

TÉRMINOS BÁSICOS DE COCINA

1. Acaramelar es:

- a) Sazonar.
- b) Dar brillo con jalea (zumo de frutas con azúcar) gelatina o grasa a un preparado.
- c) Hacer pequeños surcos en la piel de algunas frutas o verduras con el fin de embellecerlas.
- d) Bañar o cubrir con caramelo un preparado.

2. Poner jugo de limón o vinagre al agua para cocinar algunos platos es:

- a) Albardar
- b) Acidular
- c) Acaramelar
- d) Sazonar.

3. Culinariamente, emborrachar una alimento significa:

- a) Empanar un postre con almíbar. vino o licor.
- b) Marearlo en una sartén hasta que esté hecho.
- c) Hervirlo en alcohol.
- d) Todas las respuestas son correctas.

4. Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo, se corresponde con la definición de:

- a) Empanar.
- b) Emborrachar.
- c) Cocer
- d) Escaldar.

5. Si quisiera freír un filete, deberé pasarlo primero por pan rallado. Esta operación se denomina:

- a) Aliñar.
- b) Empanar.
- c) Sazonar.
- d) Endulzar.

6. Una guarnición de tomate picado gruesamente sin piel ni pepitas y rehogado es:

- a) Una concasse.
- b) Una cocotera.
- c) Una chiffonada.
- d) Todas son correctas.

7. Glasear es:

- a) Coagular por medio de temperaturas de "menos cero" una mezcla de repostería llamada helado.
- b) Tostar la superficie de un género en un horno fuerte, salamandra o gratinador.
- c) Cubrir un preparado de pastelería con azúcar fondant, mermelada, azúcar glass.
- d) Presionar con el rodillo, dándole movimiento de rotación de atrás hacia delante, sobre una pasta, para adelgazarla.

8. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es cierta, en relación con el corte en Juliana?

- a) No existe dicho corte en los trabajos de cocina.
- b) Es un corte en láminas redondas y de gran espesor.
- c) Forma de cortar en tiras de 3 a 5 centímetros de largo por 1 a 3 milímetros de grueso.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

9. Macerar significa:

- a) Añadir a un preparado un elemento de ligazón para espesarlo. Mezclar diversos ingredientes formando una única masa o género.
- b) Espolvorear con azúcar glass, también llamado azúcar lustra, un preparado dulce.
- c) Poner a remojar en vino, licor o aguardiente, artículos muy diversos (frutas, carnes), con el fin de que adquieran parte de su sabor.
- d) Poner géneros en compañía de vino, hortalizas y hierbas aromáticas, para ablandarlos aromatizarlos y conservarlos.

10. Dejar envejecer una carne para que se ablande, desde un punto de vista culinario, se denomina:

- a) Macerar.
- b) Sazonar.
- c) Mortificar.
- d) Pochar.

11. Rebozar consiste en:

- a) Cubrir un género de una ligera capa de harina y otra posteriormente de huevo batido antes de freírlo.
- b) Quitar la cáscara superficial de ciertos alimentos.
- c) Desmenuzar un género por medio de la máquina ralladora o rallador manual.
- d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

12. ¿Con qué término italiano se designa la textura de la pasta cocida cuando presenta firmeza al ser mordida, no muy blanda por fuera y poco hecha en su interior?

- a) Risotto.
- b) Al dente.
- c) Carpaccio.
- d) Todas son correctas.

13. Añadir un líquido (agua, vino, vinagre) al utensilio donde se ha elaborado un ave, un pescado o una carne, para recuperar la grasa o jugos depositados y caramelizados, se denomina:

- a) Caramelizar.
- b) Sazonar.
- c) Desglasar.
- d) Abrasar.

14. ¿Qué significa risolar un alimento?

- a) Cocerlo a fuego lento.
- b) Dorarlo a fuego vivo, con grasa, para que resulte totalmente cocinado.
- c) Poner un género desecado, dentro de un líquido frío, para que recupere la humedad.
- d) Llenar un alimento principal de un elemento secundario.

15. ¿Cuál de los siguientes términos es sinónimo de tostar?

- a) Rustir.
- b) Soflar.
- c) Sufratar.
- d) Ninguno de las anteriores.

16. ¿Se define "paprika" como una variedad de qué hortaliza?

- a) Pimiento amarillo.
- b) Calabacín redondo.
- c) Tomate.
- d) Pepino

17. ¿Qué son los grelos?

- a) Tallo comestible del puerro.
- b) Tallo comestible de la palmera.
- c) Tallo comestible del nabo.
- d) Hoja comestible del nabo.

18. La palabra gallega para denominar a las patatas es:

- a) Cagarria.
- b) Cachelos.
- c) Cachorreñas.
- d) Cúrcuma.

19. El fricasé es:

- a) Hielo al que se ha golpeado para picarlo. Bebida que se enfría en hielo picado. Acción de incorporar hielo picado.
- b) Surtido de fritos; también puede estar compuesto por una sola especie, como es el caso de la fritada de pimientos que, como dice la palabra, sólo contiene pimientos. A la fritada de verduras se le conoce como pisto o ratatouille.
- c) Generalmente carne cortada en pequeños filetitos para una elaboración posterior. Setas cortadas a tiras.
- d) Producto comestible natural, que generalmente se consume sin ningún tipo de elaboración.

