

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

| INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI en la mesa. Prohibido utilizar teléfono móvil u otro dispositivo digital. - Rodear con un círculo la respuesta elegida. Si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta. No utilizar líquido corrector (Tippex). - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - Esta primera parte de la prueba tendrá carácter eliminatorio, por lo que los alumnos deberán obtener una calificación igual o superior a 5 puntos para poder acceder a la segunda parte de la prueba. |
| CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN |
| <p>La calificación de la prueba será la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cada respuesta correcta sumará 0,10 puntos. - Cada respuesta errónea restará 0,05 puntos. - Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán. - Para poder superar el módulo, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las pruebas. - La calificación final se calculará valorando un 40% la 1ª prueba de carácter conceptual y un 60% la 2ª prueba de carácter procedimental. |

| DATOS DEL ASPIRANTE | | | FIRMA |
|---|---|--------|-------|
| APELLIDOS: | | | |
| NOMBRE: | D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE: | FECHA: | |
| Código del ciclo: (1) HOTM01 | Denominación completa del título: (1) TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA | | |
| Clave o código del módulo: (1) 0047 | Denominación completa del módulo profesional: (1) TÉCNICAS CULINARIAS | | |

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

| CALIFICACIÓN |
|--------------|
| |



**Comunidad
de Madrid**

**CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA**



C.I.F.P. Escuela Hostelería y Turismo



| DATOS DEL ASPIRANTE | | | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS: | | | |
| NOMBRE: | D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE: | FECHA: | |

CONTENIDO DE LA PRUEBA

- ¿Cuál de los siguientes métodos de cocinado no es considerado como técnica de cocción en elementos húmedos?
 - Hervido.
 - Estofado.
 - Breseado.
 - Salteado.
- La cocción al vacío es un tipo de cocción:
 - Larga y a baja temperatura.
 - Corta y a alta temperatura.
 - Rápida y a alta temperatura.
 - Lenta y a alta temperatura.
- ¿Cuál de los siguientes métodos de cocinado por calor no se realiza por concentración?
 - Salteado
 - Hervir partiendo de líquido frío.
 - Freír
 - Plancha-parrilla
- La temperatura a partir de la cual comienzan las reacciones de Maillard en las transformaciones sufridas por la carne al asarla es de:
 - 90° C
 - 95° C
 - 150° C
 - 70° C
- ¿Cómo se fríen las patatas “española” para un servicio?
 - Directamente en abundante aceite a 180° C hasta dorar.
 - Pochando en abundante aceite a 130° C hasta que estén tiernas, y dorando a 180° C en el momento del servicio.
 - Directamente en abundante aceite a 160° C hasta dorar.
 - Pochando en abundante aceite a 160° C hasta que estén tiernas, y dorando a 180° C en el momento del servicio.
- ¿En qué guarnición de patatas fritas es obligatorio no lavar las patatas después de cortadas y antes de freír?
 - Patatas chips.
 - Patatas nido.
 - Patatas rejilla.
 - Patatas paja.



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



7. ¿Cuál es el tiempo de cocción de un fondo blanco de ternera?
 - a. 30 minutos.
 - b. 4 a 5 horas.
 - c. 1'5 horas.
 - d. 2 horas.

8. ¿Qué término define la acción de sumergir un género en agua muy caliente o hirviendo durante unos segundos para conseguir ablandarlo o que se pele con mayor facilidad?
 - a. Blanquear.
 - b. Escaldar.
 - c. Escalfar.
 - d. Todas las respuestas anteriores son falsas.

9. ¿Qué término culinario define la técnica culinaria de cocinar un género (normalmente hortalizas) a fuego lento y con muy poca grasa hasta se evapore totalmente el agua que hayan soltado las hortalizas y tomen color, es decir, deben resultar doradas.
 - a. Rehogar.
 - b. Sofreír.
 - c. Pochar.
 - d. Todas las respuestas anteriores son falsas.

10. ¿Qué ingrediente no lleva un fondo oscuro?
 - a. Huesos de buey o ternera.
 - b. Tomates.
 - c. Puerros.
 - d. Pimiento verde.

11. ¿Qué espinas y restos de pescado no utilizarías para la elaboración de un fumet?
 - a. Bacaladilla.
 - b. Arenque.
 - c. Merluza.
 - d. Rape.

