

GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

ASSIGNATURA: TÈCNiques
CULINÀRIESCONVOCATÒRIA: MAIG 2019
AVALUACIÓ: CONTINUA / ÚNICAPROFESSOR/A: V. CAPDET / M.
SAPERASCONVOCATÒRIA: MAIG 2019
AVALUACIÓ: CONTINUA / ÚNICA

PART A

COGNOMS I NOM: [REDACTED]

DNI: [REDACTED]

CURS/GRUP: 2on BCLG

NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LA PROVA

- Prova final pels estudiants en règim de avaluació única i d'avaluació continua
- L'examen consta de 2 apartats diferenciats: A i B amb preguntes curtes a desenvolupar.
- La part A, preguntes de la 1 a la 6. I la part B, preguntes de la 7 a la 12.
- La mitja aritmètica de la nota aconseguida en les dues parts de l'examen serà el 40% de la nota final de esta assignatura
- Cada part de l'examen s'ha de contestar en pàgines separades, i al final es graparan. L'enunciat de l'examen haurà de lliurar-se al final, conjuntament amb les respostes.
- Es pot respondre les preguntes sense seguir l'ordre mentre s'identifiqui la resposta amb el número de la pregunta i separant les preguntes corresponents a la part A i a la part B.
- Es poden contestar en el mateix enunciat quan hi hagi espai per mostrar el contingut clarament.
- En cada pàgina haurà de constar:
 - model d'examen (ho trobareu a la part superior dreta de la pàgina)
 - el vostre curs, grup, nom i DNI
- Disposeu de 120 minuts, per contestar les preguntes.
- Aquest és l'únic document que hi pot haver sobre la taula. Els fulls no poden ser desgrapats.
- La prova ha de lliurar-se en tots els casos.

CRITERIS DE CORRECCIÓ DE LA PROVA

- En cada pregunta s'indica el valor puntuable.
- Per a la correcció de la prova es tindrà en compte la concreció, l'argumentació, els exemples, la claredat i l'ordre.

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

COGNOMS I NOM: _____

DNI: 47416477 E

CURS/GRUP: _____

× 1) Mitjançant l'exemple de l'elaboració d'un fricandó, explica: (2 punts)

- a. La tècnica principal d'elaboració del plat (citar i descriure). (1 punt)
- b. Cita les tècniques culinàries amb calor que intervenen en cadascun dels passos que s'han de realitzar per elaborar el plat. (1 punt)

✓ 2) Ingredients i elaboració de les següents salses: (2 punts)

× Salsa Rouille:

Salsa Romesco:

Salsa Holandesa:

Salsa Bechamel:

3) Anomena i explica 3 tipus d'arrebossat: (1.5 punts)

- ~~doble~~ (sita fregit) **Simple**
- empanada (pollastre Kiev)
- a la romana (calamar)

4) Marcar la resposta correcta: (2 punts)

a) Per coure llegums secs...

- 1. A partir d'aigua bullint
- 2. No cal deixar-los en remull
- 3. Coccions suaus i constants.

b). Els lligams com el roux o la picada...

- 1. Els afegim al començament
- 2. Ens aporten sabor i textura
- 3. Son aptes per celíacs.

c). Una marca per arròs es ...

- 1. El brou o fondo
- 2. el sofregit i l'arròs
- 3. El sofregit i la proteïna crua

d). Una Parmentier...

- 1. Porta patata i mantega
- 2. Es pot fer amb patata bullida
- 3. S'aromatitza amb sal i pebre
- 4. Totes son correctes

e) Uneix correctament:

Arròs sec ¹

Arròs caldós ²

Arròs melòs ³

Arròs rissoto ⁴

³ Cal remenar constantment

⁴ Cal "mantecar"

¹ Afegir el brou de cop

² S'aconsella usar arròs tipus Bomba

g) El millor sistema per fer salmó curat o marinat...

