

ESPACIO PARA ETIQUETA IDENTIFICATIVA

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN DE PLAZAS DE  
TURNO LIBRE PARA EL PERSONAL LABORAL AL SERVICIO  
DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA  
DE EXTREMADURA

CATEGORÍA: **COCINERO/A**

Orden de 16 de diciembre de 2021 (DOE nº 243 de 21 de  
diciembre de 2021)

**2º EJERCICIO. SUPUESTOS PRÁCTICOS.**

Mérida, 27 de febrero de 2023.



**Supuesto nº 1.** Relacione los siguientes métodos o técnicas de cocinado con las definiciones propuestas, utilizando sólo las que necesite:

**Blanquear**  
**Saltear**  
**Freír**  
**Guisar**  
**Papillote**

**Estofar**  
**Asar**  
**Rehogar**  
**Escalfar**  
**Al Vapor**

**Hervir**  
**Confitar**  
**Sofreír**  
**Baño María**  
**Al Vacío**

1. Cocinar dentro de un envase al que se ha extraído el aire y sellado herméticamente:  
AL VACÍO
2. Cocinar en un líquido caliente cuya temperatura está por debajo del punto de ebullición:  
ESCALFAR
3. Cocinar en un envoltorio cerrado resistente al calor gracias al vapor generado en su interior:  
PAPILLOTE
4. Cocinar sumergido en grasa a temperatura elevada:  
FREÍR
5. Cocinar a través del vapor que genera un líquido y sin entrar en contacto con éste:  
AL VAPOR
6. Cocinar en un recipiente que se coloca dentro de otro más amplio con agua, para conseguir una temperatura suave, uniforme y constante:  
BAÑO MARÍA
7. Cocinar sumergido en grasa o almíbar, a temperatura suave y durante un tiempo prolongado:  
CONFITAR
8. Cocinar desde crudo, tapado y a fuego lento, en el propio jugo del alimento y sin añadir apenas líquido:  
ESTOFAR
9. Sumergir unos instantes en agua hirviendo y sacar para sumergirlo en agua fría y así cortar la cocción:  
BLANQUEAR
10. Cocinar a alta temperatura, al horno, plancha o barbacoa, con poca grasa y procurando una capa exterior dorada:  
ASAR

**Supuesto nº 2.** Citar en la siguiente tabla, ejemplos de **elementos de ligazón o espesantes** junto con una **receta** en la que se usen, **sin repetir ni elementos de ligazón ni receta:**

A modo de ejemplo: el **roux** se utiliza como elemento de ligazón o espesante al hacer una **bechamel**.

ELEMENTO DE LIGAZÓN	RECETA
ROUX	BECHAMEL
1. PAN	SALMOREJO
2. YEMA DE HUEVO	MAHONESA
3. PEPTINA	MERMELADA
4. FÉCULA DE MAÍZ	CREMA PASTELERA
5. PATATA	CREMA DE VERDURAS
6. ARROZ	BISQUÉ
7. NATA	SALSA DE QUESO
8. HUEVO ENTERO	FLAN
9. CLARA DE HUEVO	SOUFLÉ
10. HÍGADO	CALDERETA

**Supuesto nº 3.** Complete la siguiente tabla señalando con una "X" los ingredientes de las distintas **coberturas** para freír. **Tenga en cuenta que algunos ingredientes no son necesarios.**

	Romana	Orly	Tempura	Villaroy	Andaluza	Milanesa	Empanado clásico
Aceite		X					
Agua		X					
Agua muy fría			X				
Cerveza		X					
Harina	X	X	X	X	X	X	X
Claros		X					
Huevo entero	X		X	X		X	X
Levadura		X					
Leche				X			
Mantequilla				X			
Nata							
Pan rallado				X		X	X
Queso Parmesano						X	