12. ¿Cuál es el tiempo de conservación en refrigeración de un fumet?
 - a. El día de su elaboración, o como máximo 48 horas
 - b. Una semana.
 - c. De 5 a 7 días.
 - d. De 3 a 5 días.

13. ¿Cómo se denomina el caldo utilizado para lavar y cocer alimentos que se oxidan con facilidad, principalmente hortalizas?
 - a. Fondo blanco.
 - b. Caldo corto.
 - c. Caldo de marinada.
 - d. Caldo blanco.

14. ¿Cuál no es, una ligazón simple?
 - a. Roux.
 - b. Féculas.
 - c. Nata.
 - d. Huevos.



| DATOS DEL ASPIRANTE | | | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS: | | | |
| NOMBRE: | D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE: | FECHA: | |

15. ¿Cuál es el tiempo de cocción de un fumet?
- 1'5 horas si es de espinas gelatinosas como de rape o rodaballo.
 - 4 a 5 horas.
 - 25-30 minutos.
 - 1 hora.
16. ¿Cuál son los ingredientes de un adobo de pescado?
- Aceite, vinagre, ajo, orégano, pimentón.
 - Aceite vinagre, pimentón, tomillo y romero.
 - Agua, vinagre, ajo, orégano y pimentón (optativo).
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
17. ¿Cómo se llama a la mantequilla compuesta que incluye mantequilla empomada, mezclada con perejil picado, zumo de limón, sal y pimienta?
- Mantequilla Colbert.
 - Mantequilla Bercy.
 - Mantequilla Maître d'hotel.
 - Mantequilla Marchand du vins.
18. ¿Cómo se llama la salsa básica compuesta de un roux oscuro más un fondo oscuro?
- Salsa Velouté.
 - Salsa Bechamel.
 - Salsa Española.
 - Salsa Muselina.
19. ¿Cuál de las siguientes salsas puede incluir fumet de pescados como ingrediente?
- Diabla.
 - Española o Demiglace.
 - Velouté.
 - Alemana.
20. ¿Cómo se denomina la salsa básica emulsionada compuesta de mantequilla clarificada, yemas de huevo, vinagre de estragón, sal y pimienta?.
- Holandesa.
 - Bearnesa.
 - Mahonesa.
 - Chorón.
21. ¿Cómo se llama la salsa, derivada de la salsa española, que incluye chalota picada rehogada en mantequilla con pimienta en grano y bouquet garnie, vino tinto y tuétano?
- Charcutera.
 - Bordalesa.
 - Perigueux.
 - Diabla.



22. ¿Qué nombre recibe la salsa derivada de la bechamel que incorpora puré de cebollas previamente confitadas en vino y nata líquida?
- Mornay.
 - Aurora.
 - Orloff.
 - Soubisse.
23. La salsa Alemana es una derivada de la salsa velouté que incluye:
- Velouté de ave con reducción de estragón y estragón picado.
 - Velouté de ternera con caldo de champiñón y yemas.
 - Velouté de ternera con jugo de trufas, trufa picada y nata líquida.
 - Velouté de ave con yemas y nata líquida.
24. ¿Qué nombre recibe la salsa derivada de la holandesa que incorpora zumo de naranja sanguina y juliana de zeste blanqueado de naranja sanguina?
- Muselina.
 - Marguery.
 - Chorón.
 - Maltesa.
25. ¿Qué ingrediente lleva la salsa Chorón?
- Bearnesa más glace de carne.
 - Holandesa más nata líquida.
 - Holandesa más jugo de ostras y ostras picadas.
 - Bearnesa más un puré de tomate concentrado.
26. ¿Qué hierba aromática se utiliza para el marinado de salmón y arenques?
- Cilantro.
 - Eneldo.
 - Estragón.
 - Salvia
27. ¿Qué ingrediente no lleva la salsa tártara?
- Pepinillos.
 - Cebolla.
 - Pimiento rojo.
 - Huevo duro.
28. ¿Qué elemento de ligazón utilizamos para la elaboración de los bisques?
- Arroz.
 - Roux.
 - Patata.
 - Legumbres.
29. ¿Cómo se llama la crema realizada con judías blancas?
- Argentiniil.
 - Potirón.
 - Conde.
 - Bretona.



| DATOS DEL ASPIRANTE | | | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS: | | | |
| NOMBRE: | D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE: | FECHA: | |

