TEST 4

Términos básicos de cocina

1. Formar estrías en un género crudo antes de utilizarlo se denomina:

a) Aderezar

b) Acanalar

c) Bridar

d) Blanquear

2. La acción de dar limpieza a una salsa o caldo, espumándolo durante su cocción lenta, recibe el nombre de:

a) Clarificar

b) Albardar

c) Desglasar

d) Desbarasar

3. Bridar es:

a) Atar un género crudo para que conserve su forma después de la elaboración

b) Hacer incisiones sobre un pescado para facilitar su cocción

c) Introducir una preparación de carne en tripa para que se conserve

d) Hacer tostar a horno fuerte o gratinadora la capa superior de un preparado

4. El salazón del atún, se denomina:

a) Carpacio

b) Encurtido

c) Mojama

d) Marinado

5. Recibe el nombre de fumet:

a) El consomé

b) El caldo de carne

c) El caldo de pescado

d) La guarnición

6. La acción consistente en envejecer una carne para conseguir que se ablande recibe el nombre de:

a) Mortificar

b) Napar

c) Mechar

d) Sazonar

7. Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición para que momentáneamente corte su cocción se denomina:

a) Aguar

b) Asustar

c) Destilar

d) Encamisar

8. La acción que consiste en conservar alimentos en vinagre se denomina:

a) Escaldar

b) Marchar

c) Pasteurizar

d) Encurtir

9. Melba es:

a) Una elaboración de melocotón con helado

b) Un producto que se obtiene de la leche

c) Un alimento que está en mal estado

d) Una salsa elaborada con mahonesa

10. El cocinar total o parcialmente un género, poniéndolo a fuego lento con poca grasa sin que tome color, es lo que se denomina:

a) Saltear

b) Rehogar

c) Risolar

d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

11. Dorar a fuego vivo, con grasa, un género que resultará totalmente cocinado, se conoce con el nombre de:

a) Risolar

b) Majar

c) Flambear

d) Flamear

12. La acción de dar un hervor o cocción a medias para quitar el mal sabor de los géneros se denomina:

a) Blanquear

b) Cincelar

c) Encamisar

d) Encolar

13. La acción consistente en adicionar gelatina a un preparado líquido para que al enfriarse tome cuerpo y brillo se denomina:

a) Encolar

b) Abrillantar

c) Acaramelar

d) Encamisar

14. El oreo es:

a) Un método de conservación de los alimentos, que elimina los gérmenes al calentar el alimento

b) Una técnica para que un alimento se conserve en un lugar fresco y seco

c) Una técnica de cocción, sirviendo el vapor de agua para conseguir que el alimento no pierda su sabor y elementos nutritivos

d) Una crema de verduras

15. La acción consistente en preparar un plato a falta de su cocción se conoce como:

a) Mechar

b) Marcar

c) Marinar

d) Lardear

16. Señale la proposición correcta respecto al término culinario "asar":

a) Es la acción de cocinar un género en el horno

b) Es la acción de cocinar un género en la parrilla

c) Consigue que el género quede dorado exteriormente y jugoso en su interior

d) Todas las respuestas anteriores son correctas

17. Una tapa o canapé recibe el nombre de:

a) Banderilla

b) Brocheta

c) Lunch

d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

18. La acción consistente en poner a punto el sazonamiento o color de un preparado recibe el nombre de:

a) Refrescar

b) Reducir

c) Rectificar

d) Sazonar

19. Confitar es:

a) Cocer algún alimento para conservarlo

b) Embellecer con adornos un género para su mejor presentación

c) Poner dulce una cosa

d) Elaborar un producto con melocotón y helado

20. La acción consistente en hervir de nuevo un preparado para evitar una posible fermentación se denomina:

a) Lamprear

b) Levantar

c) Macerar

d) Prensar

21. Desmenuzar un género es:

a) Escamar

b) Trinchar

c) Rallar

d) Espalmar

22. La preparación de un alimento usando crema de espinacas se conoce con el nombre de:

a) Florentina

b) Fumet

c) Fondo

d) Tamiz

23. Saltear es:

a) Hacer cocer a fuego vivo y sin caldo algunos manjares haciéndolos saltar sobre la sartén para evitar que se tuesten

b) Freír

c) Una operación distinta de freír

d) Las respuestas a) y c) son correctas

24. La acción de recortar las aristas de un género para embellecerlo se denomina:

a) Tornear

b) Tamizar

c) Desglasar

d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

25. La acción consistente en hacer arder un líquido espirituoso sobre un preparado recibe el nombre de:

a) Flamear

b) Flambear

c) Estufar

d) Desglasar

C

SOLUCIONES TEST 4

1. b) Acanalar

Acanalar: formar canales o estrías en un género crudo antes de utilizarlo.

2. a) Clarificar

Clarificar: dar limpieza o transparencia a una salsa, caldo o gelatina, ya sea espumándolo durante su cocción lenta o por la adición de clarificante.

3. a) Atar un género crudo para que conserve su forma después de la elaboración

Bridar: coser o atar un género crudo para que conserve su forma después de la elaboración.

4. c) Mojama

Mojama: salazón del atún, hecha con los lomos de este pescado tras sufrir un proceso de curación en salazón y oreo

5. c) El caldo de pescado

Fumet: recibe este nombre el caldo de pescado.

6. a) Mortificar

Mortificar: envejecer una carne para conseguir que se ablande.

7. b) Asustar

Asustar: añadir un líquido frío, o un preparado que esté en ebullición para que momentáneamente corte su cocción.

8. d) Encurtir

Encurtir: acción que consiste en conservar alimentos en vinagre.

9. a) Una elaboración de melocotón con helado

Melba: es una elaboración de melocotón con helado.

10. b) Rehogar

Rehogar: cocinar total o parcialmente un género, poniéndolo a fuego lento con poca grasa sin que tome color.

11. a) Risolar

Risolar: dorar a fuego vivo, con grasa, un género que resultará totalmente cocinado.

12. a) Blanquear

Blanquear: dar un hervor o cocción a medias para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color a ciertos géneros. Cocción a medias de un género para ablandarlo, pudiendo terminar con otro método de cocinado.

13. a) Encolar

Encolar: adicionar gelatina a un preparado líquido para que, al enfriarse, tome cuerpo y brillo.

14. b) Una técnica para que un alimento se conserve en un lugar fresco y seco

Oreo: técnica para que un alimento se conserve en un lugar fresco y seco.

15. b) Marcar

Marcar: preparar un plato a falta de su cocción.

16. d) Todas las respuestas anteriores son correctas

Asar: cocinar un género en horno, parrilla o asador con grasa solamente, de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.

17. a) Banderilla

Banderilla: tapa o canapé.

18. c) Rectificar

Rectificar: poner a punto el sazonamiento o color de un preparado.

19. a) Cocer algún alimento para conservarlo

Confitar: cocer algún alimento para conservarlo.

20. b) Levantar

Levantar: hervir de nuevo un preparado para evitar una posible fermentación o deterioro.

21. c) Rallar

Rallar: desmenuzar un género.

22. a) Florentina

Florentina: preparación de un alimento usando crema de espinacas

23. d) Las respuestas a) y c) son correctas

Saltear: hacer cocer a fuego vivo y sin caldo, algunos determinados manjares haciéndolos saltar sobre la sartén para evitar que se peguen o se tueste. Es una operación distinta de freír.

24. a) Tornear

Tornear: recortar las aristas de un género para embellecerlo.

25. b) Flambear

Flambear: hacer arder un líquido espirituoso, sobre un preparado o género.

C