OSAKIDETZA

2018ko otsailaren 14ko 138/2018 Erabakiaren bidez, egindako Oposaketa-Lehiaketarako deia (EHAA 45 Zkia. 2018ko martxoaren 5ekoa)

Concurso-Oposición convocado por Resolución 138/2018 de 14 de febrero de 2018 (B.O.P.V. Nº 45 de 5 de marzo de 2018)

KATEGORIA: SUKALDARIA

CATEGORÍA: COCINERO

Proba eguna: **2018ko ekainaren 2a**
Fecha prueba: **2 de junio de 2018**

***1. ariketa** / 1er. ejercicio*
A** Eredua / Modelo **A

1 ¿CUÁL ES LA PIEZA DE MAYOR TAMAÑO DEL CUARTO DELANTERO DE LA RES?

1a) Espaldilla.
1b) Llana.
1c) Rabadilla.
1d) Brazuelo**.**

2 ¿QUÉ UTENSILIO SE UTILIZA PARA ABRILLANTAR LOS GÉNEROS DESPUÉS DE COCIDOS O ASADOS?

2a) Escurridor.
2b) Parrilla.
2c) Rejilla.
2d) Placa abrillantadora.

3 ¿CUÁL ES UNO DE LOS PUNTOS CLAVE AL ELABORAR UN PESCADO ORLY?

3a) Napar el pescado con una bechamel ligera y bien escurrida.
3b) Mantener el pescado previamente en leche para que el resultado sea un color blanco en su interior.
3c) Marinar el pescado previamente con limón, ajo y perejil.
3d) Que la masa carezca de "liga" para evitar que el pescado resulte descubierto de pasta por algún lado.

4 ¿QUÉ DENOMINACIÓN PROPIA TIENE LA "CARNE LIMPIA Y TIERNA DE VACA, PICADA, LIGADA Y SAZONADA A LA QUE SE LE DA FORMA DE PEQUEÑA Y GRUESA RODAJA"?

4a) Filete ruso.
4b) Bitokes.
4c) Paupiettes.
4d) Noisette.

5 ¿QUÉ MOLDE SE UTILIZA PARA MOLDEAR ESPUMAS, ASPIC Y PUDDING?

5a) Molde de bizcocho.
5b) Molde de brioche.
5c) Molde terrina.
5d) Molde de savarín.

6 ¿CÓMO SE DENOMINA LA PASTA FRESCA EN FORMA DE CINTA DELGADA?

6a) Fideos.
6b) Spaghettis.
6c) Tallarines.
6d) Cannelonis.

7 ¿CUÁL ES EL QUESO QUE PROCEDE DE SUIZA, FORMANDO PIEZAS DE 30 A 40 KILOS, EN FORMA DE RUEDA Y CORTEZA TIMBRADA CON SU NOMBRE?

7a) Edam.
7b) Gouda.
7c) Cheedar.
7d) Gruyère.

8 **¿QUÉ CONDIMENTO FRESCO, JUNTO CON EL CEBOLLINO, APIO Y ESTRAGÓN, COMPONEN LAS "FINAS HIERBAS"?**

8a) Puerro.
8b) Zanahoria.
8c) Perejil.
8d) Pimiento.

9 ¿CUÁL ES UNA CARACTERÍSTICA DE CALIDAD DE LOS HUEVOS MOLDEADOS?

9a) Yema centrada, no totalmente sólida e invisible; clara no muy dura.
9b) Yema no visible y clara cuajada pero blanda, de color ligeramente azulado.
9c) Yema blanda, centrada y líquida; clara semilíquida.
9d) Yema centrada y sólida de forma ovalada que recuerda a la del huevo con cáscara.

10 ¿QUÉ NOMBRE RECIBE EL CONSOMÉ CUANDO SE SIRVE CON TIRAS DE CRÊPES Y VA LIGADO LIGERAMENTE CON TAPIOCA?

10a) Celestina.
10b) Royal.
10c) Profiterol.
10d) Duquesa.

11 ¿CÓMO SE DEBE CONSERVAR LA SAL COMO CONDIMENTO, PARA EVITAR SU AGLUTINACIÓN Y HUMEDECIMIENTO?

11a) En cámara frigorífica a 16 grados centígrados.
11b) En antecámara a temperatura ambiente.
11c) En lugar seco.
11d) En recipiente de metal con cierre hermético.

12 ¿QUÉ SE USA PARA REHOGAR, SALTEAR Y ESTOFAR GÉNEROS?

12a) Saute.
12b) Breseadora con tapa.
12c) Rondón con tapa.
12d) Sartén.

13 LA ACCIÓN DE COCINAR TOTAL O PARCIALMENTE UN GÉNERO, PONIÉNDOLE A FUEGO LENTO CON POCA GRASA, SIN QUE TOME COLOR, SE CORRESPONDE CON EL TÉRMINO CULINARIO:

13a) Escalopar.
13b) Fondear.
13c) Rehogar.
13d) Gratinar.

14 LOS "TOURNEDOS":

14a) Se obtienen de la punta del solomillo.
14b) Se obtienen del centro del solomillo.
14c) Se obtienen de la cabeza del solomillo.
14d) Se obtienen del lomo una vez descargado y sin hueso.

