

**TEST DE AUTOEVALUACIÓN**  
**TEMA 1. LOS TÉRMINOS CULINARIOS**

**NOMBRE:** ..... **APELLIDOS:** .....

**CURSO:** ..... **FECHA:** .....

---

**1. Señala el término adecuado para esta definición: «formar pequeños canales con un acanalador en la piel de una fruta o de una hortaliza para embellecer su presentación final»:**

- a) Acanalear
- b) Acanalar
- c) Canalar
- d) Canalear

**2. Señala el término adecuado para esta definición: «introducir un género crudo en adobo con el fin de conservarlo o darle un aroma especial»:**

- a) Adobar
- b) Macerar
- c) Marinar
- d) Ninguna de las anteriores opciones es correcta

**3. Señala el término que se utiliza para esta definición: «retirar con un cuchillo las partes más duras y secas de un bizcocho»:**

- a) Cuadrar
- b) Aprovechar
- c) Desmoldar
- d) Afeitar

**4. Señala el término que se utiliza para esta definición: «punto de cocción en el cual tanto la pasta como las hortalizas quedan blandas, aunque ligeramente crujientes en la boca al ser masticadas»:**

- a) Encolar
- b) A punto
- c) *Al dente*
- d) Escarchar

**5. Señala el término que se usa para la siguiente acción: «envolver con láminas finas de tocino un género para evitar que se reseque durante su cocinado»:**

- a) Desollar
- b) Adobar
- c) Albardar
- d) Bridar

**6. ¿Cómo se denomina la acción de preparar un ave para su cocinado atándola con hilo de bramante, evitando así que no se deforme durante su cocción, asado, etc.?**

- a) Flamear
- b) Armar
- c) Flambear
- d) Aviar

**7. ¿Cuál de los siguientes términos significa «dar un hervor a un género puesto a partir de agua fría para eliminar su mal olor o su mal sabor inicial, o batir enérgicamente un compuesto de yema de huevo y azúcar hasta que torne el color amarillo inicial al blanco final»?**

- a) Blanquear
- b) Escaldar
- c) Escalfar
- d) Bresear

**8. ¿Cómo se denomina el corte en forma de dados pequeños regulares?**

- a) Juliana
- b) *Mirepoix*
- c) *Brunoise*
- d) Paisana

**9. Señala el término adecuado para la siguiente definición: «realizar incisiones sobre la piel de un pescado»:**

- a) Acanalear
- b) Cortar
- c) Caer
- d) Cincelar

**10. Señala el término que significa «retirar la piel de una carne sacrificada»:**

- a) Desollar
- b) Afeitar
- c) Desangrar
- d) Desbarasar

**11. ¿Cuál de los siguientes términos significa «sumergir un género brevemente en agua hirviendo»?:**

- a) Escaldar
- b) Escalfar
- c) Blanquear
- d) Bresear

- 12. Señala el término que significa «volver a poner a cocer un líquido o un preparado para evitar que posteriormente fermente»:**
- a) Escaldar
  - b) Levantar
  - c) Blanquear
  - d) Decantar
- 13. ¿Cuál de los siguientes verbos se define como «machacar géneros en un mortero o almirez»?**
- a) Machar
  - b) Machacar
  - c) Mazar
  - d) Majar
- 14. ¿Cómo se denomina la acción de cubrir con salsa un preparado?**
- a) Glasear
  - b) Napar
  - c) Dorar
  - d) Escudillar
- 15. ¿Cuál de los siguientes verbos significa «rehogar a fuego lento»?:**
- a) Saltear
  - b) Sofreír
  - c) Escalfar
  - d) Pochar
- 16. Señala el término que significa «embellecer o dar forma regular al aire a una hortaliza con la ayuda de una puntilla»:**
- a) Escudillar
  - b) Risolar
  - c) Tornear
  - d) Heñir
- 17. Indica cuál es el término que se define como «cortar un género cocinado»:**
- a) Trinchar
  - b) Picar
  - c) Filetear
  - d) Espalmar
- 18. Marca el término que significa «pasar un género por harina y huevo»:**
- a) Mechar
  - b) Escalopar
  - c) Rebozar
  - d) Empanar

**19. Señala la palabra que significa «adicionar a un preparado o a una salsa un espesante para que obtenga una textura más densa»:**

- a) Cincelar
- b) Risolar
- c) *Roux*
- d) Ligar

**20. ¿Cuál de los siguientes verbos se define como «evaporar por efecto del fuego directo el alcohol de un licor espirituoso»?**

- a) Levantar
- b) Reducir
- c) Flamear
- d) Flambear

