

PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE 25 PLAZAS, DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A AYUDANTE, GRUPO D, EN TURNO LIBRE ORDINARIO Y LIBRE RESERVADO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE PROMOCIÓN INTERNA Y PROMOCIÓN INTERNA RESERVADO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 3 DE SEPTIEMBRE DE 2018 (BOPA DE 11 DE OCTUBRE DE 2018).

PRIMERA PRUEBA TURNO LIBRE. ADVERTENCIAS:

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "hoja de examen".
3. Este cuestionario puede utilizarlo en su totalidad como borrador y llevarlo al finalizar el ejercicio.
4. Este cuestionario consta de **50** preguntas más **10** preguntas adicionales de reserva. Las preguntas deben ser contestadas en la "hoja de examen" entre los números **1** y **60**.
5. El tiempo del que dispone para la realización de esta prueba es de **50 minutos**, contados a partir del momento en que expresamente se indique el comienzo. Transcurrido éste todas las personas dejarán inmediatamente de escribir.
6. Una vez iniciado el ejercicio no se podrá abandonar el aula hasta la finalización de la prueba. Si lo hace se le anulará el examen y se le recogerá tanto la "hoja de examen", como el cuestionario de preguntas.
7. De acuerdo con la base séptima de la convocatoria, cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo, la pregunta no contestada o en su caso anulada, no tendrá valoración alguna y la pregunta con contestación errónea se penalizará con la tercera parte del valor asignado a la contestación correcta.
8. Esta prueba, de carácter obligatorio y eliminatorio se calificará de 0 a 20 puntos, siendo necesario para superar el ejercicio obtener un mínimo de 10 puntos.
9. Por Acuerdo del Tribunal, de conformidad con la base séptima de la convocatoria, el número de aciertos netos (aciertos descontando errores) necesarios para superar la prueba será de **35**, siempre que con dicha nota de corte superen la prueba, en el turno libre ordinario, **20** aspirantes por plaza convocada para dicho turno. En caso contrario, la nota de corte será reducida hasta alcanzar los **80** aprobados. Todos los aspirantes con idéntica puntuación neta a aquel aprobado con la nota de corte, se considerarán igualmente aprobados, aunque se superen entonces el número de aprobados indicado anteriormente. Por acuerdo del Tribunal en caso de celebrarse un ejercicio en fecha alternativa por causas justificadas, la nota de corte que se aplicará al mismo será idéntica a la nota de corte del ejercicio celebrado en fecha ordinaria.
10. De conformidad con la base octava de la convocatoria, la nota de corte en el turno libre reservado a personas con discapacidad será la misma que en el turno libre ordinario.
11. Este cuestionario consta de **8** páginas (incluida esta carátula). A continuación proceda a comprobar que el mismo está completo, levantando únicamente la esquina inferior derecha de su cuadernillo. El cuadernillo está impreso a doble cara.
12. Si una vez iniciado el ejercicio, observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario, solicite su sustitución.
13. La plantilla de respuestas correctas se hará pública a partir del día 10 de mayo de 2021. Dicha plantilla tendrá carácter provisional, elevándose a definitiva tras el estudio de las alegaciones que pudieran haberse formulado. La plantilla definitiva, junto con la calificación del ejercicio, se harán públicas a partir del día 8 de junio de 2021. No obstante, en caso de celebrarse un ejercicio en fecha alternativa por causas justificadas, este plazo podrá ser ampliado por acuerdo del Tribunal que se publicará en los medios previstos en las bases de la convocatoria.

Lugares de publicación de los anuncios del Tribunal calificador: tablones de anuncios del IAAP, Avda. Julián Clavería, Nº 11, Oviedo y del Servicio de Atención Ciudadana, Edificio EASMU, C/ Trece Rosas, Planta Plaza y, con carácter informativo, en la página web del IAAP (www.asturias.es/iaap).

Teléfono del Servicio de Atención Ciudadana: 012 y 985 27 91 00 para llamadas realizadas desde fuera del Principado de Asturias.

- 1. Según el artículo 149 de la Constitución Española el Estado tiene competencia exclusiva sobre las siguientes materias:**
 - a. Nacionalidad, inmigración, emigración, extranjería y deportaciones.
 - b. Nacionalidad, inmigración, emigración, extranjería y derecho de asilo.
 - c. Nacionalidad, inmigración, emigración, extranjería y asistencia social.
 - d. Nacionalidad, inmigración, emigración, extranjería y derecho social.

