

NOTABLE

**CETT**Campus  
de Turisme, Hoteleria  
i Gastronomia**GRAU DE CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONOMIQUES****ASSIGNATURA:** Elaboracions Culinàries en  
la Restauració Comercial**CONVOCATÒRIA:** JUNY 2019**PROFESSOR/A:** F.Celis Bueno, F. M-C Revuelta, A. Sánchez Esteban**MODEL****A****COGNOMS I NOM:****DNI:****CURS/GRUP:** 3R GCCG**NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LA PROVA**

Prova escrita en la qual no es permet consultar material didàctic en cap tipus de format durant el seu desenvolupament. Està prohibit l'ús de telèfons mòbils i altres dispositius electrònics. L'alumne disposa de dues hores, a distribuir com desitgi, per resoldre els exercicis. Un cop repartit l'examen, el professor explicarà la prova. A partir d'aquest moment, l'alumne pot resoldre els dubtes sorgits de la interpretació, format o no comprensió de les preguntes.

**CRITERIS DE CORRECCIÓ DE LA PROVA**

- El test consta de x preguntes, de les quals l'alumne només respondrà a x (a la seva elecció). Les respostes correctes sumen x punts i les incorrectes resten x punts. La puntuació màxima, per tant, és de x punts.
- La puntuació de la resta de les preguntes està especificada, entre parèntesi, al costat de l'enunciat de cada pregunta.

Es valorarà:

- Encert i pertinència en les respostes.
- Transmissió coherent dels coneixements adquirits.
- Maduresa en la reflexió de les preguntes que la requereixin.
- Correcció gramatical i sintàctica en la llengua triada.

**DESCRIPCIÓ DE LA PROVA**

1. **TEST DE TEXTURITZANTS (2,5 punts):** respon 14 preguntes de les 18, tenint en compte que les respostes correctes sumen 0,18 punts i les errònies resten 0,09 punts. Només hi ha una resposta correcta per pregunta. Escriu les solucions en la taula:

1.- Quin dels següents texturitzants serveix per fer una falsa emulsió:

- A. Xantana
- B. Glice
- C. Sucro
- D. Emulsionant en pasta (Sosa)

2.- Quins texturitzants tenen sinergies (estudiats a classe):

- I Garrofi + Xantana
- II Kappa + Garrofi
- III Iota + Metil

- A. I
- B. I i II
- C. I i III
- D. Totes

3.- Quins texturitzants serveixen per fer escumes:

- I Agar Agar
- II Glice
- III Metil
- IV Gelatina cua de peix

- A. Cap
- B. Tots
- C. I i II
- D. II, III i IV

4.- Quina proporció aproximada de kuzu es fa servir per fer gnocchi:

- A. 0.1%
- B. 1%
- C. 5%
- D. 10%

6.- Quin percentatge de xantana es fa servir per aconseguir efecte suspensió:

- A. 0.1%
- B. 1.5%
- C. 0.3%
- D. 3%

7.- Quina de les següents afirmacions és falsa:

- A. La cua de peix es pot fer servir per fer esferificació inversa amb formes.
- B. La gelatina resultant de l'esferificació inversa es pot fer servir com a farcit d'un pa de pessic.
- C. El gluconolactat càlcic no es fa servir en la esferificació inversa pel gust que hi aporta.
- D. Es poden esferificar pures de verdures per fer esfèrics menys líquids.

8.- Quina de les següents afirmacions és verdadera:

- A. La lecitina, en calent, serveix per fer aires d'oli.
- B. La lecitina serveix per fer aires d'alcohol.
- C. La proteïna de patata no serveix per fer emulsions aigua - greix, només per fer aires.
- D. El sucro serveix per fer aires d'olis.

9.- Quina de les següents afirmacions és verdadera:

- I El gel fluid d'agar-agar amb malto es pot deshidratar.
- II El kappa va bé per aconseguir textura de flam.
- III La iota aguanta bé la congelació.

- A. I
- B. I i II
- C. II i III
- D. I i III

10.- Quina de les següents afirmacions sobre l'agar- agar és verdadera:

- I Va ser la primera gelatina calenta que es va fer servir elBulli.
- II Te una histerèsi alta.
- III S'ha de bullir per hidratar-la (com a mínim la barreja ha d'arribar a 80°C).

