CUESTIONARIO TALLER : COCINA BASICA CODIGO 66210005

FICHA :No

APRENDIZ:

CIUDAD **MUNICIPIO**

MODALIDAD DE LA FORMACION: PRESENCIAL

Cuestionario de Selección Múltiple:

1. la elaboración de diferentes salsas aplicadas en COCINA BASICA son elaboradas a base de
a. espesantes
b. eudocolorantes
c. frutas y especias
d. base de saborizantes artificiales
e. ninguno de los anteriores

2. El calabacín y el sukini son:
a. Frutos rojos
b. Vegetales
c. Arroz de grano duro
d. Ninguno de los anteriores
e usado en la elaboración de pizza vegetariana

3. El termino caramelizar se define como:
a. desenvolver un caramelo
b. Dorar un producto a base de azúcar o miel
c. Adicionar a una bebida fría azúcar o miel
d. Ninguna de las anteriores

4. El término mise in place se define:
a. Refrigerado
b. Degustación
c. venta en la mesa
d. Alistamiento previo.

5. La sigla BPM se refiere a:
a. Buen plátano maduro
b. Buenas prácticas de manufactura
c. Bien Pasado Mañana
d. Ninguna de las anteriores

6. Los diferentes cortes aplicados en carnes, frutas y verduras sirven para:

a. Dar volumen
b. Mejor sabor
c. Buena presentación
D. Ninguna de las anteriores.



AIDA HERNANDEZ DUQUE
Instructora


SENA