

Examen ayudante de cocina

Datos del aspirante	
Nombre	
Apellido	

Corrección					
Cada respuesta correcta asigna 20 puntos, el puntaje mínimo para aprobar el examen es de 60 puntos.					
Respuesta	1	2	3	4	5
Puntos					
Total puntos					

1) Indique la opción correcta:

El merengue italiano consiste en:

- a) batir las claras a nieve junto a la azúcar.
- b) batir las claras a nieve y luego agregar el almíbar tibio.
- c) batir las claras a nieve con el azúcar sobre baño maría.



Respuesta

2) Enumere los siguientes pasos para realizar masa para pizza:

- tamizar harina con sal sobre la mesa dando forma de volcán
- pesar los ingredientes
- añadir levadura disuelta en agua tibia
- añadir aceite
- dejar reposar 40 minutos
- mezclar con movimientos circulares
- dar forma de bola a la masa
- poner la masa en un bol tapado con paño húmedo
- amasar hasta que no se pegue la masa a la mesa
(añadir harina si es necesario)



- 3) Reduzca el ingrediente "carne picada" de la siguiente receta al tercio:
900 gramos de carne picada
200 gramos de cebolla picada
50 gramos de aceitunas verdes cortadas en 4 partes

Respuesta

- 4) Indique la opción correcta:
El baño de María invertido consiste en:
a) colocar la preparación sobre agua con hielo
b) agregar a la preparación un líquido frío
c) colocar la preparación sobre agua tibia

Respuesta



- 5) Indique la opción correcta:
Las masas con levadura deben:
a) reposar en lugar tibio
b) reposar en lugar frío
c) no reposar

Respuesta