20. Mollets es:

- a) Define básicamente al caldo de pescado, al caldo resultante de la cocción de setas y en su caso al caldo de caza.
- b) Tipo de cepa cuya uva se emplea principalmente para la elaboración de vinos.
- c) Lo que se ha triturado en un mortero con la ayuda de la maza; puede ser uno o varios artículos, mezclados o no.
- d) Sistema de cocción de huevos, cocidos con cáscaras durante 5 minutos, quedando la clara cocida y la yema líquida (huevos blandos).

21. ¿Cuál de los siguientes no es un pez marino?

- a) Abadejo.
- b) Cabrilla.
- c) Barbo.
- d) Cazón.

22. ¿Cuál es la principal diferencia entre el bonito y el atún?

- a) Su tamaño.
- b) A diferencia del atún, el bonito tiene muchas aplicación
- c) El atún tiene carne sabrosa, y el bonito no.
- d) No hay ninguna diferencia, ya que se trata del mismo pez, en diferentes momentos de su desarrollo.

23. ¿Qué es una pintada?

- a) Un pez de agua dulce.
- b) Una gallina.
- c) Una ternera joven.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

24. ¿De qué otra forma se denomina el trigo sarraceno?

- a) Alforfón.
- b) Alevín.
- c) Alfajor.
- d) Alhucema

25. ¿Cuál de las siguientes es una planta aromática?

- a) Cilantro
- b) Hinojo.
- c) Mejorana.
- d) Todas son hierbas aromáticas

26. ¿Qué es el ajonjolí?

- a) Semilla de Jamaica.
- b) Semilla de cayena.
- c) Semilla de algarroba.
- d) Semilla de sésamo.

27. ¿Qué afirmación es correcta sobre el cuajo?

- a) Sustancia contenida en el estómago de animales lactantes.
- b) Se utiliza para la elaboración de queso.
- c) Son mucosas enzimáticas.
- d) Todas las respuestas son correctas.

28. ¿Cómo se denomina la sopa o crema elaborada a base de crustáceos?

- a) Bisque.
- b) Bitoque.
- c) Cachorreñas.
- d) Ajoarriero.

29. ¿Como se denomina la salsa fria que se elabora a base de ajos machacados y aceite de oliva?

- a) Aurora.
- b) Demiglacé.
- c) Mornay.
- d) Alioli.

30. ¿Qué es una "farsa"?

- a) Caldo resultante de la cocción de setas y en su caso al caldo de caza.
- b) Lo mismo que una glasa.
- c) Ingredientes varios picados y mezclados, que se utilizan para rellenar.
- d) Elaboración a base de azúcar o miel, pudiéndose aromatizar con otros complementos.

31. ¿Cuál de los siguientes es un hongo?

- a) Alcaparra.
- b) Bretona.
- c) Boletó.
- d) Lúpulo.

32. ¿Cuál es la base del Guacamole?

- a) Aguacate.
- b) Papaya.
- c) Guayaba.
- d) Tomate.

33. ¿Cómo se denomina el producto obtenido de la raíz de la yuca?

- a) Marsala.
- b) Guayaba.
- c) Guirlaehé.
- d) Mandioca.

34. ¿Qué es el "mignon"?

- a) Medallón pequeño de solomillo.
- b) Medallón grande de merluza.
- c) Suprema de pescado.
- d) Codillo.

35. ¿Cuál es la definición correcta de "jarrete"?

- a) Galantita.
- b) Molleja
- c) Parte inferior de la rodilla, generalmente de ternera, conocido con el nombre de morcillo.
- d) Parte de las vísceras, principalmente el estómago, de la ternera.

36. ¿Cómo se denomina la operación de pasar una vianda por harina?

- a) Enharinar.
- b) Empanar.
- c) Envolver.
- d) Rebozar.

37. ¿En qué consiste brasear un alimento?

- a) Cocer un producto en agua hirviendo.
- b) Cocer lentamente un producto en su propio jugo, dentro de un recipiente tapado para evitar la evaporación de caldo.
- c) Cocer un producto dentro de un molde.
- d) Cocer un alimento en un recipiente con un poco de aceite o mantequilla moviéndolo constantemente para evitar que se pegue o tueste demasiado.

RESPUESTAS	
1. D	20. D
2. B	21. C
3. A	22. A
4. D	23. B
5. B	24. A
6. A	25. C
7. C	26. D
8. C	27. B
9. C	28. A
10. C	29. D
11. A	30. C
12. B	31. C
13. C	32. A
14. B	33. D
15. A	34. A
16. A	35. C
17. D	36. A
18. B	37. B
19. C	

- 1. D**
- 2. B**
- 3. A**
- 4. D**
- 5. B**
- 6. A**
- 7. C**
- 8. C**
- 9. C**
- 10. C**
- 11. A**
- 12. B**
- 13. C**
- 14. B**
- 15. A**
- 16. A**
- 17. D**
- 18. B**
- 19. C**

- 20. D**
- 21. C**
- 22. A**
- 23. B**
- 24. A**
- 25. C**
- 26. D**
- 27. B**
- 28. A**
- 29. D**
- 30. C**
- 31. C**
- 32. A**
- 33. D**
- 34. A**
- 35. C**
- 36. A**
- 37. B**