30. Indica el ingrediente que no lleva en su elaboración el gazpacho andaluz:
- Tomate.
 - Cebolla.
 - Pepino.
 - Pimiento verde.
31. ¿Qué legumbre requiere para su cocinado partir de agua muy caliente o hirviendo?
- Judías blancas.
 - Garbanzos.
 - Judías pintas.
 - Lentejas.
32. Indica cuál de los siguientes ingredientes no lleva el puré duquesa:
- Leche.
 - Patata.
 - Mantequilla.
 - Yemas de huevo.
33. ¿Qué guarnición de las siguientes incluye una mezcla de puré duquesa y pasta choux?
- Patata Delfín.
 - Patata Loreto.
 - Patata Fondant.
 - Las respuestas A y B son correctas.
34. ¿Qué tipo de patatas no requiere pochado previo para su elaboración?
- Puente nuevo.
 - Soufflés.
 - Bastón.
 - Española.
35. Respecto a la cocción de hortalizas verdes, ¿cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta?
- La cocción debe de realizarse en abundante agua con sal.
 - Debemos incorporar la hortaliza partiendo de agua fría con sal.
 - Requieren refrescado en agua con hielo y sal al final de la coción.
 - La cocción tiene que hacerse con el recipiente destapado.
36. ¿Cómo se llama la ensalada compuesta internacional que incluye manzana, nueces y apio, aderezada con una mahonesa con algo de nata líquida?
- Niçoise.
 - Nizarda.
 - Waldorf.
 - Mimosa.



37. ¿Qué nombre recibe la técnica culinaria que consiste en cocinar un género sumergiéndolo en abundante líquido a una temperatura próxima a la de ebullición pero sin llegar a ella?
- Escaldar.
 - Cocción partiendo de líquido frío.
 - Escalfar.
 - Blanquear.
38. ¿Cómo se denomina la salsa que incluye salsa de tomate con una juliana de cebolla, jamón york y champiñón, vino blanco, algo de demiglace y finas hierbas picadas?
- Portuguesa.
 - Italiana.
 - Provenzal.
 - Putanesca.
39. ¿Cuántos huevos necesitamos para elaborar pasta fresca, tomando como referencia 1 kilo de harina?
- De 9 a 10.
 - 5 a 6 huevos.
 - 12 huevos.
 - No lleva huevos enteros, llevaría 12 yemas.
40. La Crema Castellana está hecha con:
- Garbanzos.
 - Lentejas.
 - Alubias.
 - Judías Verdes.
41. ¿Qué pieza del vacuno no pertenece a la categoría Primera y por lo tanto no es apropiada para la elaboración de salteados, y plancha o parrilla?
- Babilla.
 - Redondo.
 - Tapa.
 - Cadera.
42. ¿Cuál de las siguientes elaboraciones de los huevos cocinados con cáscara no se pueden refrescar?
- Pasados por agua.
 - Mollets.
 - Duros.
 - Ninguna de las anteriores, todos los huevos cocidos con cáscara requieren refrescado posterior.
43. ¿Cuál es el tiempo de cocción de los huevos pasados por agua para un huevo de 65 grs.?
- 5 minutos.
 - 1 minuto.
 - Dos minutos y medio a tres minutos.
 - 6 minutos



| DATOS DEL ASPIRANTE | | | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS: | | | |
| NOMBRE: | D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE: | FECHA: | |

44. ¿Cuál es el tiempo de cocción de un huevos mollets para un huevo de 65 grs.?
- 10 minutos.
 - 5 minutos.
 - 3 minutos.
 - 8 minutos.
45. Señala cuál de los siguientes mariscos es un cirrípedo?
- Centollo.
 - Percebe.
 - Buey de mar.
 - Santiaguíño.
46. ¿Qué temperatura alcanzan las ollas a presión?
- Hasta 150° C.
 - Hasta 120° C.
 - Hasta 100° C.
 - Hasta 200° C.
47. La técnica de cocinado del breseado pertenece al sistema de cocción:
- Por concentración.
 - Por expansión.
 - Mixto.
 - Por radiación.
48. ¿Qué término define la técnica culinaria de cocinar un género total o parcialmente a fuego muy vivo y con poca grasa simplemente para dorar exteriormente o para cerrar los poros y evitar la salida de jugos?
- Risolar.
 - Saltear.
 - Sofreír.
 - Todas las respuestas anteriores son falsas.
49. ¿Cómo se elabora un roux rubio?
- Tostando ligeramente la harina y tamizándola, antes de rehogar con la mantequilla.
 - Rehogando el roux durante 3 minutos hasta que coja un color ligeramente dorado.
 - Las respuestas a y b son correctas.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
50. ¿A qué grupo de técnica de cocción pertenece las elaboraciones hechas en papillote?
- Cocción en medio húmedo.
 - Cocción en medio seco.
 - Cocción en medio graso.
 - Cocción en combinación de medios (sistema mixto).