15 ¿CUÁL ES LA UTILIZACIÓN, COMO GUARNICIÓN, DE LOS ÑOQUIS PARISIEN?

15a) Acompañamiento de carnes en salsa.
15b) Acompañamiento de platos fríos de huevos.
15c) Acompañamiento de platos caldosos de pescado.
15d) Acompañamiento de platos de huevos exceptuando cuando van fritos.

16 ¿QUÉ APARATO TIENE COMO MISIÓN AGLUTINAR Y EMULSIONAR LOS PEQUEÑOS CRISTALILLOS DE HIELO FORMADOS EN UN LÍQUIDO AL CONTACTO CON UN FRÍO INTENSO PROVOCADO?

16a) Batidora.
16b) Emulsionadora.
16c) Sorbetera.
16d) Mueble congelador.

17 ¿EN QUÉ ELABORACIONES SE UTILIZA LA OREJA DESHUESADA DE LA MERLUZA?

17a) Para la elaboración de salsa americana.
17b) Para sopas y más comúnmente para la comida "de familia".
17c) Como guarnición de elaboraciones de otros tipos de pescado asados.
17d) En elaboraciones "a la molinera".

18 ¿CUÁL ES LA PIEZA DE MAYOR TAMAÑO EN EL CUARTO TRASERO DEL VACUNO MAYOR?

18a) Babilla.
18b) Cadera.
18c) Falda.
18d) Tapa.

19 ¿QUÉ NOMBRE RECIBEN LAS TORTILLAS NATURALES ENROLLADAS?

19a) "A la francesa".
19b) "A la española".
19c) "A la cocotte".
19d) Ninguna es correcta.

20 ¿QUÉ CARACTERÍSTICA TIENE LA ESPINA CENTRAL O VERTEBRA DE UN PESCADO MUY FRESCO?

20a) Mantiene la humedad y se rompe con facilidad.
20b) Al corte no desprende sangre.
20c) Su color sigue siendo igual al de la carne decolorada.
20d) Es trasparente, de color similar a la carne.

21 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS FORMA PARTE DE UNA MARMITA?

21a) Ensartador.
21b) Cámara fría.
21c) Cámara de calentamiento.
21d) Rejilla desmontable.

22 EN UNA BRIGADA SUPERIOR SI SE DESDOBLAN LAS PARTIDAS CLÁSICAS ¿CUÁL CONFECCIONA CALDOS, SOPAS, CONSOMÉS, POTAJES, CREMAS Y VELOUTES?

22a) Salsero.
22b) Potajero.
22c) Cuarto frío.
22d) Regimenero.

23 ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES SOPAS LLEVA ARROZ EN SU COMPOSICIÓN?

23a) Sopa al cuarto de hora.
23b) Sopa castellana.
23c) Sopa de hortalizas.
23d) Sopa Bouillabaisse.

24 ¿CUÁNDO UN AVE ASADA EN ASADOR PUEDE RECIBIR LA DENOMINACIÓN DE "A LA BROCHE"?

24a) Siempre que se ase después de un mechado.
24b) Si se acompaña de la guarnición "a la Broche".
24c) Si el combustible que se utiliza para su asado es vegetal.
24d) Siempre que la grasa que se utiliza en el asado es mantequilla.

25 EN LA COCINA INTERNACIONAL, ¿CÓMO SE DENOMINA LA CREMA FORMADA DE LENTEJAS CON NATA Y GUARNICIÓN DE QUENEFAS DE AVE?

25a) Esaü.
25b) Chantilly.
25c) Conti.
25d) Lionesa.

26 ¿PARA QUÉ SE UTILIZA EL ACANALADOR?

26a) Para reafilar o “suavizar” un cuchillo de sierra.
26b) Para recoger perfectamente residuos de los canales del fogón.
26c) Para tornear, pelar, cortar al aire hortalizas y frutas.
26d) Para hacer estrías o canales a frutas y legumbres carnosas.

27 EN LA ELABORACIÓN DE LA SALSA ESPAÑOLA ¿DÓNDE SE AÑADE EL FONDO OSCURO HIRVIENDO?

27a) A un roux oscuro frío.
27b) A un roux rubio frío.
27c) A un roux blanco caliente.
27d) A una mezcla de fécula de patata y vino tinto.

28 UNA VARIACIÓN EN LA COMPOSICIÓN DE LA TORTILLA ALASKA ES LA SUSTITUCIÓN DEL MERENGUE POR:

28a) Mezcla de tortilla soufflé.
28b) Mezcla de nata con mermelada aligerada.
28c) Mezcla de nata con gelatina de fruta.
28d) Mezcla de helado con babarois de fruta.

29 ¿QUÉ HORTALIZA UNA VEZ TORNEADA, BLANQUEADA Y REHOGADA, SE UTILIZA EN PISTOS, CHANFAINAS, ETC.?

29a) Apio.
29b) Calabacín.
29c) Calabaza.
29d) Alcachofas.

30 ¿CÓMO SE DENOMINA EL CORTE DE PESCADO SIN ESPINA, CON PIEL O SIN PIEL, DE 150 A 175 GRAMOS DE PESO APROXIMADAMENTE?

