

Verifica di cucina La Terminologia professionale

1) Descrivi brevemente il significato dei seguenti termini: *18 punti*

Velare _____

Brunoise _____

Foderare _____

Montare _____

Steccare _____

Amalgamare _____

2) Completa il testo utilizzando i termini adeguati: *10 punti*

Per preparare un risotto si inizia facendo _____ la cipolla tritata in una casseruola fino a farla _____ uniformemente. Se il risotto è a base di pesce, dovrà essere bagnato con del _____. Questo si ottiene facendo _____ un _____ di pesce, che è costituito da lisce e ritagli fatti _____ lentamente in acqua insieme a elementi aromatici. Bisogna aver cura di _____ sistematicamente queste preparazioni, per evitare che diventino torbide, altrimenti dopo occorre _____ per renderle limpide. Al termine della cottura i risotti vengono di solito _____ con burro e parmigiano, ma se sono a base di pesce si usano invece olio di oliva e prezzemolo tritato.

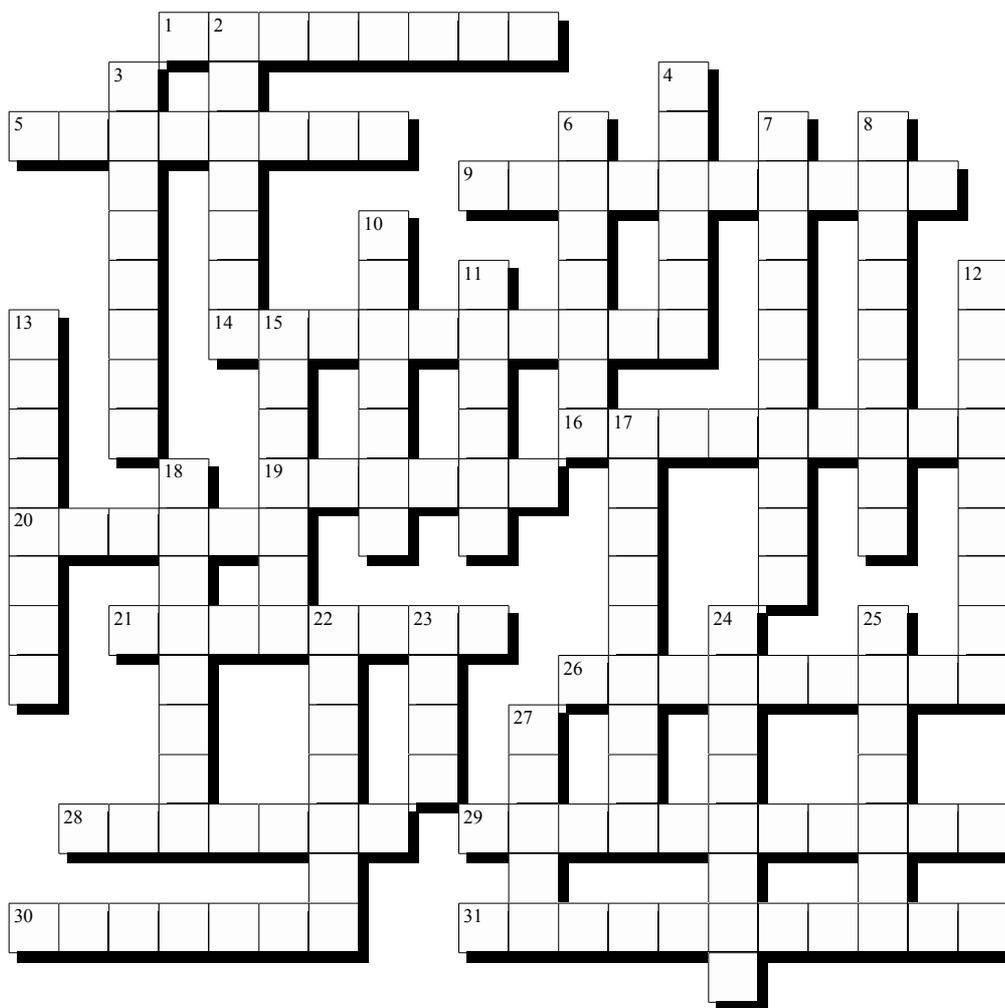
3) Indica i termini che corrispondono alle definizioni: *18 punti*

- Sistemare le vivande sul piatto di portata disponendole in modo artistico: _____
- Riempire una cavità in vegetali o animali interi usando un ripieno: _____
- Legare ali e cosce di un volatile per evitare che si deformi in cottura: _____
- Far prendere alle vivande colore dorato a fuoco vivo in poco grasso : _____
- Sciogliere lentamente a crudo una sostanza a base di amido in un liquido: _____
- Mescolare finemente due sostanze liquide non miscibili come olio e aceto: _____

4) Vero o falso? *8 punti*

Per chiarificare il burro bisogna fonderlo, schiumarlo e decantarlo
 Il crém-caramèl si cuoce a bagnomaria
 Per glassare un dolce bisogna passarlo alla salamandra
 Il court bouillon si serve nella tazza da consommé con crostini a parte

V	F
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5) Cruciverba!

46 punti

Orizzontali

- 1 Cuocere un alimento delicato in un liquido a circa 90°C.
- 5 Liquido aromatico a base di vino e spezie in cui si lasciano le carni prima della cottura
- 9 Periodo di riposo di alcune carni prima del consumo
- 14 Mescolare più ingredienti per ottenere un composto omogeneo
- 16 Deve esserlo la teglia prima di cuocere un dolce
- 19 Far prendere colore rosolando o spennellando con uovo sbattuto.
- 20 Lo è una salsa o una crema a cui sono stati aggiunti tuorli o panna per ottenerla più densa
- 21 Rivestire l'interno di una teglia con uno strato di pasta.
- 26 Farlo frequentemente mantiene limpido ciò che bolle in pentola
- 28 Cuocere a fuoco lento carni o pesci in un recipiente chiuso.
- 29 Aggiungere un nuovo ingrediente ad un composto amalgamandolo in modo omogeneo
- 30 Cottura veloce per carni pesci, pasta o verdure
- 31 Cuocere in un grasso sotto la temperatura di frittura

Verticali

- 2 Un anello candido sul piano di lavoro...
- 3 Sistemare artisticamente le vivande sul piatto di portata
- 4 Coprire con un leggero strato di salsa o glassa una vivanda già cotta.
- 6 Così diventano certi albumi dopo essere passati sotto la frusta
- 7 Sciogliere molto lentamente una sostanza a base di amido in un liquido freddo
- 8 Per farlo serve la salamandra
- 10 Cuocere una vivanda in un liquido a 100°C.
- 11 Eliminare frange, ossa, grasso e nervi alla carne per dare una forma regolare
- 12 Togliere l'indigesto strato superficiale ad una preparazione dopo averla lasciata raffreddare
- 13 Far prendere colore a fuoco vivo in poco grasso
- 15 Eliminare dalla frutta o dalla verdura le parti non commestibili
- 17 Può esserlo un gelato o un risotto...
- 18 Tipo di taglio degli alimenti in cubetti di 1 cm di lato.
- 22 Concentrare una salsa o un intingolo con una prolungata cottura
- 23 Preparazione di base usata come addensante
- 24 Può essere grassa o magra, ma se è grassa non è adatta ai musulmani...
- 25 Lo sono le lasagne ricoperte di besciamella
- 27 Per ottenerlo fai bollire ossa e ritagli per alcune ore..