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



C.I.F.P. Escuela Hostelería y Turismo

51. ¿Qué temperatura es preferible que no superen los aceites en la técnica culinaria de gran fritura?
- 120° C.
 - 150° C.
 - 180° C.
 - 230° C.
52. ¿Qué otro nombre reciben los fritos pasados previamente sólo por harina o por harina de garbanzo?
- Rebozado a la romana.
 - Rebozado en tempura.
 - Rebozado a la andaluza.
 - Rebozado orly
53. ¿Cómo se denominan los fritos, pasados previamente por harina, huevo y pan rallado mezclado con queso rallado?
- Empanado a la milanesa.
 - Empanado a la madrileña.
 - Empanado a la provenzal.
 - Empanado a la italiana.
54. ¿Cómo se denomina la elaboración que consiste en dos escalopines de ternera entre los que se pone una loncha de queso y una loncha de jamón york, se empana y se fríe?
- Escalope a la madrileña.
 - Escalope a la milanesa.
 - Escalope Cordon Bleu.
 - Escalope San Jacobo.
55. Freír es una técnica culinaria realizada por:
- Concentración.
 - Expansión.
 - Mixto.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
56. Señala cual no es la clave para un correcto asado:
- No dar vueltas continuamente al género.
 - Pinchar la pieza de carne para que salgan los jugos y se cocine mejor por dentro.
 - Más temperatura para besugo que para un redondo de ternera.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
57. ¿Cuál es la clave para una correcta fritura?
- Un escurrido inmediato.
 - No pinchar nunca los fritos para evitar que se pierdan los jugos.
 - Servicio inmediatamente posterior a la fritura.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
58. La reacción Maillard es:
- Reacción química producida por los azúcares y vitaminas al calentarse a altas temperaturas.
 - Reacción química producida por los azúcares y proteínas al calentarse a altas temperaturas.**
 - Reacción química producida por los azúcares y lípidos al calentarse a altas temperaturas.
 - Reacción química producida por los azúcares y minerales al calentarse a altas temperaturas.



| DATOS DEL ASPIRANTE | | | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS: | | | |
| NOMBRE: | D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE: | FECHA: | |

59. ¿Qué ingrediente no lleva un fondo blanco de ave?
- Puerro.
 - Zanahoria.
 - Apio.
 - Tomate.
60. ¿Qué ingrediente no lleva la clarif en el clarificado de los consomés?
- Puerro.
 - Clara de huevo.
 - Zanahoria.
 - Tomates.
61. ¿En qué se diferencia el fumet rubio u oscuro del fumet tradicional?
- El fumet rubio lleva azafrán.
 - La bresa, espinas y recortes del pescado se doran en grasa antes de la cocción.
 - En tostar las cabezas y espinas en una placa en el horno sin grasa hasta que cojan color.
 - Se hace con pescados semiblancos (doradas, lubinas...).
62. La diferencia en la elaboración del fumet rojo respecto al rubio es:
- El fumet rojo lleva pimentón.
 - El fumet rojo lleva tomate.
 - El fumet rojo lleva cabezas de gambas, langostinos u otro crustáceo.
 - Las respuestas a y b son correctas.
63. ¿Cómo se denomina a la elaboración de verduras hervidas o al vapor y después aliñadas con mantequilla?
- Panaché de verduras a la francesa.
 - Panaché de verduras a la inglesa.
 - Panaché de verduras a la española
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
64. ¿Cómo se llama la salsa derivada de la salsa española que incorpora vino tinto reducido, trufa picada y jugo de trufa?
- Perigueux.
 - Bordalesa.
 - Robert.
 - Cazadora.
65. ¿Qué nombre recibe la salsa derivada de la salsa bechamel que incorpora nata líquida?
- Mornay.
 - Crema.
 - Soubise.
 - Aurora.