30a) Filete.
30b) Rodaja.
30c) Suprema.
30d) Medallón.

31 LA PLONGE, ES EL LUGAR DONDE:

31a) Se almacenan los alimentos no perecederos y se surte de ellos a la cocina y a otros departamentos.
31b) Se almacenan los alimentos que no precisan de frío y se surte de ellos a la cocina y a otros departamentos.
31c) Se conservan los alimentos perecederos, además de proceder a su limpieza para su posterior distribución.
31d) Se limpia y conserva la batería de cocina.

32 ¿CÓMO SE DENOMINA A LA CARNE DESHUESADA CORRESPONDIENTE AL CUARTO DELANTERO DE UN AVE?

32a) Jamoncito.
32b) Suprema.
32c) Chuleta.
32d) Balotina.

33 ¿CUÁL ES EL TÉRMINO CULINARIO QUE DEFINE LA OPERACIÓN DE CUBRIR TOTALMENTE UN PREPARADO CON UN LÍQUIDO ESPESO QUE PERMANEZCA?

33a) Montar.
33b) Napar.
33c) Risolar.
33d) Salsear.

34 ¿QUÉ INDICA LA CALIDAD EN UNA ELABORACIÓN DE ARROZ CON LECHE A LA ESPAÑOLA?

34a) Color perfectamente blanco, granos sueltos, “caldo” escaso y algo espeso.
34b) Color perfectamente blanco con capa superior espesa y granos sueltos.
34c) Color perfectamente blanco, granos sueltos y sin “caldo”.
34d) Color perfectamente blanco con bordes algo amarillentos en la superficie por la nata desprendida y granos sueltos.

35 LAS ALCAPARRAS SE EMPLEAN:

35a) En marinadas de caza.
35b) En la elaboración de embutidos y carnes frías.
35c) Como guarnición de platos de pescado.
35d) En salsas frías o calientes y como guarnición de huevos.

36 ¿CÓMO SE DENOMINA EL MÉTODO DE COCINADO DE LAS HORTALIZAS POR LA ACCIÓN DEL AGUA QUE CONTIENEN, EN COMBINACIÓN CON ALGÚN ELEMENTO GRASO?

36a) Rehogado.
36b) Estofado.
36c) Salteado.
36d) Breseado.

37 DE ACUERDO CON LA TRADICIÓN Y COSTUMBRES INTERNACIONALES, EN UNA BRIGADA MEDIANA ¿QUIÉN CONFECCIONA EL RELEVÉE SI FUERA NECESARIO?

37a) El jefe de partida.
37b) El jefe de cocina.
37c) El almacenero.
37d) El marmitón.

38 EN LA PREELABORACIÓN DE LA BERENJENA, EN ALGUNOS CASOS, ¿CON QUÉ SE REALIZA EL "DESANGRADO"?

38a) Con agua y sal.
38b) Con vinagre y sal.
38c) Con leche y sal.
38d) Con zumo de limón y sal.

39 ¿DE QUÉ SE COMPONE LA MANTEQUILLA MEUNIÈRE?

39a) Zumo de limón, perejil y mantequilla.
39b) Zumo de limón, laurel y mantequilla.
39c) Zumo de limón, cilantro y mantequilla.
39d) Vinagre de estragón, perejil y mantequilla.

40 DORAR LA SUPERFICIE DE CIERTOS PREPARADOS DE COCINA O PASTELERÍA CON RAPIDEZ, ES LA APLICACIÓN BÁSICA DE UNA:

40a) Freidora cuando el preparado es rebozado.
40b) Prusiana con el regulador de calor fuerte.
40c) Turbotera.
40d) Gratinadora o salamandra.

41 LA ELABORACIÓN DE LA SALSA ESPAÑOLA O DEMI-GLACE, ES PRINICPALMENTE UNA APLICACIÓN DEL:

41a) Consomé blanco.
41b) Consome clarificado.
41c) Fondo blanco.
41d) Fondo oscuro.

42 UNO DE LOS INGREDIENTES DE LA ENSALDA WALDORF ES:

42a) Gajos de naranja.
42b) Patatas cocidas.
42c) Aceitunas negras.
42d) Nueces peladas.

43 ¿CUÁL ES LA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA DEL VINAGRE COMO CRITERIO DE CALIDAD?

43a) Puede oscilar de 11 a 17 grados como máximo.
43b) No pasará de 10 grados.
43c) La graduación alcohólica no es un criterio de calidad.
43d) Puede oscilar de 18 grados hasta 25 grados como máximo.

44 DENTRO DE LAS ENSALADAS COMPUESTAS ESPAÑOLAS, ¿CUÁLES SON LAS DENOMINACIONES MÁS COMUNES?

44a) Verde, Mixta y Campera.
44b) Verde, Ilustrada y Mimosa.
44c) Verde, Jardinera y Campera.
44d) Verde, Mixta y Completa.

45 LA TRINCHADORA SE UTILIZA PARA:

45a) Trocear carnes y hortalizas crudas.
45b) Rallar elementos semiduros, como pan o ciertos tipos de queso.
45c) Trinchar grandes piezas de carne asadas a la vista del cliente.
45d) Cortar fiambres, queso de cierto tipo, pan de molde, etc. con grosor graduable.

