



RECURSO 10

A continuación encontrarás diez ejercicios para poder evaluar los contenidos vistos en clase de las siguientes unidades formativas:

UF0055: Praelaboración y conservación culinarias

UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.

UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.

Realízalos y envíalos a:




maria.garmun.1@educa.jcyl.es


El plazo máximo de entrega de dichos ejercicios es el 29 de mayo de 2020.

¡Ánimo!

La siguiente prueba escrita consta de 10 preguntas.

1. Completa la siguiente tabla identificando el tipo de pincho, tapa, entremés; y la provincia o Comunidad Autónoma de donde es típico.

	TIPOLOGÍA	PROCEDENCIA
		
		
		




		
		

2. Enumera y explica las 7 pautas, vistas en clase, que hay que seguir para la limpieza de un ave.



3. Completa la tabla atendiendo al tiempo de cocción de los siguientes tipos de arroz:

TIPO DE ARROZ	TIEMPO DE COCCIÓN
Para risotto	
Arroz Integral	
Arroz salvaje	

4. Identifica y anota los ingredientes con los que se elaboran estas salsas:

5. ¿Cómo se clarifica un consomé?



	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20 
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	

6. Explica cómo se realiza un puré duquesa (si te resulta más fácil puedes realizar un diagrama de flujo).

7. Completa el cuadro expuesto a continuación atendiendo a las categorías comerciales de la carne de vacuno:

PEZ LLANA PESCUEZO SOLOMILLO TAPA CONTRA AGUJA BRAZUELO PECHO LOMO ALTO RABO LOMO BAJO REDONDO CULATA DE CONTRA ALETA FALDA BABILLA ESPALDILLA MORCILLO COSTILLAR CADERA MORRILLO RABILLO DE CADERA TAPILLA

EXTRA	PRIMERA A	PRIMERA B	SEGUNDA	TERCERA

	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20 
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	

8. Enumera las diferencias entre los entremeses fríos y los entremeses calientes.

9. ¿Al finalizar la cocción del arroz, cómo tiene que ser su acabado?

	ACABADO
ARROZ SECO	
ARROZ MELOSO	
ARROZ CALDOSO	

10. Con qué ingredientes se elabora la ensalada indiana?, ¿cómo se aliña?