



L'FSE inverteix en el teu futur  
Fons Social Europeu

UNIÓ EUROPEA



FORMACIÓ  
PROFESSIONAL **F**  
ILLES BALEARS

CONSELLERIA  
D'EDUCACIÓ  
I D'UNIVERSITAT

Repàs inici de curs

Contesta les següents preguntes:

Que vol dir cuinar un aliment?

A que es diu miche en place en una cuina?

Descriure una mirepoix

Que és un Bouquet Garni?

-Perquè és la seva utilització?

Com aquesta compost un Bouquet Garni clàssic?

Com ha de ser la salsa per a una pasta ( lasagna ) ?

Ingredients i quantitats bàsics de la massa a l'ou ?.

Nomenar els diferents talls de les pastes.

Com s'han de rentar els vegetals i hortalisses verdes ?.

Que és un fons bàsicx?

-Classificar-los segons el seu tipus.

Explicar com és la clarificació del fons

Que temps de cocció porta cada fons?

Que és un court Boullion?

Nomenar 1 salsa derivades de cada fons.

Nomenar 2 salses fredes i 2 calents.

Explicar el mètode de cocció al pochar. I classificar-lo.



L'FSE inverteix en el teu futur  
Fons Social Europeu

UNIÓ EUROPEA



FORMACIÓ  
PROFESSIONAL **F**  
ILLES BALEARS

CONSELLERIA  
D'EDUCACIÓ  
I D'UNIVERSITAT

Donar la definició dels següents talls:

- a) Brounoise
- b) Juliana
- c) ciseler
- d) émincer
- f) Mirepoix
- g) Jardinera
- h) Macedònia

Com és la cocció dels vegetals en blanc?

Explicar el mètode de cocció "Griller" i classificar-lo.

Dibuixa un peix i indica quines peces principals podem extreure i d'on

Escriure les característiques d'un peix fresc

Que talls es poden obtenir d'un solomillo?

Nomenar els punts de cocció de la carn i la seva temperatura.

Explicar l'ús de cada post de tall segons el seu color.

Indica dues salses i dos alinyos per a uan amanida?

Com les faries?

Nomenar els mètodes de cocció bàsics per concentració.

Que és un roux i quina és la seva composició segons la seva cocció?

Que és una duxell?



L'FSE inverteix en el teu futur  
Fons Social Europeu

UNIÓ EUROPEA



FORMACIÓ  
PROFESSIONAL  
ILLES BALEARS

CONSELLERIA  
D'EDUCACIÓ  
I D'UNIVERSITAT

Donar la definició dels següents talls de patata:

paille

Pont neuf

Espanyola

Nomenar tots els espessidors que coneguis.

Explicar un mètode de cocció .

Característiques de l'Arròs Pilaph o paella

Descriure les característiques del risotto.

Quines són les modificacions físiques que té un aliment aportades per la cocció?

Com és la composició bàsica d'una Tapenade? I perquè és utilitzat?

Descriure la composició d'una marinada. Quines són les seves funcions?

Que és un Ragout?

Que vol dir bridar?

Que vol dir albardar?

Explicar el que és gratinar.

Explicar el que és concassé.

Explicar les següents receptes

\* Explicar els procediments de la salsa de tomàtiga

- Recepta bàsica de raviolis d'espínacs

Recepta bàsica de Creps, ingredients i quantitats.

Explicar el procediment del Risotto (al gust)

Explicar el procediment del pollstre al curri