- 2. El artículo 32 del Estatuto de Autonomía establece que la elección del Presidente del Principado de Asturias, se hará por mayoría absoluta de los miembros de la Junta en primera convocatoria, y por mayoría simple en las posteriores, debiendo mediar entre cada convocatoria al menos:**
 - a. Veinticuatro horas.
 - b. Setenta y dos horas.
 - c. Cuarenta y ocho horas laborables.
 - d. Cuarenta y ocho horas.

- 3. Según el V convenio colectivo del personal laboral del principado de Asturias. Regula y establece las normas por las que se rigen las condiciones laborales de los trabajadores y las trabajadoras que prestan sus servicios en cualquiera de las Consejerías de la Administración del Principado de Asturias, y de los centros de ellas dependientes, así como de los siguientes organismos públicos: Excepto de uno de ellos,**
 - a. SERIDA.
 - b. RIDEA.
 - c. SESEPA.
 - d. IDEPA.

- 4. Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, para la aplicación de las medidas adoptadas, el empresario deberá organizar las relaciones que sean necesarias con servicios externos a la empresa, en particular en materia de primeros auxilios, asistencia médica de urgencia, salvamento y lucha contra incendios, de forma que quede garantizada:**
 - a. Su aplicación dentro del presupuesto de la empresa.
 - b. La rapidez y eficacia de las mismas.
 - c. La revisión de la misma por el empresario.
 - d. Su correcta utilización.

5. ¿Es sanitariamente correcto recalentar platos preparados?

- a. No, es una práctica prohibida en comedores colectivos.
- b. Sí, siempre que se alcance rápidamente una temperatura de 70°C durante unos minutos
- c. Sí, siempre que se alcance rápidamente una temperatura de 70°C en el interior del producto durante al menos 15 segundos.
- d. Sí, siempre que se recaliente a fuego lento hasta llegar al menos a los 65°C.

6. Señala la respuesta correcta:

- a. Las soluciones desinfectantes han de prepararse con antelación y guardarse bien tapadas.
- b. Los utensilios que no se utilicen a menudo no necesitan incluirse en el plan de limpieza.
- c. La limpieza consiste en eliminar la suciedad y la desinfección en eliminar o disminuir el número de bacterias presentes en un objeto, superficie, etc.
- d. Los cubos de basura no necesitan desinfectarse, ya que se guardarán en una habitación específica para ellos.

7. En la elaboración de la tortilla Normanda, el ingrediente característico es:

- a. Ostras.
- b. Colas de cangrejo.
- c. Quisquillas.
- d. Champiñones.

8. A la ensalada compuesta por bacalao desalado cortado en tiras, tomate, cebolla, aceitunas y vinagreta, se la conoce como:

- a. Esgarraet.
- b. Exqueixada.
- c. Xató.
- d. Empedrat.

9. Para la elaboración de un escalope o bistec, es recomendable...

- a. Espalmarlos.
- b. Que sean obtenidos de una pieza de categoría primera.
- c. Sazonarlos con horas de antelación.
- d. Albardarlos.

10. ¿Qué es la acedia?

- a. Pescado azul de la familia de las sardinas.
- b. Pescado blanco plano.
- c. Hortaliza originaria de Asia, de la que se consumen sus hojas.
- d. Hortaliza morada, de la que se consumen sus tallos.

11. Las unidades sobrantes del postre “Torrijas”,

- a. No se podrán conservar debido a su composición.
- b. Se reservarán a temperatura ambiente.
- c. Se guardarán durante un máximo de 3 días en refrigeración.
- d. Se conservarán de 5 a 7 días, al ser una elaboración frita, en refrigeración.

12. El artículo 153.d de la Constitución Española establece que el control de la actividad de los órganos de las Comunidades Autónomas se ejercerá:

- a. Por el Tribunal de Cuentas, el económico y presupuestario.
- b. Por el Tribunal de Cuentas, el económico y financiero.
- c. Por el Tribunal de Cuentas, el financiero y presupuestario.
- d. Por el Tribunal de Cuentas, el presupuestario e impositivo.

