Operatore della ristorazione

1) Com'è chiamato il personale di cucina?
- Compagnia di cucina
- Brigata di cucina
- Gruppo cuochi

2) Di cosa si occupa il food& beverage manager?
- Acquisto di alimenti e bevande
- Pulizia del ristorante
- Personale di cucina

3) Aglio, alloro, aneto, basilico sono:
- Erbe aromatiche
- spezie
- Fondi per insaporire

4) La vellutata comune si ottiene:
- Da un fondo di cucina ridotto
- Dal fumetto di pesce
- Da scarti di vitello e trittico

5) La salsa maionese è fatta con:
- Uova olio limone sale
- Panna uova sale
- Olio aceto sale pepe

6) Un alimento stufato è cotto:
- Velocemente a fiamma alta
- Lentamente a fiamma bassa
- In olio bollente

7) In che cosa consiste la pastorizzazione del latte
- Trattamento rapido a freddo per mezzo di abbattitori
- Trattamento termico per pochi secondi
- Trattamento di sgrassatura

8) Che cosa è il latte condensato?

- Latte privato dello zucchero
- Latte privato dell'acqua
- Latte privato di vitamine

9) Com'è chiamato il personale di sala?

- Compagnia di sala
- Brigata di sala
- Gruppo cuochi

10) Che cosa è la "mise en place":

_____

_____

11) Elenca le pietanze che conosci:

_____

_____

Adrano,_____ **il corsista**

_____