

## EXÁMEN PRÁCTICO B

### PARTE COMÚN (tiempo de ejecución 30 minutos)

1.-IDENTIFICACIÓN DE GÉNEROS: 20% de la nota.

2.-FICHA RECETA: 20% de la nota.

### PARTE ESPÉCIFICA (tiempo de ejecución 40 minutos)

**3.-OPERACIONES DE PREELABORACIÓN: 20% de la nota**

**1.-Elaborar tres patatas torneadas.**

**2.-Despiezar un conejo:**

- ✓ piernas
- ✓ paletillas
- ✓ falda
- ✓ costillar
- ✓ chuletitas
- ✓ cabeza y espinazo
- ✓ interiores

**4.-Técnicas básicas de cocina: 20% de la nota**

Filetear y freír por pasta Orly una trucha.

**5.-Técnicas básicas de pastelería: 20% de la nota**

Elaborar un croissant de hojaldre según testigo.

Comprendo y firmo, en Gijón, a 26 de junio de 2021.