

EXAMEN 4

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. **Al vinagre procedente de una región italiana se le denomina...**
 - a. Vinagre de Sidra
 - b. Vinagre de Oporto
 - c. Vinagre de Jeréz
 - d. Aceto balsámico o de Módena
2. **¿Cuáles son los requisitos para una buena vinagreta?**
 - a. 5 partes de Vinagre por una de aceite
 - b. 2 partes de Vinagre por una de aceite
 - c. Agitarla bien
 - d. Dejarla reposar mucho tiempo
3. **En la época romana eran muy afamados por sus salsas como el...**
 - a. Garum
 - b. Darum
 - c. Nangum
 - d. Galum
4. **¿Cuál de los siguientes aliños, es esencial a la hora de realizar un escabeche?**
 - a. Tomate
 - b. Vinagre
 - c. Limón
 - d. Tomillo
5. **La salsa Mornay es una salsa...**
 - a. Aterciopelada
 - b. A base de huevo
 - c. A base de leche
 - d. Dietética
6. **La salsa Holandesa está compuesta básicamente por**
 - a. Yemas y mantequilla
 - b. Huevo
 - c. Harina
 - d. Aceite
7. **Una salsa ideal para utilizar con carne asada es...**
 - a. Salsa Italiana
 - b. Salsa Crema
 - c. Salsa Jardinera
 - d. Salsa Maltesa
8. **Un elemento típico de la ensalada Mediterránea es...**
 - a. Zanahoria
 - b. Salsa Tártara
 - c. Olivas negras
 - d. Pimiento rojo
9. **Un pincho Cojo – Nudo tiene como ingrediente...**
 - a. Huevo de avestruz
 - b. Huevo de codorniz
 - c. Huevo de gallina
10. **Los canapés se hacen con pan de molde.**
 - a. Verdadero
 - b. Falso

	Preguntas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Respuestas	A										
	B										
	C										
	D										