46 ¿EN QUÉ SE EMPLEA EL ESTRAGÓN?

46a) En aromatización de vinagres usados en conservas industriales como mostazas, alcaparras, etc.
46b) En formar, junto con el laurel y tomillo el Bouquet-garni.
46c) En formar, junto con el laurel y el apio las “Finas Hierbas”.
46d) En salsas de cerdo y aves principalmente.

47 ¿QUÉ SE UTILIZA PARA ALISAR PURÉS, CREMAS, VOLTEAR CIERTOS GÉNEROS COMO ESCALOPES, ETC.?

47a) Macheta.
47b) Mechadora.
47c) Espalmadera.
47d) Espátula de acero.

48 ¿QUÉ NOMBRE RECIBE LA PATATA PARA GUARNICIÓN QUE SE CORTA CON MÁQUINA MEDIANTE MOVIMIENTOS DE INVERSIÓN DE POSTURA DE LA MISMA?

48a) Rejilla.
48b) Puente nuevo.
48c) Cerilla.
48d) Chips.

49 ¿CÓMO SE PUEDE EVITAR LA ELASTICIDAD O “LIGA” A LA HORA DE ELABORAR LA MASA PARA LA PASTA ITALIANA?

49a) Tanto la mezcla de huevos y harina como el amasado posterior, debe de hacerse con rapidez.
49b) Una vez realizada la masa base se espolvorea con algo de levadura y se amasa con fuerza para que quede bien mezclada.
49c) Es necesario utilizar harinas de trigo blando.
49d) Tanto la mezcla de huevos y harina como el amasado posterior, debe de hacerse con lentitud y suavemente.

50 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES SAZONAMIENTOS IMPORTANTES PARA UNA ENSALADA, PUEDE INCLUIR MOSTAZAS:

50a) Mahonesa aligerada.
50b) Vinagreta.
50c) Nata.
50d) Salsa rosa.

51 ¿QUÉ ES UN CONSOMÉ CLARIFICADO DOBLE?

51a) Es un consomé con doble clarificación, por el método de desangrado previo.
51b) Es un consomé coloreado, añadiendo en el momento de su acabado salsa “Paris”.
51c) Es un consomé compuesto de un fondo blanco o consomé reforzado con carne picada al clarificarlo.
51d) Es un consomé realizado por el método de desangrado, efectuando las operaciones en el momento de ponerlo a hervir.

52 ¿CUÁLES SERÍAN LAS DIMENSIONES APROXIMADAS DE UNA MACHETA?

52a) 38 cm.
52b) 20 cm.
52c) 12 cm.
52d) 50 cm.

53 ¿CÓMO SE PUEDE IDENTIFICAR UNA MALA COMBUSTIÓN DEL GAS EN EL QUEMADOR DE UN FOGÓN?

53a) Porque la llama se convierte en azulada en vez de rojiza.
53b) Porque la llama no calienta.
53c) Porque la llama se convierte en rojiza en vez de azulada.
53d) Porque la llama no se puede regular.

54 ENTRE LAS VARIACIONES DE LA FABADA ASTURIANA, UNA ESTÁ EN EL SAZONAMIENTO QUE A VECES INCLUYE:

54a) Laurel, ajo y perejil.
54b) Laurel, cebolla, ajo y perejil.
54c) Laurel, azafrán, cebolla, ajo y otros.
54d) Laurel, cebolla, pimiento, ajo y perejil.

55 EN LA GRAN FRITURA, LA TEMPERATURA DENTRO DE LOS LÍMITES DE 160 A 200 GRADOS CENTÍGRADOS, DEPENDERÁ DE LA CANTIDAD DE GÉNERO POR FREIR, DEL TIEMPO DE PERMANENCIA QUE REQUIERA Y DE:

55a) Si el género va rebozado.
55b) El grado de humedad que contenga el género.
55c) El tipo de género que se trate: hortalizas, pescado, carne...
55d) La mezcla de grasas que se utilicen.

56 ¿CUÁL DE ESTOS DEPARTAMENOS DE COCINA ES CONDICIONADO?

56a) Oficina de control.
56b) Pastelería.
56c) Cuarto frío.
56d) Economato.

57 ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES ES UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL HUEVO FRESCO?

57a) Cáscara brillante.
57b) Sumergido en salmuera con concentración del 10 por 100 el huevo asoma fuera del agua.
57c) Transparencia y carencia de manchas al trasluz.
57d) Tiene cámara de aire que facilita al agitar el huevo "bailar" la yema.

58 ¿CUÁL ES EL RENDIMIENTO RES-CANAL EN EL VACUNO MENOR?

58a) 80%.
58b) 50%.
58c) 60%.
58d) 40%.

59 ¿QUÉ CLASE DE GRAN FRITURA NO PODRÁ SER UTILIZADA PARA OTRA CLASE GÉNEROS?

59a) La utilizada para pescados blancos y fritos a base de pastas de harina.
59b) La utilizada para huevos.
59c) La utilizada para hortalizas.
59d) La utilizada para carnes de aves.

60 ¿A QUÉ RESPONDE LA DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA POR "PARTIDAS"?