13. Según el Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias se crea la Sindicatura de Cuentas del Principado de Asturias. Por ley del Principado se regulará:

- a. Sus órganos y funciones.
- b. Su composición y funciones.
- c. Su composición y órganos.
- d. Su composición y deberes.

14. Una de las características de las vaporeras

- a. Tienen un ahorro energético superior al 40%.
- b. Poder transmisión de calor 20 o 30 veces superior al agua.
- c. Reduce los tiempos de cocción un 85%.
- d. Están dotados de guías especiales para recipientes.

15. ¿Cuándo es recomendable el cambio de aceite en freidoras?

- a. Cuando el contenido en compuestos polares del aceite sea superior al 25%.
- b. Cuando el contenido en compuestos polares del aceite sea superior al 20% e inferior al 25%.
- c. Cuando el olor o sabor afecten organolépticamente a los alimentos cocinados en ese aceite.
- d. Con cierta frecuencia y cuando el aceite de fritura comience a espumar.

16. Señala la afirmación INCORRECTA:

- a. En las operaciones de limpieza y desinfección se utilizan productos químicos que pueden causar la contaminación de los alimentos, si no se aplican y se aclaran debidamente.
- b. Los productos químicos utilizados en las operaciones de limpieza y desinfección deben ser específicos para la industria alimentaria.
- c. Debe considerarse el agua utilizada en la limpieza de superficies, objetos y utensilios que puedan estar en contacto con los alimentos.
- d. Controlar el agua empleada en las instalaciones en que se manipulan alimentos no es requisito imprescindible ya que el agua se utiliza para muchas tareas.

17. El consomé de carnero, guarnecido con dados de carne, cebada perlada y brunoise de hortalizas recibe el nombre de:

- a. Consomé Carmen.
- b. Consomé cazador.
- c. Consomé duquesa.
- d. Consomé escocesa.

18. Para una correcta conservación de los huevos, la humedad en el ambiente no deberá ser superior a:

- e. 40%.
- a. 60%.
- b. 80%.
- c. 90%.

19. Una ensalada compuesta por lechuga, tomate, cebolla, bonito en escabeche, huevo duro y aceitunas, aderezada con aceite, vinagre y sal, recibe el nombre de:

- a. Mixta.
- b. Madrileña.
- c. Ilustrada.
- d. Malagueña.

20. La legumbre utilizada en el Cocido de Pelotas es...

- a. El guisante.
- b. El garbanzo.
- c. La alubia blanca.
- d. La lenteja.

21. Para que una pieza de carne asada en el horno pierda la rigidez, se...

- a. Se introducen trozos de tocino con la aguja mechadora.
- b. Debe cincelar la superficie de la misma.
- c. Se retira de la placa de asado introduciéndolo rápidamente en el abatidor.
- d. Envuelve con papel de aluminio y se deja reposar 15-20 minutos.

22. Un filete de pescado a la plancha se elabora:

- a. Colocando el filete indistintamente por el lado de la piel o del músculo.
- b. Siempre colocando primeramente por el lado de la piel para que no se produzca el encogimiento de la pieza.
- c. Colocando en primer lugar por el lado del músculo.
- d. Colocándolo por el lado de la piel cincelada, siempre que el filete no este escamado.

23. La mantequilla se conserva...

- a. Siempre en refrigeración de 0 a 2° C.
- b. A temperatura ambiente en un lugar fresco.
- c. Únicamente mediante frío negativo.
- d. Según necesidad, en refrigeración o a temperatura ambiente, teniendo en cuenta la merma de tiempo de conservación en esta última.

24. El Título I de la Constitución Española establece, la dignidad de la persona, los derechos inviolables que le son inherentes, el libre desarrollo de la personalidad, el respeto a la ley y a los derechos de los demás son fundamento del:

- a. Orden público y la paz social.
- b. Orden político y de la paz social.
- c. Orden político y derecho social.
- d. Orden político y unidad de todos los españoles.

25. El Artículo 9.1 del Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias, establece que los derechos y deberes fundamentales de los asturianos, son los establecidos en:

- a. El Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias.
- b. El Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias y aquellas leyes que lo desarrollen.
- c. La Constitución y aquellas leyes que la desarrollen.
- d. La Constitución.

26. Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, se entenderá por riesgo laboral grave e inminente:

- a. Aquel que resulte cierto racionalmente que se materialice en un futuro inmediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.
- b. Aquel que resulte probable racionalmente que se materialice en un futuro mediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.
- c. Aquel que resulte probable racionalmente que se materialice en un futuro inmediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.
- d. Aquel que resulte probable racionalmente que se materialice en un futuro inmediato o pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.

27. ¿Cómo deben lavarse las manos los manipuladores de alimentos?

- a. Lavar con agua fría y jabón, aclarar con agua caliente y secar.
- b. Lavar con agua caliente y jabón, aclarar con agua fría y secar.
- c. Lavar con agua caliente y jabón, cepillar uñas, aclarar con agua fría y secar con papel desechable.
- d. Lavar con agua fría y jabón, cepillar uñas, aclarar con agua caliente y secar con papel desechable.

28. Las soluciones desinfectantes:

- a. Deben trasvasarse a otros recipientes más pequeños y fáciles de manejar.
- b. Deben prepararse con antelación, para que el desinfectante sea más efectivo.
- c. Cuanto más concentrados sean, mayor poder de desinfección tendrán.
- d. Necesitan un tiempo mínimo para ser efectivos.

29. El puré de patata Duquesa es:

- a. Puré de patata adicionado de mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada.
- b. Puré de patata adicionado de mantequilla, leche, sal, pimienta y nuez moscada.
- c. Puré de patata adicionado de mantequilla, huevos, yemas de huevo, sal, pimienta y nuez moscada.
- d. Puré de patata adicionado de mantequilla, huevos, yemas de huevo, crema de leche, sal, pimienta y nuez moscada.

30. Para asegurar una correcta calidad del huevo, la cámara de aire NO deberá ser superior a:

- a. 1 mm.
- b. 3 mm.
- c. 5 mm.
- d. 6 mm.

31. En la cocción del arroz blanco ¿qué proporción de sal por litro de líquido es la adecuada?

- a. No se añade sal al arroz blanco.
- b. 10 g.
- c. 18 g.
- d. 20 g.

32. Para elaborar un cocido completo, se tendrá en cuenta...

- a. La cantidad de agua a añadir al inicio de la cocción y la resultante una vez tierna la legumbre.
- b. La adición de un refrito de ajo, aceite y pimentón al finalizar la cocción de la legumbre.
- c. La intensidad del hervor durante toda la cocción.
- d. La calidad y procedencia de la legumbre.

33. ¿Cuál es la forma idónea para el mantenimiento y conservación de las carnes?

- a. Envueltas directamente en papel film.
- b. Envuelta en papel film y dentro de un recipiente hermético.
- c. Dentro de un recipiente hermético.
- d. En un recipiente tapado y provisto de rejilla.

34. Respecto a la frescura, el pescado se tornará rígido, ¿Cuándo?

- a. Se pesca en zonas de aguas frías.
- b. Está a punto de perderse.
- c. Se forma ácido láctico.
- d. Se introduce en agua con sal y hielo.

35. La nata para montar con un 35% de materia grasa y pasteurizada, ha de almacenarse...

- a. A temperatura ambiente y enfriándola 2 horas antes de su montado.
- b. Indiferentemente a temperatura ambiente o en refrigeración, según disponibilidad de espacio.
- c. Siempre en refrigeración entre 0 y 6° C.
- d. Preferentemente refrigerada entre 8 y 12° C.

36. El artículo 157.2 de la Constitución Española establece que las Comunidades Autónomas no podrán en ningún caso adoptar medidas tributarias sobre bienes:

- a. Situados fuera de su territorio o que supongan obstáculo para la libre circulación de productos o servicios.
- b. Situados fuera de su territorio y no supongan obstáculo para la libre circulación de mercancías o servicios.
- c. Situados fuera de su territorio siempre que supongan obstáculo para la libre circulación de mercancías o servicios.
- d. Situados fuera de su territorio o que supongan obstáculo para la libre circulación de mercancías o servicios.

37. El Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias en su Artículo 33 establece que, por ley del Principado, se regularán las atribuciones del Consejo de Gobierno, así como el Estatuto, forma de nombramiento y cese de sus componentes. Esta ley deberá ser aprobada:

- a. Por mayoría absoluta.
- b. Por mayoría cualificada.
- c. Por mayoría simple.
- d. Por mayoría especial.