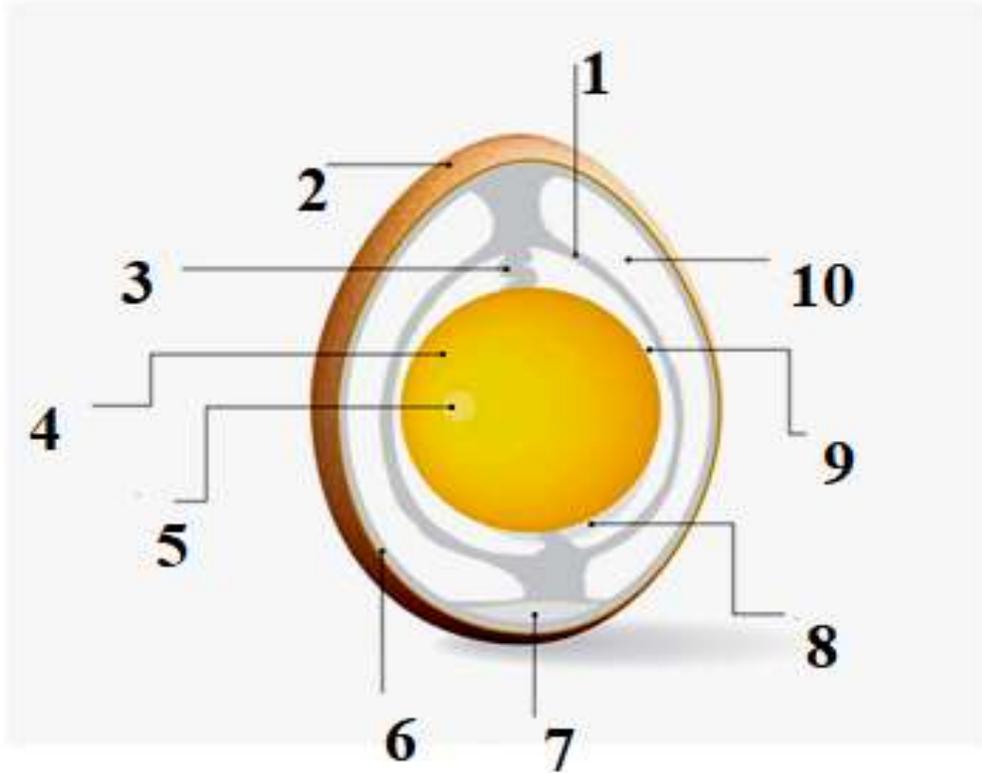
**Supuesto nº 4.** Relacione cada uno de los siguientes términos culinarios o ingredientes con las definiciones expuestas en la siguiente tabla:

**Términos Culinarios:**

**Navarín, Civet, Binza, Ablactar, Cabecear, Encabalgat, Goulash, Rillettes, Manfano, Encolar, Incisivo, Quenefas, Escalopat, Relámpago.**

DEFINICIÓN	TÉRMINO CULINARIO O INGREDIENTE
Especie de paté elaborado con panza de cerdo cocida, oca o conejo y manteca.	Rillettes
Añadir gelatina a una salsa u otro preparado para que adquiera una mayor consistencia.	Encolar
Ragout de cordero o ternera, acompañado de cebollas, patatas, zanahorias, nabos, judías verdes y guisantes.	Navarín
Incorporar leche a una masa o salsa.	Ablactar
Película muy fina y flexible que recubre, cada capa de la cebolla, la cáscara del huevo o la que se forma a veces sobre los líquidos dejados en reposo.	Binza
Nombre que recibe una especie de ragout que puede prepararse con carne macerada de caza, corzo, ciervo, jabalí, liebre, ...	Civet
Estofado de vaca hecho con abundante cebolla cortada en paisana y condimentado con paprika o pimentón.	Goulash
Pequeño pastel hecho con manga, a base de pasta choux, relleno con crema pastelera o algunas de sus derivadas, ya sea café o chocolate.	Relámpago
Calificativo de un vino con exceso de ácido.	Incisivo
Pan en trozos que se moja o se unta en la salsa de los guisos.	Manfano
Géneros finamente picados y amasados en forma de pequeñas bolas.	Quenefas
Forma de presentar en la mesa, especialmente, los asados de carne: esta se corta previamente en lonchas, que a continuación son colocadas en la bandeja cubriendo cada loncha con la mitad de la otra o más de la anterior.	Encabalgat
Cortar lonchas más o menos delgadas de carnes, pescados, verduras,...	Escalopat
Echar un poco de vino añejo en las cubas o tinajas del nuevo para darle más fuerza.	Cabecear

**Supuesto nº 5.** Indicar en la tabla como se denomina cada una de las partes del huevo:



**Membranas testáceas, Albumen denso externo, Albumen fluido interno, Chalazas, Yema, Albumen fluido externo, Cámara de aire, Cáscara, Disco germinal, Membrana vitelina.**

<b>1</b>	<b>ALBUMEN DENSO EXTERNO</b>
<b>2</b>	<b>CASCARA</b>
<b>3</b>	<b>CHALAZA</b>
<b>4</b>	<b>YEMA</b>
<b>5</b>	<b>DISCO GERMINAL</b>
<b>6</b>	<b>MEMBRANAS TESTÁCEAS</b>
<b>7</b>	<b>CÁMARA DE AIRE</b>
<b>8</b>	<b>MEMBRANA VITELINA</b>
<b>9</b>	<b>ALBUMEN FLUIDO INTERNO</b>
<b>10</b>	<b>ALBUMEN FLUIDO EXTERNO</b>

**Supuesto nº 6.** Cada una de las salsas básicas se ha codificado con una letra en mayúscula. Deberá identificar cada una de las salsas derivadas con la letra de su salsa básica:

**SALSAS BÁSICAS:**

Española	Bechamel	Velouté	Tomate	Mahonesa	Holandesa	Bearnesa	Vinagreta
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>

**SALSAS DERIVADAS:**

Cazadora	A
Alemana	C
Bigarrade	A
Nantua	B
Diabla	A

Ravigote	H
Chorón	G
Sueca	E
Berey	C
Suprema	C

Muselina	F
Valois	G
Cardenal	B
Mil Islas	E
Wolf o Golf	E

**Supuesto nº 7.** Indicar el nombre de las **sopas o cremas frías** que se elaboran con los ingredientes dados:

Tomate	Tomate	Almendra	Mantequilla
Pimiento verde	Pan	Pan	Puerro
Pepino	Aceite de oliva	Sal	Patata
Ajo	Ajo	Vinagre	Caldo
Aceite de oliva	Sal	Aceite de oliva	Nata
Pan		Agua	
Agua		Ajo	
Sal			
Vinagre			