60a) A la necesidad de elaborar platos regionales, nacionales y, en su caso, internacionales.
60b) Por el cumplimiento de la normativa laboral en el ámbito de la restauración.
60c) A que tengan analogía en los trabajos, géneros alimenticios y utensilios e instalaciones a emplear.
60d) Por el cumplimiento de la normativa higiénico-alimentaria que solicita distribuir los géneros en diferentes lugares.

61 ¿QUÉ IMPLICA EL TÉRMINO CULINARIO REBOZAR?

61a) Repartir en forma de lluvia por la superficie de un preparado un género en polvo.
61b) Cubrir un género de una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.
61c) Cubrir con harina, huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra.
61d) Pasar por huevo batido un género para su posterior gratinado.

62 UNA PRUEBA PARA COMPROBAR LA CALIDAD DEL AZUCAR ES:

62a) Cocerlo con agua para comprobar que no suelta espuma.
62b) Batirlo con agua para comprobar que no suelta espuma.
62c) En seco, calentarlo en una sartén y observar el color que toma.
62d) Echarle unas gotas de agua para observar, sin batir, la rapidez de disolución.

63 ¿DE QUÉ SE COMPONE LA PATATA LORETO Y DELFÍN?

63a) Puré duquesa más yema de huevo.
63b) Puré duquesa más mantequilla.
63c) Puré duquesa más yemas de huevo y queso rallado.
63d) Puré duquesa más pasta choux y queso rallado.

64 ¿QUÉ DOS TIPOS DE UVA SE COSIDERAN COMO FRUTO SECO DULCE?

64a) De Málaga y Moscatel.
64b) De Málaga y de Cuello de Dama.
64c) De Malaga e Italiana.
64d) De Málaga y de Corinto.

65 ¿CUÁL PUEDE CONSIDERARSE COMO EL MEJOR SISTEMA DE PELADO DE LA PATATA POR NO ORIGINAR GRAN PÉRDIDA DE PESO?

65a) Frotación de la patata con la superficie interna granulada de la peladora.
65b) Pelado manual con puntilla.
65c) Pelado manual con pelador de legumbres.
65d) Blanqueado y posterior pelado.

66 LA COMPOSICIÓN BÁSICA DE LA CREMA PASTELERA PARA 10 RACIONES DE BUÑUELOS RELLENOS ES:

66a) 1/4 litro de leche, dos yemas de huevo, un huevo entero, 50 gramos de harina de fuerza, 100 gramos de azucar y la cáscara de medio limón pequeño.
66b) ½ litro de leche, dos yemas de huevo, un huevo entero, 50 gramos de harina de fuerza, 100 gramos de azucar y la cáscara de medio limón pequeño.
66c) ½ litro de leche, cinco yemas de huevo, 50 gramos de harina de fuerza, 100 gramos de azucar y la cáscara de medio limón pequeño.
66d) ½ litro de leche, cinco yemas de huevo, 90 gramos de harina de fuerza, 100 gramos de azucar y la cáscara de medio limón pequeño.

67 ¿QUÉ HORTALIZA DE LAS SIGUIENTES SE CONSIDERA DE PRIMAVERA?

67a) Tomate.
67b) Acelga.
67c) Apio.
67d) Alcachofa.

68 ¿QUÉ ES EL CHOP?

68a) Una gruesa pieza en forma de rodaja con riñón en el centro, hueso y bridada
68b) Una gruesa pieza en forma de rodaja con riñón en el centro, deshuesada y bridada.
68c) Una loncha de carne cortada a contra-hilo de las piezas grandes.
68d) Una trancha sacada del carré, gruesa y que incluye la costilla.

69 ¿CUÁLES SON LAS APLICACIONES DE LA MEDIA MARMITA?

69a) Montado de salsas emulsionadas y conservación de géneros en frigorífico.
69b) Elaboración de hervidos, caldos, guisados y estofados.
69c) Preparación de caldos y fondos, principalmente consomés.
69d) Elaboración de salsas y cremas.

70 ¿QUÉ CLASE DE FRITO ES AQUEL QUE NO ES NECESARIO QUE SALGA CRUJIENTE?

70a) Fritura andaluza.
70b) Pescado Orly.
70c) Pescado rebozado.
70d) Croquetas de pescado.

71 ¿QUÉ INGREDIENTES, ADEMÁS DE ROUX Y CALDO BLANCO, LLEVAN LAS CREMAS VELOUTES EN SU COMPOSICIÓN BÁSICA?

71a) Queso fundido y yemas de huevo.
71b) Leche y yemas de huevo.
71c) Nata líquida y yemas de huevo.
71d) Gelatina y yemas de huevo.

72 ¿QUÉ SE CONOCE COMO "ZONA FRÍA" EN LAS FREIDORAS?

72a) Al lugar donde se depositan los residuos de los alimentos.
72b) Al lugar donde se encuentra el conducto de chiclé.
72c) Al lugar donde se depositan los alimentos antes de introducirlos a la freidora.
72d) Al lugar donde escurren los alimentos tras la fritura.

73 ¿QUÉ ESPECIA TIENE GRAN APLICACIÓN EN CHARCUTERÍA Y PARA SALSAS BLANCAS?

73a) Pimienta.
73b) Nuez moscada.
73c) Anís estrellado.
73d) Cayena.

