

# TEST 25

## Las pastas

---

**1. El salvado es:**

- a)  La cascara del cereal
- b)  El germen del trigo
- c)  El endospermo
- d)  La radícula

---

**2. Según su composición, podemos encontrar:**

- a)  Pastas simples
- b)  Pastas rellenas
- c)  Pastas compuestas
- d)  Todas las respuestas anteriores son correctas

---

**3. La pasta verde se obtiene añadiendo:**

- a)  Jugo de perejil
- b)  Tomate triturado
- c)  Puré de espinacas
- d)  Tinta de calamar

---

**4. Dentro de los tipos de pastas cortas huecas incluimos:**

- a)  Rigatoni
- b)  Macarrones
- c)  Coditos
- d)  Todas las respuestas anteriores son correctas

---

**5. Las pastas planas se clasifican en:**

- a)  Canelones y lasaña
- b)  Tortellini y capeleti
- c)  Ravioli y fettuccini
- d)  Espaguetis y coditos

---

**6. Cada 100 gramos de pasta aportan:**

- a)  160 kcal
- b)  260 kcal
- c)  360 kcal
- d)  460 kcal

---

**7. Cada 100 gramos de pasta aportan:**

- a)  3 gramos de proteínas
- b)  13 gramos de proteínas
- c)  23 gramos de proteínas
- d)  33 gramos de proteínas

8. ¿Cuántas grasas aportan 100 gramos de pasta?

- a)  0,5
- b)  1
- c)  1,5
- d)  2

9. Actualmente, se comercializa pasta fresca envasada al vacío, con fecha de caducidad de entre:

- a)  Uno y dos meses
- b)  Dos y tres meses
- c)  Tres y cuatro meses
- d)  Cuatro y cinco meses

10. Indique la respuesta incorrecta. Son pastas cortas rellenas:

- a)  Pappardelle
- b)  Capeletti
- c)  Agnolotti
- d)  Ravioli

11. ¿Cómo se denomina la lámina de pasta con una porción de relleno envuelto con otra lámina de pasta?

- a)  Tortellini
- b)  Agnolotti
- c)  Capeletti
- d)  Ravioli

---

12. ¿Cómo se denomina el disco relleno que se pliega y forma una empanadilla?

- a)  Tortellini
- b)  Agnolotti
- c)  Capeletti
- d)  Ravioli

---

13. ¿Cómo se denomina la pasta de forma cuadrada con rellenos diversos?

- a)  Tortellini
- b)  Agnolotti
- c)  Capeletti
- d)  Ravioli

---

14. ¿Cómo se denomina la porción de pasta donde se coloca el relleno y se dobla en forma de triángulo?

- a)  Tortellini
- b)  Agnolotti
- c)  Capeletti
- d)  Ravioli

---

15. La denominada pasta rosa se obtiene añadiendo a la masa el jugo de la cocción de:

- a)  Fresas
- b)  Uvas
- c)  Remolachas
- d)  Cerezas

# SOLUCIONES TEST 25

1. a) La cascara del cereal

*El salvado es la cáscara del cereal.*

2. d) Todas las respuestas anteriores son correctas

*Según su composición, podemos encontrar:*

- *Pastas simples: son aquellas que se emplean los elementos básicos.*
- *Pastas rellenas: están rellenas por compuestos elaborados con carne, quesos, verdura, hortaliza, huevos etc.*
- *Pastas compuestas: tiene otros ingredientes (gluten, soja, leche, hortalizas, legumbres).*

3. c) Puré de espinacas

*La pasta verde es una pasta artesanal que se obtiene añadiéndole puré de espinacas.*

4. d) Todas las respuestas anteriores son correctas

*Las pastas cortas huecas son de forma de tubo de diferente largo y grueso, rectos o curvos. son de tamaño fácil manejo (no es necesario enrollarlas) Dentro de este tipo de pasta encontramos:*

- *Rigatoni: son iguales que los penne pero menos grueso*
- *Macarrones (penne): lisos 5 cm. de largo y 1 de ancho*
- *Coditos: tubos en forma de codos*
- *Fideos: gruesos agujereados (perla, bucatine, fideuá)*

5. a) Canelones y lasaña

*Las pastas planas son frescas o secas con forma más o menos rectangular. Dentro de este tipo de pastas encontramos:*

- *Canalones: pasta estirada de 6 por 8 cm se emplean rellenos, napado, con salsa, gratinados.*
- *Lasaña: pasta estirada de 10 por 15 cm se emplean en capas, rellenas y se terminan.*

6. c) 360 kcal

*Cada 100 gramos de pasta aportan 360 kcal, 13 gramos de proteínas y 1,5 de grasas.*

7. b) 13 gramos de proteínas  
*Cada 100 gramos de pasta aportan 360 kcal, 13 gramos de proteínas y 1,5 de grasas.*
8. c) 1,5  
*Cada 100 gramos de pasta aportan 360 kcal, 13 gramos de proteínas y 1,5 de grasas.*
9. b) Dos y tres meses  
*Pasta fresca: [...] Hoy existe a nuestro alcance diversas marcas especializadas que comercializan pasta fresca envasada al vacío, con fecha de caducidad de entre dos y tres meses.*
10. a) Pappardelle  
*Pastas cortas rellenas:*  
- Ravioli.  
- Agnolotti.  
- Capeletti.
11. d) Ravioli  
*Ravioli: lámina de pasta con una porción de relleno envuelto con otra lámina de pasta.*
12. b) Agnolotti  
*Agnolotti: disco relleno que se pliega y forma una empanadilla.*
13. c) Capeletti  
*Capeletti: de forma cuadrada con rellenos diversos.*
14. a) Tortellini  
*Tortellini: porción de pasta donde se coloca el relleno y se dobla en forma de triángulo.*
15. c) Remolachas  
*Pasta rosa: obtenida del jugo de la cocción de remolacha, añadiéndoselo a la masa.*