- A. I i II
- B. II i III
- C. Totes son verdaderes
- D. Cap es verdadera

11.- Quin texturizant es feia servir a elBulli per fer les lleties de pernil:

- A. Kappa
- B. Iota
- C. Metil
- D. Agar-Agar

12.- Quin gelificant funciona millor per fer vels (estirat i/o laminat en talladora):

- I Gellan
- II Kappa
- III Cua de peix
- IV Garrofi

- A. III
- B. Totes
- C. II
- D. I i II

13.- La gelatina vegetal (Gelificant vegetal/ marca Sosa) és:

- A. Iota + Kappa
- B. Kappa + Garroff
- C. Garroff + Iota
- D. Gellan + Garroff

14.- Els aires de lecitina queden millor si:

- A. El líquid inicial es espès.
- B. A més concentració d'airejant.
- C. El líquid inicial és lleuger.
- D. Si es munta poca quantitat de líquid.

15.- Les emulsions aconseguiran segons la temperatura, concentració d'emulsionants i percentatge de W/O una diferent textura. La textura resultant es pot classificar en:

- I Maionesa
- II Merengue
- III Mousse
- IV Vinagreta

- A. I i II
- B. Totes
- C. I, II i III
- D. I, III i IV

16.- Quina de les següents afirmacions és verdadera:

I La intensitat de gust dels aires ha de ser molt alta degut a que, quan airegen, la quantitat que consumim de massa és molt baixa.

II Els aires congelats necessiten una manera de presentació que els ajudi a mantenir freda la preparació, ja que es desfan molt ràpid.

III Una mica de repòs després de muntar els aires va bé perquè les bombolles grosses esclatin, de tal manera que guany estabilitat.

IV Hi ha ingredients que airegen per si sols, com ara la pastanaga, la regalèssia o la remolatxa.

- E. I i II
- F. Totes
- G. I, II i III
- H. I, III i IV

17.- En relació als midons, quina de les següents afirmacions és falsa:

- A.- Els midons nadius poden presentar beneficis tecnològics en relació als modificats.
- B.- Els midons nadius es poden hidratar a temperatura ambient.
- C.- Tots els midons modificats s'han de bullir per fer la hidratació correcta.
- D.- Els midons serveixen principalment com a espessidors.

18.- En relació a les pectines, la següent afirmació és falsa:

A.- La classificació general és en Hm o Lm.

B.- Poden tenir sals retardants, per fer una gelificació més lenta i així poder manipular-les abans que gelifiquen.

C.- Lm son termo-reversibles.

D.- Hm poden ser amidades per modificar el seu comportament.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
A	X	X						X										
B			X													X	X	
C						X	X			X		X		X				
D				X									X		X			

Correctes	9	1,62
Incorrectes	5	0,45
TOTAL		1,17

2. **ANÀLISI DEL EMPLATAT (2,25 punts).** Observa la imatge projectada a l'aula durant l'examen amb la finalitat de:

- Analitzar els elements formals de la composició (ver llistat) i aplicar els teus coneixements per deduir quines coses o valors expressen:

Textures visuals.

Colors.

Formes: composició.

Referències (si n'hi haguessin): figuració, escultura... ¿Se sembla a alguna cosa coneguda?

Significats culturals: tradició - innovació, creativitat, sorpresa, estil, etc.

(Els que no podem percebre a través de la imatge: gustos, textures tàctils, sons i olors).

3. **ELABORACIONS CULINÀRIES (2,25 punts): Anàlisi:** respon a les següents preguntes sobre l'oferta "menú degustació":

a) Què vol dir l'expressió *llarg i estret* aplicada a un menú degustació?

b) Enumera avantatges i inconvenients –tant pel comensal com per la cuina- d'oferir com única oferta un menú degustació.

4. **APROFITAMENT (1,5 punts):** Dins el context de la restauració, en general; i en l'alta cuina, en particular, una de les eines imprescindibles per evitar el malbaratament alimentari és el CONEIXEMENT. Assenyala 5 aspectes o moments en els quals aquest coneixement sigui útil i busca, per il·lustrar-ho, un exemple per cadascú d'ells.

*EXEMPLE: Tenir en compte fenòmens puntuals, com ara la meteorologia, pot ajudar-nos a afinar una proposta gastronòmica apetible. Si puc treballar amb suggeriments fora de carta, els dies freds convidaran a oferir sopes calentes i plats més contundents; i a l'inrevés.*

**5. PREGUNTES BREUS (0,3 x 5 = 1,5 punts):**

5.1. D'entre les tendències que hem vist que es produeixen a la restauració actualment, assenyala les 5 que et semblin més importants.

5.2. Esmorzar Continental: famílies de productes o elaboracions habituals que el componen.

5.3 El mètode Espai Sucre fa incidència a la importància de l'emplatat de postres, tot i que també podríem

5.4. ¿Què es una cuina 45? ¿Què permet o quines avantatges te la implantació en la restauració de les cuines 45?

5.5 ¿Què són les cuines en diferit? ¿Quines són les tècniques més habituals emprades a aquestes cuines?