74 SI HABLAMOS DE PATATAS PELADAS, BLANQUEADAS Y FINALMENTE DORADAS CON GRASA, ¿DE QUÉ MÉTODO DE ELABORACIÓN SE ESTÁ HABLANDO?

74a) Caramelizar.
74b) Risolar.
74c) Estofar.
74d) Glasear.

75 ¿CUÁL ES EL INGREDIENTE PRINCIPAL EN LA ELABORACIÓN DE LA ESCUDELLA A LA CATALANA?

75a) Arroz.
75b) Lentejas.
75c) Garbanzos.
75d) Alubia blanca.

76 ¿QUÉ CONDIMENTO FRESCO RECIBE TAMBIÉN EL NOMBRE DE "ESCALUÑA"?

76a) Apio.
76b) Cebolleta.
76c) Chalota.
76d) Zanahoria.

77 ¿PORQUÉ SE CARACTERIZAN LOS FOGONES MURALES?

77a) Tienen sus hornos y estufas en un solo frente, que es el de situación de trabajo.
77b) Tienen solamente fogones sin poder acoplar otros elementos.
77c) Se usan en grandes establecimientos para poder trabajar con las partidas agrupadas.
77d) No precisan de extracción de humos.

78 ¿QUÉ REQUIERE LA ELABORACIÓN DE HUEVOS ESCALFADOS?

78a) Introducir el huevo en agua salada hirviendo por espacio de 8 a 10 minutos.
78b) Engrasado perfecto y abundante del molde, cascado del huevo y cocción al baño maría por un tiempo de 3 minutos.
78c) Inmersión en agua hirviendo salada durante cinco minutos.
78d) Cascado y puesta en agua hirviendo con algo de vinagre o limón (del 5% al 10%, aproximadamente).

79 POR PERSONA, ¿CUÁL ES LA CANTIDAD NECESARIA DE ARROZ EN CRUDO SI SE ELABORA ARROZ PILAW COMO GUANICIÓN?

79a) En todos los casos: 90 a 100 gramos.
79b) Si acompaña a pescado 80 gramos.
79c) Si acompaña a carnes 20 gramos.
79d) En todos los casos: 40 gramos.

80 ¿PORQUÉ ES IMPORTANTE UNA CORRECTA DOSIFICACIÓN DEL TIEMPO DE HERVOR EN LA ELABORACIÓN DE UN FUMET?

80a) Porque puede oscurecerse el caldo resultante.
80b) Porque se puede enturbiar el fumet a consecuencia de la espuma.
80c) Porque podrían quemarse las espinas y resto de pescado.
80d) Porque la cocción continuada perjudica su sabor.

81 ¿CÓMO SE DENOMINA LA ELABORACIÓN PARA PASTA ITALIANA HERVIDA, "DESECADA" A FUEGO LENTO, CON MANTENQUILLA Y LIGADA CON QUESO RALLADO, SAZONADA CON NUEZ MOSCADA Y PIMIENTA?

81a) A la Napolitana.
81b) A la Italiana.
81c) A la Boloñesa.
81d) A la Siciliana.

82 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ES UNA CARACTERÍSTICA DE LOS TENDRONES?

82a) Piezas que se obtienen de la parte inferior de la pierna.
82b) Piezas gruesas sacadas del carré.
82c) Piezas que se obtienen exclusivamente del costillar con falda en su parte más central.
82d) Gruesas piezas en forma de rodaja con riñón en el centro.

83 ¿QUÉ SON LOS PANNEQUETS?

83a) Pequeños panes de centeno.
83b) Un tipo de pasta italiana.
83c) Filoas.
83d) Bavarois.

84 ¿QUÉ OPERACIÓN CORRESPONDE AL TÉRMINO CULINARIO MOJAR?

84a) Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición.
84b) Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, para que momentáneamente deje de cocer.
84c) Dar un hervor o cocer a medias, para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color a ciertos géneros.
84d) Añadir el líquido necesario a un preparado para su cocción.

85 ¿A QUÉ SE DEBE QUE EL BACALAO EN SALAZÓN ADQUIERA UN COLOR ROSADO?

85a) Cuando el secado posterior al salazón, no se ha hecho a la temperatura adecuada.
85b) Cuando es almacenado en ambiente húmedo, y el color lo producen gérmenes contenidos en la sal.
85c) Cuando la cantidad de sal nitro que se ha utilizado en el proceso de salazón no es la adecuada.
85d) Cuando en el secado posterior al salazón no se ha realizado con la humedad requerida.

86 EN LA COCINA INTERNACIONAL, ¿QUÉ HIERBA AROMÁTICA SE EMPLEA PRINCIPALMENTE EN BOUQUET-GARNI Y PARA PLATOS DE CAZA?

86a) Albahaca.
86b) Tomillo.
86c) Orégano.
86d) Hierbabuena.

87 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES POTAJES LLEVA BACALAO?

87a) Pote gallego.
87b) Pequeña marmita.
87c) Cocido madrileño.
87d) Potaje de vigilia.

88 ¿CÓMO DEBE SER LA CONSERVACIÓN DE UNA CANAL FRESCA?

