

8105

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: 1º GCTB

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: 1r CCG

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)

- Harina sola, una andaluza por ejemplo. Rebozados firmes y crujientes
- Harina y huevo. Rebozados mas densos y no tan crujientes.
- Harina huevo y pan rallado. Rebozados densos y muy crujientes gracias a la fritura del pan rallado.

4) Marcar la respuesta correcta: (2 puntos)

a) Para cocer legumbres secas...

- A partir de agua hirviendo
- Sin dejarlas en remojo
- Cocciones suaves y constantes.

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

- Los añadimos al inicio
- Nos aportan sabor y textura
- Son aptos para celíacos.

c). Una marca para arroz es ...

- El caldo o fondo
- el sofrito y el arroz
- El sofrito y la proteína cruda

d). Una Parmentier...

- Lleva patata y mantequilla
- Se puede hacer con patata hervida
- Se aromatiza con sal y pimienta
- Todas son correctas

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

e) Une correctamente:

- 1 Arroz seco
- 2 Arroz caldoso
- 3 Arroz meloso
- 4 Arroz risotto



- Remover constantemente 3
- Hace falta mantecar 4
- Añadir el caldo de golpe 2
- Se aconseja utilizar arroz Bomba 1

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 líneas de la charla de Klimer, sobre sostenibilidad. Que es el PLA? (0.5 puntos)

Klimer es una empresa que se dedica a la venta y distribución de envases 100% compostables mayoritariamente. La gracia de estos envases es que se pueden tirar al contenedor orgánico y se pueden compostar para generar abono para plantas.

0,25

El pla es un pseudoplástico que viene del almidón de maíz. Es 100% compostable pero no es ni termo resistente ni termo estable.

2. La técnica principal del plato es el estofado, esto es una técnica de cocción mixta, funciona tanto por concentración como por expansión. La pieza se cocinará en este caso por convección, sumergida dentro de un líquido (aromatizado en esta receta).

b) En esta receta interviene multitud de técnicas.

- sofrito ----> Al realizar el sofrito de cebolla ajo y tomate. Fuego medio y con una grasa, en una cacerola.
- salteado ----> Al saltear las setas, fuego fuerte y con una grasa en "sauté".
- rebozado y fritura ----> Al rebozar la "llaume" en harina y freírla para crear una crosta y conservar jugos. Fuego fuerte y
- guisado ----> submersido en aceite.

al introducir todos los ingredientes en una cacerola con un medio líquido y cocinar a fuego/medio/bajo para conseguir una textura óptima y una concentración de sabor por reducción de agua correcta.

2 ✓

2. La salsa Rouille se usa para acompañar a la bullabesa. Se elabora en mortero con: ajo, yema de huevo, aceite, sal, pimienta, pan mojado con fumet, un poco de fumet, y azafrán. Trabajar en el mortero hasta emulsionar, el resultado debería ser parecido a una mayonesa.

La salsa Romesco se elabora con: nora, avellanas y almendras tostadas, tomate escalivado, ajo escalivado, pan, aceite, sal, pimienta, y vinagre. Se puede emulsionar con ayuda de la túrmix.

La salsa holandesa es una salsa caliente que se elabora con yema de huevo, mantequilla clarificada, zumo de limón, sal y pimienta. Se elabora en un cuenco sobre un baño maría.



primera mente se montan las yemas con unas varillas y azustandolas con unas gotas de agua. Se sigue por la incorporación de la mantequilla al hilo. Se añade hasta obtener una textura parecida a una crema pastelera o incluso un poco más líquida. Se finaliza con sal y pimienta y zumo de limón.

La salsa Bechamel se elabora con un Roux (mantequilla y harina) y la adición de leche caliente a este. Se consigue una salsa espesa con la que generalmente se hacen elaboraciones como los canelones. Cuando se añade la leche, la bechamel debe hervir un poco para asegurar que todo quede bien ligado y la harina no esté cruda. **Nota Morada**

5
menú del día
menú degustación
menú de buffet **OK**

Aperitivos
Entrantes
Primeros platos
Carnes
Pescados
Postres
y vinos (opc. o carta aparte) **OK**