

5175



Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia



GRADO EN CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

ASIGNATURA: TÉCNICAS CULINARIAS		CONVOCATORIA: MAYO 2019 EVALUACIÓN: CONTINUA / ÚNICA	
PROFESOR/A: V. CAPDET / M. SAPERAS		CONVOCATORIA: MAYO 2019 EVALUACIÓN: CONTINUA / ÚNICA	PARTE A
APELLIDOS Y NOMBRE: XXXXXXXXXX			
DNI: XXXXXXXXXX		CURSO/GRUPO: 16CCG	

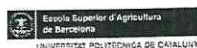
NORMAS PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Prueba final para estudiantes en régimen de evaluación única y de evaluación continua
- El examen consta de 2 apartados diferenciados, A i B, con preguntas cortas a desarrollar
- La parte A, preguntas de la 1 a la 6. La parte B, preguntas de la 7 a la 12.
- La media aritmética de la nota conseguida en las dos partes de examen será el 40% de la nota final de esta asignatura
- Cada parte del examen debe responderse en páginas separadas, para que al final puedan graparse. El enunciado del examen deberá entregarse al final, conjuntamente con las respuestas.
- Se puede responder las preguntas siguiendo el orden que se desee si se identifica cada respuesta con el número de la pregunta y separando las preguntas correspondientes a la parte A i B en hojas separadas.
- Se pueden responder en el mismo enunciado cuando haya espacio para mostrar el contenido claramente.
- En cada página deberá constar:
 - modelo de examen (lo encontraréis en la parte superior derecha de esta página)
 - vuestro curso, grupo, nombre y DNI
- Disponéis de 120 minutos, para contestar las preguntas.
- Este es el único documento que puede haber encima de la mesa. Las hojas no pueden ser desgrapadas.
- La prueba debe entregarse en todos los casos

CRITERIOS DE CORRECCIÓN DE LA PRUEBA

- En cada pregunta se indica el valor puntuable.
- Para la corrección de la prueba se tendrá en cuenta la concreción, la argumentación, los ejemplos, la claridad y el orden.

Entitats promotores:



Amb la col·laboració:



GRADO EN CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

APELLIDOS Y NOMBRE:

DNI:

CURSO/GRUPO:

1) Mediante el ejemplo de la elaboración de un fricandó, explica: (2 puntos)

- La técnica principal de elaboración del plato (nombra y describe)
- Nombra las técnicas culinarias con calor que intervienen en cada uno de los pasos que se han de realizar para elaborar el plato.

2) Ingredientes y elaboración de las siguientes salsas: (2 puntos)

Salsa Rouille: /

Salsa Romesco:

Salsa Holandesa:

Salsa Bechamel:

3) Nombra y explica 3 tipos de rebozado (1,5 punto)

- Panko
- Pan rallado
-

4) Marcar la respuesta correcta: (2 puntos)

a) Para cocer legumbres secas...

1. A partir de agua hirviendo 2. Sin dejarlas en remojo 3. Cocciones suaves y constantes.

b). Los ligazones como el roux o la picada...

1. Los añadimos al inicio 2. Nos aportan sabor y textura 3. Son aptos para celíacos.

c). Una marca para arroz es ...

1. El caldo o fondo 2. el sofrito y el arroz 3. El sofrito y la proteína cruda

d). Una Parmentier...

1. Lleva patata y mantequilla 2. Se puede hacer con patata hervida 3. Se aromatiza con sal y pimienta 4. Todas son correctas

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

e) Une correctamente:

Arroz seco		Remover constantemente
Arroz caldoso		Hace falta mantecar
Arroz meloso		Añadir el caldo de golpe
Arroz rissoto		Se aconseja utilizar arroz Bomba

g) El mejor sistema para hacer salmón curado o marinado...