88a) A 2º C. de temperatura y al 85% de humedad relativa.
88b) En ambiente seco a una temperatura entre 8º C y 10º C.
88c) En el congelador a temperaturas de -12º C. aproximadamente para evitar excesiva merma.
88d) Entre 2º C. y 5º C. sin considerar el porcentaje de humedad.

89 ¿CUÁL ES EL ACCESORIO DE UN FOGÓN QUE SE UTILIZA PARA MANTENER CERCA Y CALIENTES FUENTES EMPLATADAS O SIN EMPLATAR, GÉNEROS QUE HAN DE MANTENERSE TEMPLADOS, ETC.?

89a) Parrilla.
89b) Rejilla.
89c) Prusiana.
89d) Baño maría.

90 EN LA COCINA FRANCESA SE EMPLEA UNA GUARNICIÓN FORMADA POR: ALUBIAS BLANCAS ESCURRIDAS Y REHOGADAS CON AJO, MANTEQUILLA Y PULPA DE TOMATE, PEREJIL Y, EN ALGUNOS CASOS, DADOS DE JAMÓN, ¿CÓMO SE DENOMINA ESTA GUARNICIÓN?

90a) Provenzal.
90b) Bretona.
90c) Forestiére.
90d) Noisette.

91 UN PUNTO CLAVE EN EL PRECOCINADO DE LA PASTA SECA ES:

91a) Una vez el agua entra en hervor se incorpora la pasta y se retrasa la vuelta del hervor bajando la temperatura.
91b) Una vez incorporada la pasta al agua hirviendo se evita remover durante el tiempo de cocción.
91c) El hervor debe ser ininterrunpido.
91d) Durante el refresco, la pasta no debe de ser agitada.

92 EL DOCUMENTO "PRIORIDADES ESTRATÉGICAS DE ATENCIÓN SOCIOSANITARIA EN EUSKADI"

92a) Es para el período 2017-2020.
92b) Es para el período 2016-2020.
92c) Es para el período 2015-2020.
92d) Es para el período 2014-2020.

93 DENTRO DEL RETO DE PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD ENCONTRAMOS LA ACCIÓN

93a) Hábitos y estilos de vida saludables.
93b) Sentido de pertenencia y de identidad corporativa.
93c) Mejora de la accesibilidad asistencial.
93d) Atención orientada a los resultados en salud.

94 ¿QUÉ ESTRUCTURA POSEE EL PLAN DE SALUD VIGENTE?

94a) Marco conceptual, principios que inspiran el plan y áreas prioritarias.
94b) Marco conceptual, principios que inspiran el plan, situación de partida, áreas prioritarias y conclusiones.
94c) Marco conceptual, principios que inspiran el plan, situación de partida, implantación y seguimiento del plan.
94d) Marco conceptual, principios que inspiran el plan, situación de partida, áreas prioritarias, implantación y seguimiento, y anexos.

95 ¿DE QUÉ AÑO ES LA LEY PARA LA IGUALDAD DE MUJERES Y HOMBRES?

95a) De 2008.
95b) De 2005.
95c) De 2004.
95d) De 2001.

96 LOS DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

96a) Serán cancelados cuando hayan dejado de ser necesarios.
96b) Serán cancelados a los dos años.
96c) Serán cancelados al año.
96d) Nunca serán cancelados.

97 ¿QUIENES SON LOS TITULARES DE LOS DERECHOS Y DEBERES RECOGIDOS EN LA DECLARACIÓN SOBRE DERECHOS Y DEBERES DE LAS PERSONAS EN EL SISTEMA SANITARIO DE EUSKADI?

97a) El Personal sanitario
97b) Los pacientes y usuarios que utilicen el sistema sanitario de Euskadi.
97c) La Administración pública.
97d) Los hospitales de OSAKIDETZA – Servicio Vasco de Salud.

98 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES FINES DE INTERÉS GENERAL DEL ENTE OSAKIDETZA – SERVICIO VASCO DE SALUD *NO* APARECE ESPECÍFICAMENTE SEÑALADO EN SUS ESTATUTOS SOCIALES QUE HAN DE PERSEGUIRSE A TRAVÉS DE SUS ORGANIZACIONES?

98a) Ejecutar la provisión del servicio público sanitario en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
98b) Fomentar el empoderamiento del paciente y del usuario.
98c) Promover la formación y especialización de los conocimientos especializados que requiera el personal.
98d) Ninguna de las anteriores opciones responde a la pregunta planteada.

99 SEÑALE LA RESPUESTA *INCORRECTA*

99a) Informan el sistema sanitario de Euskadi los principios, entre otros, de solidaridad y eficiencia.
99b) Informan el sistema sanitario de Euskadi los principios, entre otros, de solidaridad y equidad.
99c) Informan el sistema sanitario de Euskadi los principios, entre otros, de solidaridad y universalidad.
99d) Informan el sistema sanitario de Euskadi los principios, entre otros, de solidaridad y calidad de los servicios.

100 LA LÍNEA 1 DENTRO DE LAS LÍNEAS ESTRATÉGICAS ES LA DEDICADA

100a) A los profesionales.
100b) Las personas como eje central y las desigualdades en salud.
100c) Envejecimiento.
100d) Innovación e investigación.