38. Las finas hierbas están compuestas por:

- a. Cebollino, perifollo, estragón y perejil.
- b. Cebollino, laurel, perejil e hierbabuena.
- c. Cebollino, estragón, eneldo y cilantro.
- d. Cebollino, laurel, perejil y mejorana.

39. De acuerdo con la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo del Principado de Asturias, las "muestras testigo" han de estar identificadas y almacenadas en recipientes adecuados en frío durante al menos:

- a. 3 días.
- b. 5 días.
- c. 7 días.
- d. 15 días.

40. La sopa fría compuesta de miga de pan, cebolla, dientes de ajo, vinagre y aceite, recibe el nombre de:

- a. Sopa de ajo.
- b. Ajoblanco malagueño.
- c. Gazpacho extremeño.
- d. Ninguna es correcta.

41. La cámara de aire de un huevo marcado con la mención “EXTRA” no deberá ser superior a:

- a. 2 mm.
- b. 4 mm.
- c. 6 mm.
- d. 7 mm.

42. ¿Cuál de las siguientes ensaladas clásicas NO incluye anchoas en su composición?

- a. Nizarda.
- b. Cesar.
- c. Cressonniere.
- d. Provenzal.

43. ¿Qué verduras son las más características del Cocido Andaluz?

- a. Lombarda y pimiento verde.
- b. Acedera y apio.
- c. Tomate y pimiento rojo.
- d. Calabaza y judías verdes.

44. En la preparación de un pollo abierto para asar a la parrilla,

- a. Se corta a lo largo de espinazo, retirando este y abriendo el cuerpo.
- b. Se corta a lo largo del esternón, retirando este y abriendo el cuerpo.
- c. Se corta por el espinazo y el esternón separando el ave en 2 partes.
- d. Simplemente se inserta longitudinalmente un estilete de acero para poder voltearlo.

45. Los “soldaditos de pavía” se elaboran:

- a. Con goujons de lomo de bacalao rebozado y frito.
- b. Con bonito encebollado gratinado.
- c. Con un filete de un pescado plano, enrollado sobre sí mismo, enharinado y frito a la andaluza.
- d. Con una pieza abierta de pescado cilíndrico, con parte de las espinas del vientre.

46. En el almacenamiento de la leche UHT el principal riesgo de contaminación, se debe a...

- a. La pérdida de estanqueidad de los envases.
- b. La colocación de los envases directamente en el suelo.
- c. Mantener temperaturas superiores a 6° C.
- d. La rotura de la cadena de frío.

- 47. Los estropajos y bayetas son un foco importante de contaminación en las cocinas. ¿Cómo debe procederse para higienizarlos?**
- Lavar en abundante agua caliente con jabón, aclarar y secar.
 - Dejarse en remojo prolongado en agua tibia con lejía de uso alimentario y aclarar abundantemente.
 - Lavar con agua caliente y jabón, desinfectar, aclarar y dejar secar.
 - En cocinas de colectividades, los estropajos y bayetas deben ser obligatoriamente de usar y tirar al finalizar la jornada de trabajo.
- 48. De las siguientes variedades de arroz, ¿cuál es la más indicada para la elaboración de ensaladas y guarniciones?**
- Sancochado.
 - Arborio.
 - Glutinoso.
 - Bomba.
- 49. Se produce un estofado de verduras cuando...**
- Se fríen al natural ligeramente, rehogadas con lardones de panceta, cubiertas con fondo blanco, destapas con hervor fuerte.
 - Se escaldan previamente, salteadas, flambeadas, tapadas para su cocción con los propios jugos.
 - Se rehogan con chalota incorporando fondo oscuro hasta cubrirlas, tapadas con hervor lento.
 - Se saltean ligeramente incorporando un poco de líquido hirviendo, tapadas con hervor fuerte.
- 50. Los espacios de manipulación de productos y elaboraciones lácteas, se han de mantener siempre que sea posible...**
- Bien ventilados y con iluminación suficiente.
 - Cercanos a la zona de cámaras de refrigeración.
 - A una temperatura inferior a 15° C.
 - Alejados de la puerta de entrada del local.