1. Se hace con el doble de azúcar que de sal 2. Se hace con azúcar y hierbas frescas
 3. Se hace con azúcar y sal a partes iguales, pimienta y aromáticos

5) **La Oferta gastronómica: (2 puntos)**

- Tipos de menús nombra 4
- Partes por orden que ha de tener una carta de restaurante

6) **La sostenibilidad, 2 lineas de la charla de Klimer, sobre sostenibilidad. Que es el PLA? (0.5 puntos)**

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

① a) Para elaborar el fricandó, primero hay que salpimentar la carne, seguido por harina. Se pasa por la sartén ~~se~~ la carne y con los restos que quedan, se aprovecha para realizar un sofrito de cebolla y ajo. Cuando el sofrito está listo, se le añade el caldo que se quiera invertir, en este caso, conviene un caldo oscuro. Después de todo, se le añade la carne reservada y las setas, girgoles, trompetas de la muerte ...

b) Sofreír la carne en la sartén
sofrito de cebolla y ajo en la sartén + tomate!
Caldo en una cazuela

②. Salsa romesco: Frutos secos (almendras y avellanas), tomate, ajo, pan frito, líquido de un caldo para que no quede muy espeso, sal, pimienta. Se ralla el tomate y se reserva. Se fríe el pan de baguette en la plancha, también con el ajo. Se tostan las almendras y las avellanas

~~Se~~
Verter todos los ingredientes en ~~un~~ un recipiente alto más un poco de líquido de un caldo. Y se pasa por la turbonmix.

Salsa Holandesa: mantegulla clarificada, yema de huevo pasteurizada, sal, pimienta, zumo de limón.

Primero de todo se clarifica la mantegulla (quitar el suero mediante calentando la mantegulla en un horno, y después enfriarla en el abatidor, para poder separarlo fácilmente)

A continuación se pondrá toda la cantidad de yema de huevo pasteurizada en un bol e ir mezclando y vertiendo poco a poco la mantegulla.

Hay que tener cuidado para que no se corte la salsa.

Por último de todo, añadir la sal, pimienta y zumo de limón.

Salsa Bechamel: Harina, leche, mantegulla, sal, pimienta negra

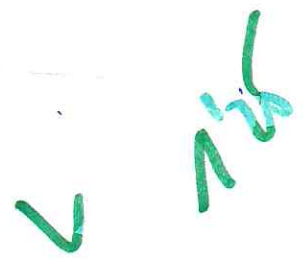
Primero de todo elaborar un roux con la mantegulla y harina. Después de mezclarlo bien, ir vertiendo la leche y mezclar bien.

Salpimentar al gusto

- 4) a) 3
- b) 2
- c) 2
- d) 4
- ~~e) 3~~
- g) 3

5) a) Menú degustación, menú para grupos, menú para celiacos, menú infantil

- b) Primero: Sopas frías o calientes
- Segundo: Entremeses
- Tercero: Ensaladas y verduras
- Cuarto: Pastas y arroces
- Quinto: Pescados y mariscos
- Sexto: Carnes
- Séptimo: Postres



⑥ El PLA es el ~~plan~~ para acabar con los plásticos y embalajes desechables, de un solo uso y cambiarlos por elementos biodegradables. (caña de azúcar, principalmente)

De esta manera, se asegura que en todos los sectores, tanto la hostelería como la alimentación, hay sostenibilidad con los productos y cumplir con los tres "R".
Reducir, Reciclar y reutilizar. ± 0'20

③ En el rebozado, se diferencian tres elementos:

la harina, el huevo batido y pan rallado o panko etc.

- En cuanto a la harina, se puede mezclar con otros elementos aromáticos para dar sabor (Paprika, Curry etc.)
- En lugar de huevo batido, se puede usar cerveza o agua ricky, que lleva gas. Este último sería para hacer por ejemplo merluza otty
- Por último, se puede pasar por casi cualquier elemento que lleve carbohidratos (pan rallado, panko, donitos etc.)

Hay otras elaboraciones que también son rebozados, como una tempura de verduras o pollo rebozado al estilo tradicional de harina, huevo y pan rallado / o una "salsa" donde se moja el ingrediente y se fríe. Este último se usa el agua con gas en lugar del huevo.