1. GAZPACHO	2. SALMOREJO	3. AJOBLANCO O MAZAMORRA	4. VICHYSOISE
----------------	-----------------	--------------------------------	------------------

**Supuesto nº 8.** Elegir **sólo** los **ingredientes** y las **fases de elaboración** necesarios para realizar un “Risotto de champiñones”, indicando, de forma ordenada, los números correspondientes en las tablas de referencia:

**Ingredientes:**

- |                   |                       |                     |                       |
|-------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| 1. Arroz arborio  | 2. Arroz basmati      | 3. Cebolla          | 4. Ajo                |
| 5. Pimiento verde | 6. Pimiento choricero | 7. Mantequilla      | 8. Aceite de oliva    |
| 9. Champiñones    | 10. Shiitake          | 11. Vino blanco     | 12. Caldo de verduras |
| 13. Agua          | 14. Queso mozzarella  | 15. Queso parmesano | 16. Nata              |

**Fases de elaboración:**

1. Pochar la cebolla picada con aceite de oliva.
2. Añadir los shiitake enteros y cocinar con el calor residual.
3. Añadir los champiñones picados y saltear ligeramente.
4. Hacer el sofrito con la mantequilla, el ajo, el pimiento verde y la pulpa del pimiento choricero.
5. Añadir el arroz dejando que se cocine hasta nacorar.
6. Añadir el vino blanco y remover hasta que se evapore.
7. Añadir el doble de agua que de arroz y cocinar hasta que evapore.
8. Añadir el caldo de verduras caliente cazo a cazo, removiendo y no añadiendo el siguiente hasta que el arroz lo absorba.
9. Añadir el triple de caldo que de arroz y cocinar removiendo sin parar hasta que esté en su punto.
10. Apartar del fuego y mantecar añadiendo la mantequilla y el queso parmesano.
11. Apartar del fuego y mantecar añadiendo la mozzarella y la nata.

**Ingredientes:**

1	3	7	8	9	11	12	15
---	---	---	---	---	----	----	----

**Fases de elaboración:**

1	3	5	6	8	10
---	---	---	---	---	----

**Supuesto nº 9.** En función del grado de procesamiento, los alimentos se clasifican en productos de primera, segunda, tercera, cuarta o quinta gama. Indique el número de cada uno de estos alimentos dentro de la GAMA a la que pertenecen:

I GAMA	II GAMA	III GAMA	IV GAMA	V GAMA
6	7	2	3	1
11	13	9	4	5
16	14	12	10	8
19	18	17	20	15

1. Brick de gazpacho.
2. Arroz tres delicias congelado.
3. Calabaza pelada y cortada al vacío.
4. Bandeja de patatas baby para microondas.
5. Bandeja de pulpo a la gallega al vacío.
6. Yogur griego natural.
7. Lata de leche condensada.
8. Envase de codillo de cerdo asado, pasteurizado y refrigerado.
9. Porción de salmón ultracongelado.
10. Bandeja con melón pelado y troceado en atmósfera modificada.
11. Bolsa de zanahorias frescas.
12. Pizza elaborada y congelada.
13. Garbanzos cocidos en envase de vidrio.
14. Lata de champiñones.
15. Envase de hummus.
16. Bandeja de champiñones frescos, enteros y con raíz.
17. Patatas prefritas congeladas.
18. Lata de tomate entero pelado.
19. Envase con huevos frescos de codorniz.
20. Bolsa de rúcula lavada y troceada.

**Supuesto nº 10:** Indicar, debajo de cada imagen y del número correspondiente, el nombre técnico de cada uno de los utensilios o herramientas que se pueden utilizar directa o indirectamente en cocina.

			
1.	2.	3.	4.
			
5.	6.	7.	8.
			
9.	10.	11.	12.
			
13.	14.	15.	16.
			
17.	18.	19.	20.

<b>Nº</b>	<b>UTIL - DENOMINACIÓN</b>
1	ABREOSTRAS
2	MOLDE DE GALANTINA O PRENSA DE FIAMBRE
3	CESTA DE ALAMBRE
4	TURBOTERA CON REJILLA
5	GITARRA
6	MANDOLINA
7	CALIENTA PLATOS
8	CUCHARAS PLUMA
9	ESPALMADERA O APLASTADERA
10	CORTADOR DE VERDURAS EN ESPIRAL
11	ABRIDOR DE HUEVOS
12	LUBINERA CON REJILLAS
13	SAUTOIR O SOUTE/CAZO
14	REJILLA
15	MUSET O EMBUDO DOSIFICADOR
16	CESTILLO PATATAS NIDO
17	DESHUESADOR
18	MARMITA
19	APLASTA PATATAS
20	CORTADOR DE SANDÍAS