

**PRUEBAS DE HABILITACIÓN PARA EL ACCESO A
OTRAS CATEGORÍAS PROFESIONALES,
CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 1 DE JULIO
DE 2021 (B.O.A DEL 8), DEL DIRECTOR GENERAL
DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS
SERVIVIOS**

**OFICIAL 2^a
AYUDANTE DE
COCINA**

**EJERCICIO
TEÓRICO**

Fecha del ejercicio: 19.11.2022

1. Además de para pelar patatas o similares, el pelador o económico sirve:

- A) Para pelar gambas.
- B) Como descorazonador de manzanas.
- C) Para cortar grasas.
- D) Como abridor de latas.

2. El utensilio contenedor de agua caliente dentro del cual se sitúan los recipientes contenedores de alimentos para conservarlos calientes por espacio de un tiempo determinado se denomina:

- A) Mesa caliente.
- B) Marmita.
- C) Baño maría.
- D) Prusiana.

3. ¿Qué aplicaciones tiene la puntilla?:

- A) Cortar grandes piezas, con huesos muy tiernos inclusive.
- B) Tornear, pelar y cortar al aire.
- C) Deshuesar carnes.
- D) Cortar hortalizas, pescados y carnes.

4. En una cocina la operación de "desbarasar" consiste en:

- A) Retirar todo género, batería o utillaje susceptible de ser conservado, desechado, lavado o colocado.
- B) Sumergir un pescado o carne en un recipiente con agua fría, para que pierda la sangre.
- C) Separar la grasa de un producto en elaboración.
- D) Secar la humedad de un producto por medio de la evaporación.

5. ¿Qué se utiliza cuando se quieren adelgazar los géneros?:

- A) La guitarra.
- B) La araña.
- C) La espalmadera.
- D) La mandolina.

6. ¿Dónde se conservan las piezas de carne cruda?:

- A) En la antecámara.
- B) En el cuarto frío.
- C) En la cámara de refrigeración.
- D) En la cámara de congelación.

7. El plato a base de cebolla, calabacín, pimiento, ajo y patata rehogado en aceite recibe el nombre de:

- A) Pisto.
- B) Riojana.
- C) Sanfaina.
- D) Fritada.

8. Son ejemplos de pescados blancos:

- A) El verdel, el gallo, la gallineta y el congrio.
- B) El lenguado, el bacalao, el gallo y el arenque.
- C) La corvina, el gallo, la caballa y el rodaballo.
- D) El lenguado, el gallo, el rape y la merluza.

9. Entre otros ingredientes, ¿qué lleva un fondo blanco?:

- A) Huesos tostados.
- B) Sofrito de verduras.
- C) Cabezas de pescado.
- D) Huesos de ternera crudos.

10. ¿Cuánto tiempo de cocción requieren los "huevos mollets"?:

- A) 20 minutos.
- B) 5 minutos.
- C) Entre 10 y 11 minutos.
- D) Entre 2 y 3 minutos.

11. ¿Cómo se denomina la crema elaborada a base de leche aromatizada, yemas de huevo y azúcar?:

- A) Pastelera.
- B) Inglesa.
- C) Catalana.
- D) Natillas.

12. La vichisoisse es una sopa fría cuya base son:

- A) Puerros y patatas.
- B) Calabazas y patatas.
- C) Patatas y zanahorias.
- D) Patatas, cebollas y ajos.

13. El traslado de las bacterias desde los alimentos crudos a los ya cocinados por fallo en las prácticas higiénicas se denomina:

- A) Influenza.
- B) Contaminación cruzada.
- C) Intoxicación alimentaria.
- D) Desinfección.

14. ¿Cuál es la temperatura óptima para que se desarrollen los gérmenes?:

- A) Entre 18°C y 20°C
- B) Entre 20°C y 25°C
- C) Entre 25°C y 30°C
- D) Entre 36°C y 37°C

15. La temperatura de la cámara de refrigeración será:

- A) De -3 a 4 grados centígrados.
- B) De 1 a 5 grados centígrados.
- C) De 1 a 10 grados centígrados.
- D) De -15 a -8 grados centígrados.

PREGUNTAS DE RESERVA

16. Teniendo 260 litros de zumo con mezcla de manzana y melocotón que se reparten a partes iguales en 52 jarras y sabiendo que, en la mezcla, el zumo de manzana está en una proporción del 80 %, ¿cuántos litros de zumo de melocotón se encontrarán en cada jarra?:

- A) 1/52 partes de litro
- B) 0.52 cl.
- C) 520 c.c.
- D) 1 litro

17. ¿A qué familia pertenece el langostino?:

- A) Macruros.
- B) Cirrípedos.
- C) Branquiuros.
- D) Cefalópodos.

18. ¿Cómo se denomina la salsa elaborada a base de una velouté de ternera refinada con crema y yemas de huevo montadas?:

- A) Mornay.
- B) Bastarda.
- C) Aurora.
- D) Alemana.