51. Según el V Convenio colectivo del personal laboral del Principado de Asturias. En su Capítulo V, artículo 17, relativo a la jornada y horario de trabajo. Marca la afirmación INCORRECTA.

- a. El establecimiento de horarios especiales o la revisión de los actualmente existentes, se hará siempre de acuerdo con la representación de los trabajadores y de las trabajadoras.
- b. La parte fija del horario, de 5 horas diarias, será de obligada asistencia para todo el personal entre las 8 y las 13 horas.
- c. La parte variable del horario, de 10 horas, será de cómputo y recuperación semanal conforme a unas reglas.
- d. Aquellas personas que deban realizar un horario de trabajo en régimen de turnos podrán efectuar cambios voluntarios de turno, condicionados a las necesidades del servicio y de conformidad con la dirección del centro.

52. El personal al servicio de la Administración Pública del Principado de Asturias. NO podrá disfrutar en cualquier caso de día de permiso con derecho a retribución para:

- a. Acompañamiento a parientes con discapacidades hasta el segundo grado de consanguinidad para la asistencia médica.
- b. Traslado de domicilio, cuando este no se produzca en la misma localidad.
- c. Concurrir a exámenes finales y demás pruebas definitivas de aptitud y evaluación en centros oficiales.
- d. Cirugía mayor ambulatoria del conviviente si está previsto que el paciente retorne a su domicilio el mismo día de la intervención.

53. Según el Estatuto Básico del Empleado Público en su artículo 54. NO es una conducta adecuada:

- a. Tratarán con atención y respeto a los ciudadanos, a sus superiores y a los restantes empleados públicos.
- b. Informar a los ciudadanos sobre aquellas materias que deseen conocer y facilitar el ejercicio de sus derechos.
- c. Obedecer las instrucciones y órdenes de sus superiores.
- d. Observaran las normas sobre seguridad y salud laboral.

54. Qué se denomina como “farce”?

- a. Un asado de ternera.
- b. Una mezcla de verduras y condimentos cortados en dados.
- c. Un relleno de verduras, carnes, pescados, etc.
- d. Ninguna es correcta.

- 55. El puré de patata asada, adicionado de mantequilla y dorada en la sartén en forma de galleta recibe la denominación:**
- Willians.
 - Macaire.
 - Berny.
 - Croqueta.
- 56. Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, establecerá las limitaciones a la contratación de jóvenes menores de dieciocho años en trabajos que presenten riesgos específicos:**
- El Ministerio de Trabajo.
 - La Comisión Nacional de Seguridad Social y Salud en el Trabajo.
 - La autoridad laboral.
 - El gobierno.
- 57. ¿Es recomendable dejar las fregonas a remojo en una solución desinfectante durante la noche?**
- Sí, es la mejor manera de lograr la desinfección de las fregonas.
 - Es recomendable hacerlo una vez a la semana, como precaución.
 - No, ya que las bacterias pueden sobrevivir en ese desinfectante envejecido y ser sembradas por el local cuando la fregona se use de nuevo.
 - No, porque el desinfectante puede dañar la fregona y acortar su vida útil.
- 58. ¿De qué se compone un Bouquet garni?**
- De una rama de tomillo, hoja de laurel y ramitas de perejil que envolvemos en una hoja de puerro y atamos con hilo.
 - De orégano, espelta, laurel y albahaca, que envolvemos en una hoja de puerro y atamos con hilo.
 - De una rama de romero, perejil y flores de tomillo, que envolvemos en una hoja de puerro y atamos con hilo.
 - De una rama de romero, perejil y laurel, que envolvemos en una hoja de puerro y atamos con hilo.
- 59. ¿Qué embutido se incorpora a la Escudella Catalana?**
- Butifarra blanca.
 - Longaniza.
 - Chorizo.
 - Bull negro.

60. Elige la opción correcta:

- a. Los huevos pueden conservarse en la cocina, sin refrigerar, igual que se encuentran en el supermercado.
- b. Debemos desclarar los huevos usando su cáscara, es la manera más rápida y sencilla.
- c. Los huevos no hay que limpiarlos, pues la cáscara del huevo presenta una protección natural que al lavarla puede dañarse.
- d. Los huevos siempre deben lavarse, para retirar impurezas y suciedad que pueden facilitar su contaminación.