66. ¿Cómo se denomina la salsa derivada de la salsa velouté de pescado que incorpora jugo de cocción de champiñones, glace de fumet, yemas, mantequilla y nata?
- Alemana.
 - Parisien.
 - Normanda.
 - Suprema.
67. ¿Cómo se llama la salsa derivada de la salsa de tomate que incorpora, ajo, albahaca, guindilla, tomate, etc.?
- Napolitana.
 - Arrabiatta.
 - Boloñesa.
 - Puttanesca.
68. ¿Cómo se llama la salsa derivada de la salsa mahonesa a la que se le incorpora: cebolleta, pepinillos, alcaparras, yema de huevo duro, mostaza, perejil y perifollo?
- Coctel.
 - Rosa.
 - Andaluza.
 - Tártara.
69. ¿Qué nombre tiene la salsa hecha con ajos, tomates maduros, rebanadas de pan, almendras y avellanas tostadas, más pimientos secos o ñoras, aceite, vinagre y sal?
- Romesco.
 - Vizcaína.
 - Allipebre.
 - Chilindrón.
70. La crema de guisantes se denomina:
- Crema Conti.
 - Crema Esaú.
 - Crema Saint Germain
 - Crema Vichy.
71. La purrusalda es un plato típico de la cocina regional vasca, confeccionado entre otros ingredientes por patatas, puerros y:
- Merluza.
 - Bacalao.
 - Atún.
 - Bonito.
72. ¿Qué cantidad de fondo respecto a la de arroz utilizaremos para confeccionar un arroz seco?
- 2'5 o 3 veces
 - 3 veces
 - 2 veces.
 - Entre 3'5 y 4 veces



| DATOS DEL ASPIRANTE | | | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS: | | | |
| NOMBRE: | D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE: | FECHA: | |

73. Señala el enunciado falso en lo que respecta a los risottos:
- La elaboración se termina con la adición de queso (parmesano principalmente).
 - El arroz se incorpora sobre el caldo o fondo que debe estar hirviendo.
 - Son elaboraciones típicamente italianas.
 - Pueden terminarse añadiendo al final de la elaboración un poco de mantequilla o nata líquida.
74. ¿A qué tipo de platos suelen acompañar los picatostes y los costrones de pan frito o tostado?
- Crema y sopas.
 - Carnes.
 - Platos de ahumados.
 - Pescados.
75. ¿Cuál de las siguientes guarniciones se suele utilizar para las carnes a la parrilla?
- Bella Molinera.
 - Enrique IV.
 - Dieppoisse.
 - Cardinal.
76. En el código que aparece marcado en la cáscara de los huevos, el primer número indica...
- El país.
 - Tipo de cría.
 - La provincia.
 - El municipio.
77. ¿Cómo se llaman las láminas de pescado crudo (por ejemplo de atún, salmón, lenguado, etc.) condimentados con salsa de soja, pasta de wasabi o jengibre encurtido?
- Ceviche
 - Sashimi.
 - Sushi
 - Poché
78. En el hervido de los cefalópodos, como el pulpo, con gran cantidad de colágeno en las fibras musculares, necesitan de una cocción prolongada, para su cocinado es necesario reblandecer la carne. ¿Qué preelaboración podemos emplear?
- El golpeado contra la tabla o tajo.
 - La congelación previa.
 - El blanqueado.
 - Las respuestas a y b son correctas.
79. La técnica de cocinado más adecuada para la elaboración de moluscos es.
- Breseados.
 - Salteados.
 - Al vapor.
 - En salsa americana.



80. Las gambas se cuecen en agua hirviendo con abundante sal. ¿Cuánto tiempo?
- 1 minuto.
 - Hasta que reanude el hervor.
 - 2 minutos.
 - 3 minutos.
81. El papillote es una técnica culinaria mediante la cual el alimento se cocina por:
- Vapor.
 - Calor seco.
 - Breseado.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
82. ¿Cómo se cuecen las judías verdes?
- Partiendo de agua fría sin sal.
 - Partiendo de agua hirviendo sin sal.
 - Partiendo de agua hirviendo con sal.
 - Partiendo de agua fría con sal.
83. ¿Cómo se denomina el estofado en el que se aprovecha la sangre y el hígado del animal, especialmente indicado para platos de caza?
- Fricandó.
 - Civet.
 - Ragout.
 - Fricassé.
84. El estofado de carne de cordero cortada a dados y guarnecida con verduras variadas, muy típico en primavera y en época de pascua se denomina:
- Navarín.
 - Ragôut.
 - Fricandó.
 - Fricassé.
85. Según el modelo de presentación clásico o tradicional, ¿en qué parte del plato debe situarse el elemento principal?
- En el centro del plato.
 - En el lado izquierdo del plato.
 - En la parte inferior del plato.
 - En el lado derecho del plato.
86. ¿Cómo se denomina la guarnición de patata frita cortada en forma de bastones de 6 cm. de largo por 0'5 cm. de ancho y grueso?
- Patata española.
 - Patata francesa.
 - Patata bastón.
 - Patata cerilla.



