

**PEGUE AQUÍ EL  
 CODIGO DE BARRAS**

### SUPUESTO PRACTICO

**1.- (1,5 puntos) Nos disponemos a preparar unas lechugas para la elaboración de una ensalada. De los pasos que se citan, indique con una "X" qué afirmación es Verdadera (V) o Falsa (F).**

Para contestar marque con una "X" la opción elegida .....  V  F

Si se equivoca, rodee con un círculo la opción no válida y vuelva a marcar con una X" la correcta ..  V  F

- |  |                            |                            |
|--|----------------------------|----------------------------|
| 1-Nos lavamos las manos si supone un cambio de actividad.....  | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| 2- Obligatoriamente, nos ponemos unos guantes de látex de un solo uso.....   | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| 3- Será suficiente con lavar el fregadero donde vamos a lavar la lechuga .....   | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| 4- Retiraremos las hojas superficiales de la lechuga y las zonas podridas o rotas.....   | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| 5- Lavaremos la lechuga con abundante agua potable para eliminar suciedad, restos de tierra e insectos.....  | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| 6- Eliminaremos el agua del lavado.....  | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| 7- Dejaremos la lechuga troceada en remojo con agua potable y bastante desinfectante por un tiempo prolongado para asegurarnos la desinfección ..... | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| 8- Si el desinfectante es de uso alimentario, una vez eliminado el agua de remojo, no será necesario volver a aclarar .....                          | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| 9- Centrifugar o escurrir .....  | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |
| 10- Hasta su preparación y uso se mantendrán en refrigeración debidamente protegidas .....   | <input type="checkbox"/> V | <input type="checkbox"/> F |

**2.- (1,5 puntos) Entre las veinte piezas que se indican, sólo diez corresponden al despiece de la canal porcina ibérica. Señálelas 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	
Tournedo	
Careta	
Correa	

3.- (1,5 puntos) ) De la siguiente lista de cortes y fraccionados, escriba el nombre correcto en el espacio correspondiente al lado de su descripción:

Chop	Trancha	Ossobucco	Eminces	Medallón	Fondo	Goujons	Juliana	Noisette	Paisana
------	---------	-----------	---------	----------	-------	---------	---------	----------	---------

Descripción	Cortes o fraccionados
Tiritas de pescado	
Rodaja sin piel ni espinas	
Dados grandes irregulares	
Medallón de carne	
Vaciado central de hortalizas para rellenar	
Carré con riñón deshuesado y bridado sobre sí mismo	
Pieza obtenida al cortar el morcillo con el hueso	
Pequeños filetes de carne	
Corte con piel y espinas	
Tira fina de verduras	

4.- (1,5 puntos) Un ayudante de cocina ha de realizar una serie de tareas en la cocina. Complete cada una de ellas con uno de los términos propuestos:

**Términos:**

Espátula pastelera	cortapastas	género	limón
estameña	estancia	tranchelar	zanahoria
antecámara	media luna	cámara frigorífica	desechar
guantes	rehidratar	lengua	cuchillo cebollero
melón	secar	almacén no perecederos	acanalador
brócoli	cereales	repollo	coliflor
espuela	cedazo	guitarra	champiñón

**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.

**5.- (4 puntos) De las siguientes preelaboraciones:**

- ESCALOPE EMPANADO.
- ESCALDADO DE JULIANA DE ZANAHORIA.
- LIMPIEZA DE LOS MOLUSCOS CEFALÓPODOS.
- PREPARAR TOMATE PARA HACERLO CONCASSE.

**1º. Escriba el nombre de la preelaboración en el lugar correspondiente de la ficha.**

**2º. Elija solo los pasos correctos a seguir y ordénelos en los recuadros escribiendo la letra correspondiente a cada paso.**

Preelaboración:

---

- a.- Salpimentar.
- b.- Pasar por huevo batido.
- c.- Enharinar.
- d.- Pasar por pasta Orly.
- e.- Heñir.
- f.- Rellenar con loncha de jamón y enrollar.
- g.- Pasar por pan rallado.
- h.- Rellenar y enrollar.

**Orden correcto:**

--	--	--	--

Preelaboración:

---

- a.- Sumergir en agua fría y poner al fuego para retirar justo antes de que empiece a hervir.
- b.- Cortar en dados pequeños y regulares.
- c.- Sumergir en agua hirviendo por un corto espacio de tiempo y retirar.
- d.- Retirar restos de tierra con lavado previo y frotación.
- e.- Retirar piel con pelador o puntilla.
- f.- Cortar en tiras finas y alargadas.
- g.- Remojo previo para su ablandado.

**Orden correcto:**

--	--	--	--

Preelaboración:

---

- a.- Desbarbar.
- b.- Retirar el hueso o caparazón, si lo hubiera, y los intestinos.
- c.- Blanquear.
- d.- Lavado.
- e.- Cocer en blanco.
- f.- Lavado final con agua fría.
- g.- Separar la cabeza del cuerpo.
- h.- Purgar en agua con sal y vinagre.
- i.- Retirar de la cabeza la parte de la boca, ojos y limpiar los tentáculos.

**Orden correcto:**

--	--	--	--	--

Preelaboración:

---

- a.- Escaldado.
- b.- Relleno.
- c.- Tamizado.
- d.- Retirar piel con puntilla.
- e.- Lavado previo con frotación.
- f.- Corte en paisana gruesa.
- g.- Corte en rodajas.
- h.- Cubrir con pan rallado y perejil.
- i.- Despepitado.
- j.- Refrescado.

**Orden correcto:**

--	--	--	--	--	--