1. Es fa amb el doble de sucre que de sal 2. Es fa amb sucre i herbes fresques **3** Es fa amb sucre i sal a parts iguals, pebre i aromàtics

5) L'Oferta gastronòmica: (2 punts)

- Tipus de menús anomena 4
- Parts per ordre que ha de tenir una carta de restaurant

6) La sostenibilitat, 2 línies de la xerrada de Klimer, sobre sostenibilitat. Què és el PLA?
(0.5 punts)

Klimer ofereix alternatives al plàstic "pur", usant materials com el bambú i d'altres materials flexibles. Usen aquestes alternatives ja que el plàstic si no es recicla tarda molts anys en descompondre, i això fa que afegim cada vegada més a la fauna i a la flora del planeta.

El PLA és el tipus de plàstic que ha estat reciclat però que segueix sent plàstic que i difícil de descompondre. Per això li donem la utilitat de ser reutilitzat

0,5

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

Apartat A

2)

escolibats

Salsa Romesco > elaborada amb alls i tomàquets ~~confitats~~ al forn precisament. For Tenir les ametlles i les avellanes, juntament amb un tros de pa blanc. afegir oli d'oliva i xutivai. afegir la carn de la myra precisament hidratada en aigua calenta. Seguir xutivai. quan quedi textura espesa i cremosa afegir vinagre blanc.

Salsa holandesa > posar al bany maria el recipient on es fa la salsa. afegir una mica d'aigua freda i muntar & batre ~~les~~ els rovells dels ous. quan comencin a ~~muntar~~ ^{quallar} anar afegint la mantega clarificada en fil. No deixar de batre, anar traient del foc uns pocs segons. quan la salsa hagi espessit afegir-li suc de llimona, sal i pebre al gust.

Salsa beixamel > fer una roux amb la farina i la mantega, fins que perdi gust a ~~cuir~~ ^{cuir}, anar afegint llet que la podem tenir calenta. anar batre fins que la salsa tingui l'espessor desitjada, afegir espècies al gust. **NO MOSADA**

3)

simple > ~~passar l'ingredient per farina i ou~~

doble > passar l'ingredient per farina, ou i farina per obtenir un avelonats més gruixut

"empanade" > passar l'ingredient per farina, ou i pa ratllat, per exemple, la de ser un ingredient que tingui midó i li aporti viscositat a l'aliment que s'ha volgut empanar.

a la romana (pasta per avelonats) inclou farina, ou, i aigua mineral o aigua amb gas per elaborar avelonats més avelonats

5)

menú infantil > segons els gustos dels menús, peixos asequibles, molt bovat a vegades

menú gastronòmic > oferta de productes de la zona

menú degustació > oferta de varietat de plats en quantitats reduïdes i a preus elevats

menú del dia o de la casa > oferta de tres o u quaps de categories d'aliments dintre les quals s'ofereix varietat de plats. Preu rancat.

la carta d'un restaurant fa de tenir els entants { amandes, llegums, roques, pasta, cremes, aïós } , seguint amb els peixos i amb el marisc, després arriba l'oferta de carn (primers aus i carn blanca i després carns vermells) ^{magro} i per acabar els postres que inclouen la fruita, elaboracions més llargues i les elaboracions més "pesades" o complexes.

vins / cafès al final de la carta 2

1) S'utilitza una tècnica de cocció per conducció i una cuina de concentració. ~~Es cuina en~~ ~~un medi~~. Conducció perquè de la paella, que està a temperatura elevada, el calor passa als talls de carn que tenen una temperatura més baixa. Com que es deixen poca estona es fa un efecte de concentració ja que no deixa que surtin els sucs de la carn.

1b) primer es fa la maça de la carn en oli, després es fa el roqueit, es torna a incorporar la (concentració)

carn i s'afegeix un fons de carn, que cobreixi una mica per cobrir la carn. Intenxé l'absorbir i el pueró d'expansió ja que la carn absorbeix els sucs però a l'hora es cuina del tot, absorbint part del líquid de l'ambient.

2