriba y a la derecha; la guarnición en el centro y a la derecha.
- b) El género principal, en el centro y a la derecha; la guarnición, arriba y a la izquierda.
- c) El género principal, abajo a la derecha; la guarnición, arriba a la derecha.
- d) El género principal, en el centro y a la izquierda; la guarnición, arriba y a la derecha.

258.- La cocina creativa:

- a) Requiere el dominio de técnicas culinarias.
- b) No requiere de habilidades ni del conocimiento de técnicas culinarias para proyectarla.
- c) Está pensada para paladares exquisitos.
- d) Siempre realiza platos muy sofisticados y, por tanto, bastante caros.

259.- La deconstrucción es:

- a) Una técnica culinaria donde se destruyen los alimentos.
- b) Crear nuevas elaboraciones partiendo de otras ya existentes.
- c) Una receta de cocina.
- d) Cocinar un plato para posteriormente transformarlo y conseguir uno distinto.

260.- ¿Qué útil de cocina se utiliza para cortar huevos en láminas?

- a) Un cortapastas
- b) Una puntilla
- c) Una guitarra
- d) Un pelador

261.- ¿Qué útil de cocina se utiliza para pelar raíces, tubérculos, verduras y tornear?

- a) Un cortapastas
- b) Una puntilla
- c) Una guitarra
- d) Un pelador

262.- ¿Qué útil de cocina se utiliza para sacar pepitas y semillas?

- a) Una cucharilla vaciadora o cortabocados.
- b) Una cucharilla de café.
- c) Un vaciador de perlas
- d) Boquillas

263.- En decoración culinaria, ¿qué útil usaremos para elaborar flores?

- a) Cortaquesos
- b) Cortapastas
- c) Rizador
- d) Boquillas

- 264.- En decoración culinaria, utilizaremos el cortador de rábanos para...
- Sacar pepitas y semillas
 - Adornar, rellenar y decorar
 - Hacer espirales en determinados géneros.
 - Elaborar flores
- 265.- La siguiente descripción: "Es la base de las composiciones. Característico cuando en un plato hay productos pares. Sencillo y simple", ¿a qué tipo de emplatado se refiere?
- Simétrico
 - Central
 - Asimétrico
 - Oblicuo
- 266.- La siguiente descripción: "Todos los productos parten del centro visual de la vajilla. Pueden estar todos en el centro y además ser el punto de más altura del plato haciendo el efecto volcán. Sencillez y practicidad pero no destaca ningún producto en exceso", ¿a qué tipo de emplatado se refiere?
- Simétrico
 - Central
 - Asimétrico
 - Oblicuo
- 267.- ¿Qué característica presenta un emplatado asimétrico?
- Se utiliza cuando hay productos pares en el plato.
 - Evita la simetría
 - Todos los productos están en el centro de la vajilla.
 - Todas las anteriores son correctas.
- 268.- En cuanto al emplatado, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?
- La elección de la vajilla es fundamental.
 - Los productos más altos debe estar más alejados para que no tapen a los demás.
 - Como la mayoría de los comensales son diestros, el producto a cortar hay que ponerlo cerca de la derecha.
 - El producto a cortar hay que ponerlo cerca de la mano izquierda.
- 269.- La nouvelle cuisine...
- Es la que está inventada por un cocinero, que da nombre y estilo propio al plato.
 - Responde a la inquietud de la sociedad actual por buscar platos diferentes, innovadores y creativos.
 - Pretendió aligerar la cocina tradicional, eliminar la salsas pesadas, y aunar alimentación y dietética.
 - Todas las anteriores son correctas.
- 270.- La cocina de autor...
- Es la que está inventada por un cocinero, que da nombre y estilo propio al plato.
 - Responde a la inquietud de la sociedad actual por buscar platos diferentes, innovadores y creativos.
 - Pretendió aligerar la cocina tradicional, eliminar la salsas pesadas, y aunar alimentación y dietética.
 - Ninguna de las anteriores es correcta.

271.- La cocina creativa...

- a) Es la que está inventada por un cocinero, que da nombre y estilo propio al plato.
- b) Responde a la inquietud de la sociedad actual por buscar platos diferentes, innovadores y creativos.
- c) Pretendió aligerar la cocina tradicional, eliminar la salsas pesadas, y aunar alimentación y dietética.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

272.- Fast food significa:

- a) Comida basura
- b) Comida rápida
- c) Comida para llevar
- d) Comida fácil de digerir.

