Título: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

Subtítulo: Preparación de recetas sencillas.

ISBN: 978-84-9839-466-5.

Autora: Almudena Villegas Becerril.

**EXAMEN**

**1. ¿Qué son las marmitas fijas?**

Las marmitas fijas son ollas de tamaño variable pero en cualquier caso con gran capacidad, dotadas de cierres herméticos e incluso válvulas a presión. También disponen de grifos para vaciarlas sin necesidad de moverlas. Se utilizan para hacer fondos, estofados y, en general, preparaciones que requieren ollas de gran capacidad. Deben tener sistema de extracción y estar cómodamente ubicadas para poder llenarlas y vaciarlas fácilmente.

**2. ¿Cuáles son las máquinas generadoras de calor?**

a. Fogones.

b. Planchas.

c. Baño María.

d. Pacojet.

Solución: d.

**3. ¿Qué son los germinadores?**

Los germinadores son unos aparatos eléctricos que se autoprograman y proporcionan la humedad y calor necesarios para la germinación de semillas. Permiten disponer de germinados frescos diariamente en las cocinas para guarnición de platos de pescados.

**4. Relacione cada máquina con su tipología correspondiente.**

Estameñas

Sistema completo de esferificación

Rotaval

Cubeta nitral

Sifón iSi

Útiles y herramientas de cocina

Máquinas innovadoras

**5. ¿Qué es el caldo corto o court-buillon?**

El caldo corto o court buillones otro fondo de pescado que se elabora de forma diferente al fumet. Para su composición y elaboración se ponen en agua hirviendo la base de pescados y mariscos, además de vegetales y hortalizas variadas, vino o vinagre y sal y unos granos de pimienta.

**6. Indique si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **V** | **F** |
| Entre los factores a tener en cuenta para la elaboración de un fondo de pescado están: la calidad de los productos, la forma de añadirlos al agua de cocción, los tiempos, las técnicas aplicadas y los elementos de ligazón | X |  |
| El coulis más usado para platos salados es el de manzana |  | X |
| Las salsas se dividen en calientes y frías | X |  |
| La salsa suprema es una salsa derivada de la bechamel |  | X |

**7. ¿Cuáles son las salsas derivadas de la velouté?**

Las salsas derivadas de la velouté son la salsa suprema, la holandesa y la cheaud-froid.

**8. Relacione las siguientes salsas con sus derivados correspondientes.**

Cardinal

Muselina fría

Nantúa

Tártara

Salsas elaboradas a partir de la mayonesa

Salsas elaboradas a partir de la holandesa

**9. ¿Cuáles son los métodos generales que se deben usar en la elaboración de recetas?**

Los métodos generales que se deben tener en cuenta en la elaboración de recetas son: la revisión visual y comprobación de la frescura y calidad del producto, control del tiempo para no sobrepasar los tiempos de cocción y la revisión y filtrado del caldo tras la cocción.

**10. ¿Cuáles son los platos crudos puros?**

Los platos crudos puros son: el tartar, el sushi y sashimi, los marinados y los ahumados.

**11. Indique si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **V** | **F** |
| Bresear es una técnica de asado mixta que se aplica a pescados pequeños |  | X |
| El gratinado consiste en poner una preparación bajo la salamandra o el grill de manera que se tueste por acción directa, la capa superficial, provocando a veces que se derrita | X |  |
| Los erizos de mar tienen muy poca carne pero muy aromática | X |  |
| La vieira es un bivalvo | X |  |

**12. Complete los siguientes enunciados con el término correspondiente.**

Se llama gran fritura a aquella que se practica en grandes recipientes con gran cantidad de aceite y por método de inmersión.

La acción de pasar al fuego un recipiente con grasa, realizando movimientos rápidos para que se haga por todas partes, a fuego vivo corresponde a saltear.

**13. ¿Qué es un condimento?**

Un condimento es una sustancia que se utiliza en ínfima cantidad para potenciar el sabor de un producto. Es necesario conocerlos bien para utilizarlos adecuadamente, sin excederse en las cantidades ni tampoco en las mezclas.

**14. ¿Qué ingredientes lleva la cocción de marisco?**

La cocción de marisco lleva cigalas, gambas, langostinos y abundante agua.

**15. Cite dos tipos de guarnición o acompañamiento.**

Dos tipos de guarnición pueden ser las verduras torneadas o los adornos de cítricos.

**16. Indique si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **V** | **F** |
| Los pescados rellenos se presentan cuidando que no se salga el relleno, retirando siempre, los palillos o bridas que sujetan la farsa | X |  |
| Se considera sumergible si el producto es apto para freír |  | X |
| Cuando el producto es dispersable, las partículas del producto se distribuyen libremente en el líquido de hidratación |  | X |
| Se utilizarán los armarios de regeneración por termocontacto para regenerar un gran número de platos | X |  |