| DATOS DEL ASPIRANTE | | | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS: | | | |
| NOMBRE: | D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE: | FECHA: | |

87. ¿Qué nombre tiene la guarnición compuesta por patatas cortadas en rodajas y mantequilla fundida, que se cuecen en el horno entre 45 y 60 minutos hasta que estén tiernas y la superficie quede dorada?
- Patatas Anna.
 - Patatas graten Dauphinois.
 - Patatas delfín.
 - Patatas Hasselback.
88. ¿Cómo se llama la guarnición compuesta internacional que incluye fondos de alcachofa rellenos de salsa bearnesa y patatas avellana risoladas y salteadas con glace de carne?
- Tirolesa
 - Enrique IV
 - Mariscal.
 - Buena Mujer.
89. ¿Qué nombre recibe la guarnición compuesta internacional que incluye patata vapor, aros de cebolla rebozados, bolas de espinaca rebozadas y tomate escaldado.?
- Niçoise..
 - Bella Molinera.
 - Buena Mujer.
 - Financiera.
90. ¿Qué término define la acción de envolver un género con una fina lámina de bacon, tocino o similar con el objeto de que no se reseque durante su posterior cocinado?
- Mechar.
 - Albardar.
 - Encamisar.
 - Sufratar.
91. ¿Qué término define la acción de añadir hielo o agua fría a un preparado que esté en ebullición para que momentáneamente deje de cocer.
- Refrescar.
 - Asustar.
 - Hidratar.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
92. ¿Qué termino defina la acción de dar un ligero hervor o breve cocción a ciertos géneros para quitarles el mal gusto, mal sabor o color o para que pierdan acidez, amargor o se desangren?
- Escaldar.
 - Escalfar.
 - Blanquear.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.



93. ¿Qué término define la acción de hacer incisiones en un género para facilitar su posterior cocinado o evitar que se deforme al cocinarlo?
- Laminar.
 - Filetear.
 - Cincelar.
 - Trinchar.
94. ¿Qué término define la acción de cocinar un género, principalmente verduras, a fuego lento y tapado con muy poca grasa y sin que coja color?
- Sudar.
 - Caer.
 - Pochar.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
95. ¿Qué término define la acción de dar tiempo a una carne, normalmente de caza o abasto, eviscerada y a veces desollada o desplumada, controlando la temperatura y la humedad, hasta que logre el punto exacto de ternura, aroma y sabor?
- Envejecer.
 - Madurar u orear.
 - Faisandé.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
96. ¿Cuál es el ingrediente principal que da nombre a la crema Esaú?
- Calabaza.
 - Garbanzos.
 - Judías Pintas.
 - Lentejas.
97. ¿Cómo se denomina a la elaboración de arroz seco azafrañado que incluye guisantes, salchichas frescas, albóndigas y longaniza blanca con una salsa de tomate de acompañamiento?
- Arroz a la griega.
 - Arroz a la turca.
 - Arroz a la egipcia.
 - Arroz a la catalana.
98. ¿Cómo se denomina a la elaboración que incluye dos escalopines de ternera entre los que coloca una loncha de jamón serrano y una loncha de queso, se empana y se fríe?
- Escalope Cordón Bleu.
 - Escalope madrileña.
 - Escalope San Jacobo.
 - Todas las respuestas anteriores son falsas.
99. ¿Cómo se denomina al potaje de patatas guisadas con chorizo y un sofrito de verduras?
- Patatas a la aragonesa.
 - Patatas guisadas con chorizo.
 - Patatas a la riojana.
 - Patucada asturiana.
100. ¿Cómo se llama la guarnición compuesta internacional que incluye champiñones en cuartos, cebollitas glaseadas en blanco, panceta en lardones y patatas diente de ajo risoladas?
- Buena Mujer.
 - Bella Molinera.
 - Enrique IV.
 - Cardinal.