273.- En el Slow food:

- a) Los alimentos se cocinan durante largos periodos de tiempo.
- b) Se deben dejar macerar los alimentos antes de cocinarlos para obtener sabores concentrados.
- c) Se busca el placer de degustar la comida, donde servicio, productos y entorno juegan un papel principal.
- d) Es un movimiento surgido en los países anglosajones.

274.- La cocina molecular...

- a) La creó Bocuse a finales de los años 90.
- b) Es un estilo de cocina en el que se exploran posibilidades culinarias con herramientas del laboratorio de ciencias y los ingredientes de la industria alimentaria.
- c) Es un estilo de cocina que consiste en introducir moléculas a alimentos y elaborados para alterar el sabor de los mismos.
- d) Todas las anteriores son correctas.

Tema 14. La cocina regional española

298.- La zona más afamada de salsas en España comprende:

- a) El litoral mediterráneo
- b) La cornisa atlántica
- c) La cornisa cantábrica
- d) La costa del Azahar

299.- Uno de los quesos que destaca en Asturias es:

- a) Idiazábal
- b) Tetilla
- c) Cabrales
- d) Quesucos

300.- Las salsas definitivas de la cocina vasca son:

- a) El pil-pil, la salsa verde, la vizcaína y la de tinta
- b) La bechamel y la salsa verde
- c) La de tomate, la bechamel y la de tinta
- d) Todas son definitivas de su cocina

301.- Andalucía es una zona de España que, en cuanto a su gastronomía, se caracteriza por ser:

- a) Una zona de arroces.
- b) Una zona de asados.
- c) Una zona de fritos.
- d) Una zona de chilindrones.

302.- En Cataluña existe un tipo de cocina denominada:

- a) De mar y campo
- b) De ciudad y montaña
- c) De montaña y campo
- d) De mar y montaña

303.- Las filloas son un dulce típico de:

- a) La Rioja
- b) Galicia
- c) Cataluña
- d) País Vasco

304.- Las gachas son un plato típico de:

- a) Castilla y León
- b) Castilla-La Mancha
- c) Andalucía
- d) Cataluña

305.- El caldero es un plato típico de:

- a) Aragón
- b) La Rioja
- c) Murcia
- d) Valencia

306.- Las cerezas del valle del Jerte son de:

- a) Cuenca
- b) Galicia
- c) Aragón
- d) Extremadura

307.- La torta del Casar y el pimentón de la Vera son productos originarios de:

- a) Andalucía.
- b) Extremadura.
- c) Madrid.
- d) Galicia.

308.- El cherne es un pescado de:

- a) Cantabria
- b) Galicia
- c) Canarias
- d) País Vasco

309.- El pulpo "a feira" y la empanada son platos típicos de:

- a) Andalucía.
- b) Valencia.
- c) Cataluña
- d) Galicia.

310.- Los pimientos piquillos de Lodosa proceden de:

- a) Madrid.
- b) Navarra.
- c) Extremadura
- d) Galicia.

311.- El cocido montañés es característico de:

- a) Navarra
- b) Cantabria
- c) Mallorca
- d) Murcia

312.- El principal queso vasco es el:

- a) Cabrales.
- b) Idiazábal.
- c) De tetilla
- d) De Burgos.

313.- Las butifarras blancas, negras o las de huevo son características de:

- a) Canarias.
- b) Castilla-La Mancha.
- c) Cataluña
- d) Andalucía.

314.- El zorongollo es un plato típico de Murcia que contiene:

- a) Patatas y longaniza.
- b) Patatas, cebolla, calabacín y huevo.
- c) Pimientos rojos asados aliñados con ajo y aceite.
- d) Patatas, cebolla y berenjenas.

315.- Las migas ruleras son un plato popular de:

- a) Castilla-La Mancha
- b) Andalucía
- c) Cataluña
- d) Murcia

316.- ¿Qué es el garrafó?

- a) Una especie de haba seca
- b) Un dulce
- c) Una bebida
- d) Un pescado

317.- Los michirones son propios de:

- a) Castilla y León
- b) Murcia
- c) Extremadura
- d) Asturias

318.- El queso de Mahón es típico de:

- a) Baleares
- b) Asturias
- c) La Rioja
- d) Canarias

319.- Las ensaimadas son postres típicos originarios de:

- a) Cataluña.
- b) Baleares.
- c) Madrid.
- d) Castilla y León.

320.- El pan preñado o pan "preñau" es un pan o empanada típica de Asturias que está relleno de:

- a) Carne.
- b) Pescado.
- c) Chorizo.
- d) Salmón

321.- La sobrasada es de origen:

- a) Asturiano
- b) Extremeño
- c) Balear
- d) Andaluz

