



REGISTRO FOTOGRÁFICO_VIDEOS

TALLER COCINA BASICA

FICHA N°

APRENDIZ

INSTRUCTORA: AIDA HERNANDEZ DUQUE

DEFINA LOS SIGUIENTES TÉRMINOS TÉCNICAS DE COCINA BASICA

1- ¿QUÉ ES UN ROUX?

ES UNA MEZCLA DE HARINA Y GRASA USADOS PARA ESPESAR UNA SALSA

MASA CON BASE DE LEVADURA

UN JARABE DE AZÚCAR

2- ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES MÉTODOS DE COCCIÓN NO INVOLUCRAN ACEITE O GRASA CALIENTE?

FREÍR EN SARTÉN

SALTEAR

HERVIR

3- AL SALTEAR, ¿QUÉ DE LO SIGUIENTES NECESITAS?

UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE GRASA SOBRE FUEGO ALTO

UNA GRAN CANTIDAD DE GRASA SOBRE FUEGO BAJO

UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE GRASA SOBRE FUEGO BAJO

4- ¿CUÁLES TRES VERDURAS COMPONEN UN MIREPOIX?

ZANAHORIAS, CEBOLLA Y APIO

PIMIENTO VERDE, CEBOLLA Y APIO

ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PIMIENTO VERDE

5- VERDADERO O FALSO: EL CEVICHE COCINA EL PESCADO Y MARISCOS EN UNA MARINADA ÁCIDA EN LUGAR DE COCINAR AL FUEGO

VERDADERO

FALSO



6- VERDADERO O FALSO: UNA SALMUERA ES UNA SOLUCIÓN FUERTE DE AGUA Y SAL UTILIZADA PARA CONSERVAR EN VINAGRE Y ABLANDAR LOS ALIMENTOS

VERDADERO

FALSO

7- ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ES EL ORDEN CORRECTO PARA EMPANAR UN ALIMENTO, COMO UNA PECHUGA DE POLLO?

PRIMERO SE CUBRE DE HARINA, LUEGO SE SUMERGE EN LÍQUIDO Y DESPUÉS SE CUBRE CON MIGAS DE PAN

PRIMERO SE SUMERGE EN LÍQUIDO, SE CUBRE DE HARINA, Y DESPUÉS DE MIGAS DE PAN

PRIMERO SE CUBRE DE HARINA, LUEGO SE CUBRE CON MIGAS DE PAN Y DESPUÉS SE SUMERGE EN LÍQUIDO

8- ¿QUÉ SIGNIFICA CURAR UNA CARNE?

RETIRAR LA GRASA ANTES DE COCINARLA

CONSERVARLA AL SECARLA, SALARLA O AHUMARLA

QUITAR LAS BACTERIAS QUE QUEDARON DESPUÉS DE AÑEJARLA EN SECO

9- SI TE GUSTA LA PASTA PREPARADA AL DENTE, ¿CÓMO ES QUE LA QUIERES?

FIRME AL MORDERLA

SUAVE Y GOMOSA

PEGAJOSA

10- ¿EN QUÉ MÉTODO DE COCCIÓN PRIMERO DORAS EN GRASA EL ALIMENTO (NORMALMENTE CARNE O VERDURAS), Y DESPUÉS LO COCINAS EN UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE LÍQUIDO A FUEGO LENTO POR LARGO TIEMPO?

BRASEADO

ESTOFADO

AHUMADO

