

Examen ayudante de cocina

Datos del aspirante	
Nombre	Héctor
Apellido	Pérez Pícaro

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	20	20	20	0	20
Total puntos			80		

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:

- ...2... tamizar harina con sal sobre la mesa dando forma de volcán
- ...1... pesar los ingredientes
- ...3... añadir levadura disuelta en agua tibia
- ...4... añadir aceite
- ...9... dejar reposar 40 minutos
- ...5... mezclar con movimientos circulares
- ...7... dar forma de bola a la masa
- ...8... poner la masa en un bol tapado con paño húmedo
- ...6... 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

Respuesta³⁰⁰

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^B



5) Indique la opción correcta:

Las masas con levadura deben:

a) reposar en lugar tibio

b) reposar en lugar frío

c) no reposar

Respuesta^A