3) a) llarg i estret:

Aquesta definició, es refereix al fet que en un menú degustació estigui compost per un nombre de plats gran, mentre que les racions són petites.  
Així doncs. ✓

- Menú Deg.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

- Menú convencional.



Aquesta definició de llarg i estret, es fa al comparar el menú degustació, als menús convencionals, que ofereixen la mateixa quantitat de menjars, si jo no, però repartida, no és en 3 o 4 plats. Podria dir que són curts i amples. ✓

## b) Degustació ca a única oferta

### • Avantatges:

- Pode calcular quantes reserves necessitaran segons el número de reserves que tenim i ajustar costos
- Plets - alt preutats a b en ordre i - mecànica - alt concreta = Mise en place i servei - alt ben organitzats
- ~~Idem~~ - Al no tenir carta, també reduïm costos, sobretot - en - es.   
 - Avantatge pel client?

### • Desavantatges:

- Client no es té una opció, encara que hi hagin vams - en - es degustació; si no es veu a b gones d'embancarse en el viatge que represente en - en - es així, no elegirà aquest restaurant.
- Rang de € de cara al client - alt concret, tanque ventell de clientela
- Mens i gent gran no són els + adequats per en - en - es així, tanque públic.
- De cara a la cuina:
  - Tots els retalls i sobras d'altres elaboracions, al ser cases tan específiques, en són - alt; i al no tenir plats nous de forma regular, l'èrica - en - es de no llençar - en - es és donant-li-ho al personal, o trobar una altra elaboració del - en - es que la necessiti - en



- El cost no és fàcil; i el pensament pot acabar consistint de menjar-se les sobras se pu.
- La monotonia que representa cuinar cada dia el mateix i de la mateixa forma, sobretot per cuiners. → Això és perfectament evitable.
- L'estacionalitat del producte no està en compte; en un any vigent tot l'any no utilitza ni el millor producte, ni el més fresc.
- Els costos i beneficis que representa són cuestionables.

- 4) Si coneixes el producte, el pots aprofitar, molt millor. Dels plats, pots fer chutney amb la seva pell → coneixent a cuinar.
- Les sobras dels plats d'ou (que no s'hon servit), ens serveixen per fer plats de aï croissants → puddins de croissants.
  - Els suggeriments fora de carta ens poden "alliberar" de productes de "caducació" ràpida. Peixos, carns, etc.

→ • Confeccionar un menú del dia,  
diferent cada dia per poder rotar  
productes de carta.

• Conèixer la estacionalitat del producte  
per utilitzar-lo en el seu millor estat,  
poder-lo aprofitar al màxim.

---

5) 1) - Nous models de restauració (delIVERY, edulis, etc.)  
- Tendència saludable

2) Tendència a l'aprofitament alimentari

- Proteïnes vegetals en forma d'animals  
- La "casualització" dels restaurants, la informalitat

2) - Làctics  
- Cereals. Pa sobretot

3) - Fruites fresques.

4) - Bolleria  
- Capi (12)

3)

3) Anàlisi e-plat.

El que ha cridat l'atenció és la duetat de colors, la seva sinergia:

Verds - Blancs

A les diferents tonalitats, però són els 2 únics colors. Aquests 2 colors de seguida transmeten sentiments de netureza, netat, fi, pulcritud, delicat; que crec que corresponen molt bé amb la joies que es porten, amb el "gestos que coneixen", i les textures que s'hi poden apreciar. Textures delicades, joies delicades, sinuoses de la porcellana.

Com a referència, a mi la col·locació de la porcellana recorda molt el useu vase, "Guggenheim" (em se si s'entén així) per les seves joies sinuoses i incòntants; contingut a <sup>arquitectura</sup> ben aplegat periods i en un sentit de ser.

El volum que confereix la porcellana al plat també és brutat, el fa creixer cap a tots els costats, cosa que no existiria d'haver estat e-plat de d'enc altra joia \_\_\_\_\_

→ La distribució separada dels verds,  
de la "soba", i els blancs, que semblen una  
espècie de creixent, a banda i banda del plat,  
però units per la pro-a, que els connecta als  
2 (coloms) he- semblen existents. La presença que  
inspira aquest plat, tant per els seus  
coloms com les seves joies. La distribució  
de la pro-a, que quasi sembla un base tallant  
separant la natura (verd) de la civilització  
(blanc).

Tot concentrat al centre del plat, sense espais  
buïts.

Les "gotes" d'un color verd-josc en la  
soba, doten el plat de profunditat,  
sense olla, seria un plat alt és pla,  
alt monocromàtic, inspirant-se en coses alt  
diferents. Molt bé!

225