PREGUNTAS RESERVA

101 ¿QUÉ SE UTILIZA PARA GRANULAR CIERTOS GÉNEROS SECOS, COMO SON QUESO Y PAN?

101a) La cortadora (Cutter).
101b) Trinchadora.
101c) Picadora.
101d) Ralladora.

102 PARA PROLONGAR EL BUEN ESTADO HIGIÉNICO DE PESCADOS DESTINADOS A LA "GRAN FRITURA" ¿QUÉ TIPO DE ADOBO SE UTIIZA?

102a) Líquido espeso para pescados.
102b) Escabeche de limón para pescados.
102c) Salmuera líquida.
102d) Líquido claro para pescados.

103 ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES HERRAMIENTAS SE UTILIZA PARA CORTAR GRANDES PIEZAS CON HUESOS MUY TIERNOS INCLUSIVE?

103a) Cuchillo cebollero.
103b) Cuchillo medio golpe.
103c) Deshuesador.
103d) Cuchillo trinchante.

104 EL RAPE POR SUS CARNES RESISTENTES AL CALOR, ES EL PESCADO MÁS ADECUADO PARA:

104a) Freir "a la andaluza".
104b) Elaborar pasteles de pescado.
104c) Confeccionar sopas y arroces.
104d) Obtener tranchas sin piel y asar a la parrilla.

105 "TALLO BLANCO COMPUESTO DE HOJAS SUPERPUESTAS BLANCAS APROVECHABLES Y HOJAS VERDES NO APROVECHABLES", ESTA DEFINICIÓN CORRESPONDE A:

105a) Puerro.
105b) Pie de apio.
105c) Cebollino.
105d) Cebolleta.

106 ¿QUÉ OTRO NOMBRE RECIBEN LAS TOSTADAS DE CREMA?

106a) Crema frita.
106b) Crêpes.
106c) Filoas.
106d) Tostadas de carnaval.

107 ¿CUÁLES SON LOS ELEMENTOS QUE REUNEN LA CUÁLIDAD DE ESPESAR LÍQUIDOS Y UNIR SÓLIDOS POR SÍ MISMOS?

107a) Huevos, demi-glace y nata.
107b) Huevos, féculas y nata.
107c) Claras de huevo, roux y nata.
107d) Huevos, arroz y nata.

108 ¿CUÁL ES LA TRADUCCIÓN AL CASTELLANO DE MOLLETS?

108a) Marinado.
108b) Molido.
108c) Mullido.
108d) Montado.

109 ¿QUÉ ES EL PANACHÉ?

109a) Una ensalada internacional.
109b) Una guarnición simple.
109c) Una guarnición cuyo elemento principal es la patata.
109d) Una guarnición compuesta.

110 DE ENTRE LOS PRINCIPIOS QUE A CONTINUACIÓN SE DETALLAN, ¿CUÁL ES EL PRINCIPIO QUE INSPIRARÁ EL PLAN DE SALUD ACTUALMENTE VIGENTE?

110a) Eficiencia.
110b) Universalidad.
110c) Atención constante.
110d) Exigencia.

Hautaketa-proben erantzun EGUNERATUAK, jarritako erreklamazioak aztertu eta gero
Respuestas ACTUALIZADAS de las pruebas selectivas tras la revisión de las reclamaciones

SUKALDARIA
COCINERO

ARIKETA / EJERCICIO: 01 EREDUA / MODELO: A

Erantzun zuzena Respuesta correcta	Erantzun zuzena Respuesta correcta	Erantzun zuzena Respuesta correcta	Erantzun zuzena Respuesta correcta
001 A	031 D	061 B	091 C
002 C	032 B	062 A	092 A
003 D	033 B	063 D	093 A
004 B	034 A	064 D	094 D
005 C	035 D	065 C	095 B
006 C	036 D	066 B	096 A
007 D	037 A	067 D	097 B
008 C	038 C	068 B	098 B
009 A	039 A	069 B	099 A
010 A	040 D	070 C	100 B
011 C	041 D	071 C	101 D
012 A	042 D	072 A	102 Baliogabetua (*)
013 C	043 Baliogabetua (*)	073 Baliogabetua (*)	103 B
014 B	044 A	074 B	104 C
015 A	045 D	075 C	Erreserbak / Reservas
016 C	046 A	076 C	105 A
017 B	047 D	077 A	106 A
018 D	048 A	078 D	107 B
019 D	049 D	079 D	108 C
020 D	050 B	080 D	109 D
021 C	051 C	081 B	110 B
022 B	052 A	082 C	
023 A	053 C	083 C	
024 C	054 C	084 D	
025 B	055 B	085 B	
026 D	056 A	086 B	
027 A	057 C	087 D	
028 A	058 C	088 A	
029 B	059 A	089 Baliogabetua (*)	
030 C	060 C	090 B	

"Baliogabetua" markak galdera ezeztatuta dagoela esan nahi du / "Baliogabetua" indica que la pregunta está anulada.

(*) Behin behineko emaitzen argitalpenean emateko erantzuna ezeztatzea edo aldatzea erabaki du Epaimahiak

(*) El Tribunal ha decidido anular o modificar la respuesta que dio a esta pregunta en los resultados provisionales