

## **EXÁMEN PRÁCTICO A**

### **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**

**Tornear dos champiñones.**

**Despiezar una codorniz:**

- ✓ muslo
- ✓ sobremuslo
- ✓ pechuga
- ✓ alitas
- ✓ interiores y carcasa
- ✓ jamoncito
- ✓ chuletita

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

Elaborar y freír dos tortos de harina de maíz con un diámetro de 12 centímetros.

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

Elaborar una coleta de masa según testigo.

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