

EXAMEN 3

Nombre: Apellidos: DNI:
Expte: Acción: Curso:
Denominación curso:

INSTRUCCIONES GENERALES Y VALORACIÓN

Estructura de la prueba: la prueba se compone de 10 preguntas con varias opciones de respuesta, entre las cuales sólo hay una válida. Las respuestas deben cumplimentarse en la tabla que se encuentra en el pie de página.

Puntuación: la calificación máxima será de 10 puntos. Cada pregunta correcta se puntuará con 1 punto.

Normas de cumplimentación: utilizar bolígrafo de tinta azul y firmar en el campo destinado para ello.

- 1. Los embutidos suelen contener _____ de sal.
a. Entre el 0.1 y el 0.5%
b. Entre el 2 y el 10%
c. Entre el 10 y el 50%
d. Entre el 1 y el 5%
2. Si un cliente pide una tapa de queso de oveja, ¿cuál de los siguientes le ofrecerías?
a. Queso Beyos (Asturias)
b. Queso de Arzúa (Galicia)
c. Queso Idiazábal (País Vasco y Navarra)
d. Queso La Vera (Extremadura)
3. La mejor forma de aprovechar las propiedades nutritivas de las verduras es
a. Crudas
b. Cocinarlas con aceite de oliva virgen extra y sin sal
c. Cocinarlas al-dente sin sal
d. Ninguna de las respuestas es correcta
4. Siguiendo la clasificación de hortalizas y verduras ¿cómo clasificarías al brécol?
a. Bulbo
b. Flor
c. Hoja
d. Pecíolo
5. La carne de 1ª categoría comprende...
a. Piezas a las que se le aplican cocciones de larga duración
b. Piezas situadas generalmente a la altura de las patas delanteras, casi todos, piezas o trozos de los cuartos delanteros.
c. Trozos de cocción rápida que suelen proceder de los lomos y de los cuartos traseros.
d. Las respuestas a y b son correctas
6. Es aconsejable comprar la pimienta en granos y molerla al momento ya que la pimienta molida pierde rápidamente el aroma y el sabor
a. Verdadero
b. Falso
7. ¿Cuál de los siguientes pescados tiene mayor índice de materia grasa?
a. Merluza
b. Rape
c. Atún
d. Besugo
8. Una característica del pescado poco fresco es:
a. Cuerpo cubierto por una capa mucilaginoso
b. Ojos brillantes
c. Agallas parduzcas y de fuerte olor
d. Carne prieta de agradable olor a mar
9. Las conservas son obtenidas de...
a. Pescado congelado
b. Pescado fresco
10. Una Poularda, es una gallina joven y castrada.
a. Verdadero
b. Falso

Table with 11 columns: Preguntas, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 and 4 rows: A, B, C, D under the 'Respuestas' header.

MD00001110110001000111001

Firma:
Fecha: