

## PROBLEMAS FUMET DE PESCADO

- Fumet de pescado
- Arroz a banda
- Salsa de vino blanco

### FASE 1: Elección fondo (elección única)

Nº	Objeto selección	Enunciado	Correcta
1	Libro de recetas	Fumet de pescado	Sí
		Arroz a banda	Sí
		Salsa de vino blanco	Sí

### FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)

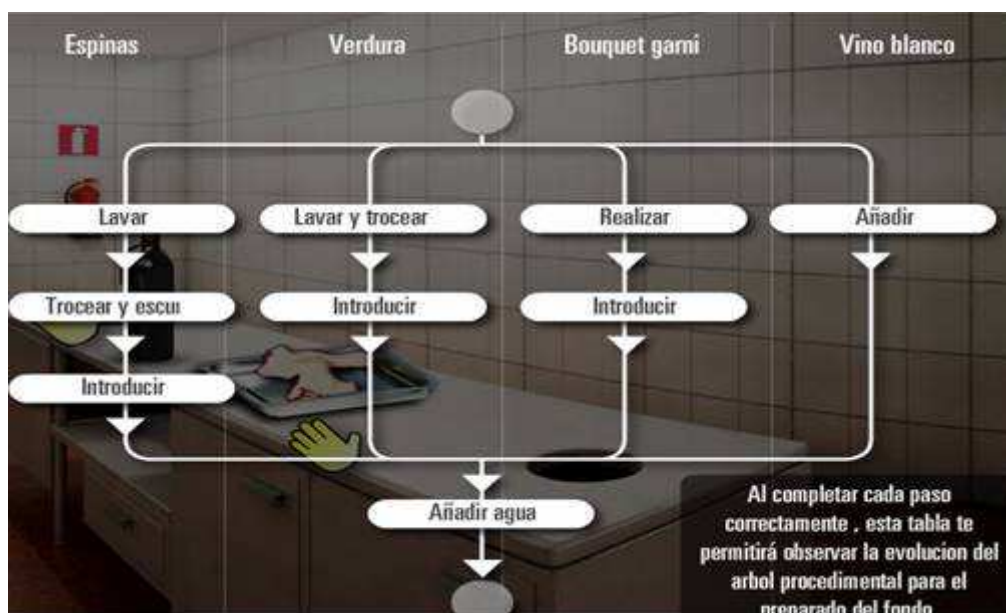
Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
1	Isla cocina	1	Fuegos	X	X	X
1	Isla cocina	2	Freidora			
1	Isla cocina	3	Horno			
1	Isla cocina	4	Abatidor de temperatura		X	X
2	Estantería cocina	5	Cazuela/Marmita	X	X	X
2	Estantería cocina	6	Tapa			
2	Estantería cocina	7	Tupper transparente	X	X	X
2	Estantería cocina	8	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
2	Estantería cocina	9	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
2	Estantería cocina	10	Tabla color azul	X	X	X
2	Estantería cocina	11	Tabla color rojo			
2	Estantería cocina	12	Tabla color amarillo			
2	Estantería cocina	13	Tabla color verde	X	X	X
2	Estantería cocina	14	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
2	Estantería cocina	15	Bol de acero inoxidable	X	X	X
2	Estantería cocina	16	Cazo			
3	Pared	17	Espumadera	X	X	X
3	Pared	18	Colador chino	X	X	X
3	Pared	19	Cuchillo cebollero	X	X	X
3	Pared	20	Cuchillo deshuesador			
3	Pared	21	Cuchillo jamonero			
3	Pared	22	Pelador			
3	Pared	23	Varilla			
3	Pared	24	Espátula			
3	Pared	25	Cazo de servir	X	X	X

### FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Cantidades	Correcta
1	Cámara pescados	1	Espinas de pescado	400-600 g x L	Sí
2	Cámara verduras	2	Puerro	40-60 g x L	Sí
2	Cámara verduras	3	Cebolla	10-30 g x L	Sí
2	Cámara verduras	4	Bouquet garni	Sin cantidad	Sí
3	Timbre partida carnes	5	Vino blanco	40-60 ml x L	Sí
4	Pila	6	Agua	1.1-1.3. L x L	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas** (se debe seguir un orden determinado)

Objeto integrado	Acción	Correcta
Tabla azul	Lavar espinas	Sí
Tabla azul	Trocear y escurrir espinas	Sí
Tabla azul	Introducir espinas	Sí
Tabla verduras	Lavar y trocear verduras	Sí
Tabla verduras	Introducir verduras	Sí
Mesa trabajo B-Garni	Realizar bouquet garni	Sí
Mesa trabajo B-Garni	Introducir bouquet garni	Sí
Agua (marmita)	Añadir agua	Sí
Vino blanco (marmita)	Añadir vino blanco	Sí



**FASE 5: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 25 - 40 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 90 - 100 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden determinado)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
2 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
2 horas	2	Marmita	Mantener a >65 grados	SI
8 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
8 horas	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
8 horas	3	Abatidor	Abatir	SI
8 horas	4	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	SI
6 días	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
6 días	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
6 días	3	Abatidor	Abatir f(x) congelación	SI
6 días	4	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	SI

## PROBLEMAS FONDO BLANCO DE AVE

- Fondo blanco de ave
- Pollo en pepitoria
- Salsa suprema

### FASE 1: Elección de fondo

Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Enunciado	Correcta
1	Libro de recetas	1	Fondo blanco de ave	Fondo blanco de ave	Sí
				Pollo en pepitoria	Sí
				Salsa suprema	Sí

### FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje

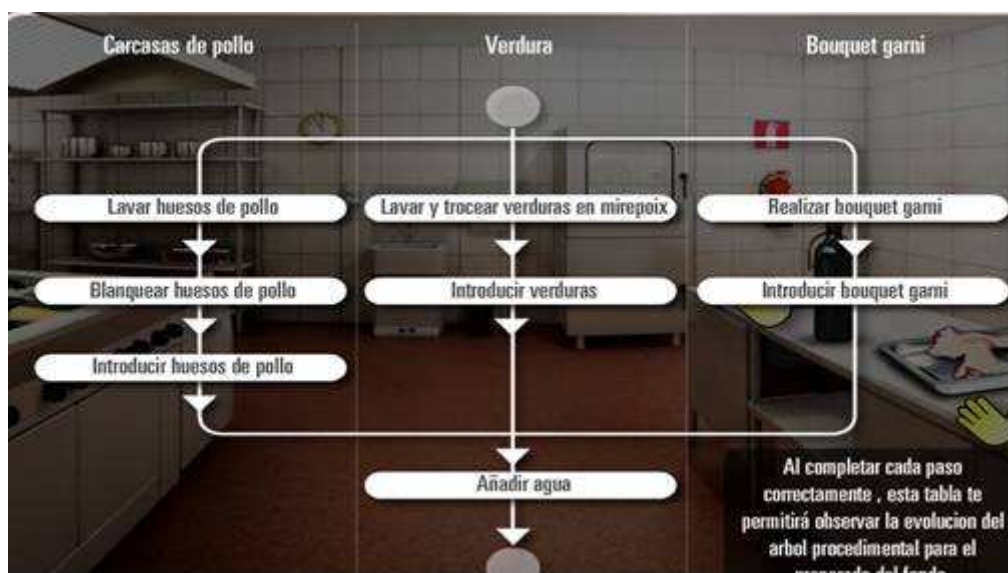
Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
1	Isla cocina	1	Fuegos	X	X	X
1	Isla cocina	2	Freidora			
1	Isla cocina	3	Horno			
1	Isla cocina	4	Abatidor de temperatura		X	X
2	Estantería cocina	5	Cazuela/Marmita	X	X	X
2	Estantería cocina	6	Tapa			
2	Estantería cocina	7	Tupper transparente	X	X	X
2	Estantería cocina	8	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
2	Estantería cocina	9	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
2	Estantería cocina	10	Tabla color azul			
2	Estantería cocina	11	Tabla color rojo			
2	Estantería cocina	12	Tabla color amarillo			
2	Estantería cocina	13	Tabla color verde	X	X	X
2	Estantería cocina	14	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
2	Estantería cocina	15	Bol de acero inoxidable	X	X	X
2	Estantería cocina	16	Cazo			
3	Pared	17	Espumadera	X	X	X
3	Pared	18	Colador chino	X	X	X
3	Pared	19	Cuchillo cebollero	X	X	X
3	Pared	20	Cuchillo deshuesador			
3	Pared	21	Cuchillo jamonero			
3	Pared	22	Pelador			
3	Pared	23	Varilla			
3	Pared	24	Espátula			
3	Pared	25	Cazo de servir	X	X	X

### FASE 3: Selección ingredientes

Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Cantidades	Correcta
2	Cámara verduras	2	Puerro	40-60 g x L	Sí
2	Cámara verduras	3	Cebolla	40 - 60 g x L	Sí
2	Cámara verduras	4	Bouquet garni	Sin cantidad	Sí
4	Pila	6	Agua	1.3-1.5. L x L	Sí
5	Cámara carnes	7	Carcasas de pollo	500-700 g x L	Sí
2	Cámara verduras	8	Apio	10-20 g x L	Sí
2	Cámara verduras	9	Zanahoria	35-65 g x L	Sí

#### FASE 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta
Tabla verduras	Lavar y trocear verduras	Sí
Tabla verduras	Introducir verduras	Sí
Mesa trabajo B-Garni	Realizar bouquet garni	Sí
Mesa trabajo	Introducir bouquet garni	Sí
Agua (marmita)	Añadir agua	Sí
Mesa trabajo pollo	Lavar carcasas de pollo	Sí
Mesa trabajo pollo	Blanquear carcasas de pollo	Sí
Mesa trabajo pollo	Introducir carcasas de pollo	Sí



#### FASE 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 2:00 - 2:30 H)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 90 - 100 ° C)

#### FASE 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
2 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
2 horas	2	Marmita	Mantener a >65 grados	SI
8 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
8 horas	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
8 horas	3	Abatidor	Abatir	SI
8 horas	4	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	SI
6 días	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
6 días	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
6 días	3	Abatidor	Abatir f(x) congelación	SI
6 días	4	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	SI

## PROBLEMAS FONDO BLANCO DE TERNERA

- Fondo ternera
- Blanqueta de ternera
- Consomé Alsaciana

### FASE 1: Elección del fondo

Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Enunciado	Correcta
1	Libro de recetas	3	Fondo blanco de ternera	Fondo blanco de ternera	Sí
				Blanqueta de ternera	Sí
				Consomé Alsaciana	Sí

### FASE 2: Selección de batería, maquinaria, utillaje y herramientas

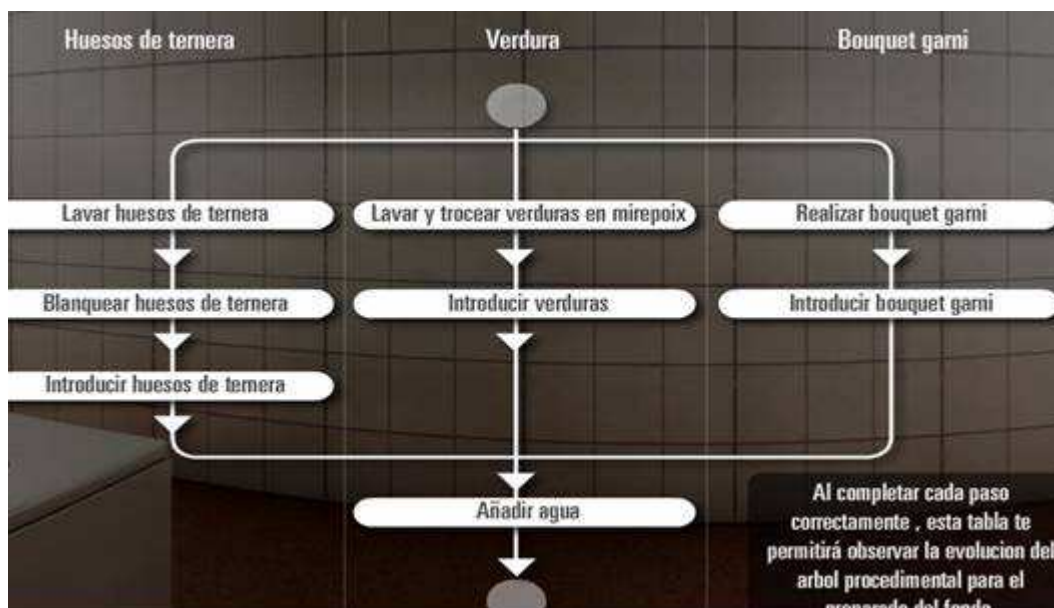
Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
1	Isla cocina	1	Fuegos	X	X	X
1	Isla cocina	2	Freidora			
1	Isla cocina	3	Horno			
1	Isla cocina	4	Abatidor de temperatura		X	X
2	Estantería cocina	5	Cazuela/Marmita	X	X	X
2	Estantería cocina	6	Tapa			
2	Estantería cocina	7	Tupper transparente	X	X	X
2	Estantería cocina	8	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
2	Estantería cocina	9	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
2	Estantería cocina	10	Tabla color azul			
2	Estantería cocina	11	Tabla color rojo			
2	Estantería cocina	12	Tabla color amarillo			
2	Estantería cocina	13	Tabla color verde	X	X	X
2	Estantería cocina	14	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
2	Estantería cocina	15	Bol de acero inoxidable	X	X	X
2	Estantería cocina	16	Cazo			
3	Pared	17	Espumadera	X	X	X
3	Pared	18	Colador chino	X	X	X
3	Pared	19	Cuchillo cebollero	X	X	X
3	Pared	20	Cuchillo deshuesador			
3	Pared	21	Cuchillo jamonero			
3	Pared	22	Pelador			
3	Pared	23	Varilla			
3	Pared	24	Espátula			
3	Pared	25	Cazo de servir	X	X	X

### FASE 3: Selección de ingredientes y cantidades

Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Cantidades	Correcta
2	Cámara verduras	2	Puerro	40-60 g x L	Sí
2	Cámara verduras	3	Cebolla	40 - 60 g x L	Sí
2	Cámara verduras	4	Bouquet garni	Sin cantidad	Sí
4	Pila	6	Agua	1.5-1.7. L x L	Sí
2	Cámara verduras	8	Apio	10-20 g x L	Sí
2	Cámara verduras	9	Zanahoria	35-65 g x L	Sí
5	Cámara carnes	10	Huesos de ternera	850 - 1200g x L	Sí

#### FASE 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta
Tabla verduras	Lavar y trocear verduras	Sí
Tabla verduras	Introducir verduras	Sí
Mesa trabajo B-Garni	Realizar bouquet garni	Sí
Mesa trabajo B-Garni	Introducir bouquet garni	Sí
Agua (marmita)	Añadir agua	Sí
Mesa trabajo ternera	Lavar huesos de ternera	Sí
Mesa trabajo ternera	Blanquear huesos de ternera	Sí
Mesa trabajo ternera	Introducir huesos de ternera	Sí



#### FASE 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 4:00 - 10:00 H)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 90 - 100 ° C)

#### FASE 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
2 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
2 horas	2	Marmita	Mantener a >65 grados	SI
8 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
8 horas	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
8 horas	3	Abatidor	Abatir	SI
8 horas	4	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	SI
6 días	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
6 días	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
6 días	3	Abatidor	Abatir f(x) congelación	SI
6 días	4	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	SI

## PROBLEMAS FONDO OSCURO

- Fondo oscuro
- Salsa Española o Demi-glace
- Salsa de Oporto

### Fase 1: Elección fondo líquido

Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Enunciado	Correcta
1	Libro de recetas	4	Fondo oscuro	Fondo oscuro	Sí
				Salsa Española o Demi-glace	Sí
				Salsa de Oporto	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

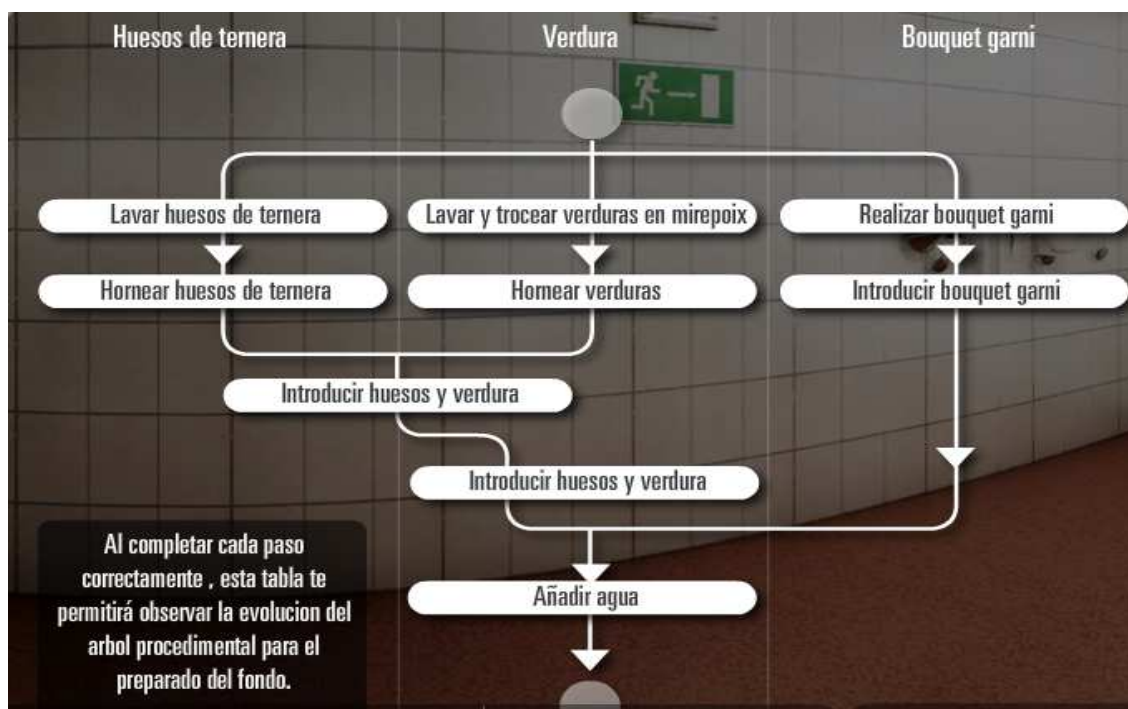
Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
1	Isla cocina	1	Fuegos	X	X	X
1	Isla cocina	2	Freidora			
1	Isla cocina	3	Horno	X	X	X
1	Isla cocina	4	Abatidor de temperatura		X	X
2	Estantería cocina	5	Cazuela/Marmita	X	X	X
2	Estantería cocina	6	Tapa			
2	Estantería cocina	7	Tupper transparente	X	X	X
2	Estantería cocina	8	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
2	Estantería cocina	9	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm	X	X	X
2	Estantería cocina	10	Tabla color azul			
2	Estantería cocina	11	Tabla color rojo			
2	Estantería cocina	12	Tabla color amarillo			
2	Estantería cocina	13	Tabla color verde	X	X	X
2	Estantería cocina	14	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
2	Estantería cocina	15	Bol de acero inoxidable	X	X	X
2	Estantería cocina	16	Cazo			
3	Pared	17	Espumadera	X	X	X
3	Pared	18	Colador chino	X	X	X
3	Pared	19	Cuchillo cebollero	X	X	X
3	Pared	20	Cuchillo deshuesador			
3	Pared	21	Cuchillo jamonero			
3	Pared	22	Pelador	X	X	X
3	Pared	23	Varilla			
3	Pared	24	Espátula	X	X	X
3	Pared	25	Cazo de servir	X	X	X

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades

Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Cantidades	Correcta
2	Cámara verduras	2	Puerro	40-70 g x L	Sí
2	Cámara verduras	3	Cebolla	40 - 75 g x L	Sí
2	Cámara verduras	4	Bouquet garni	Sin cantidad	Sí
4	Pila	6	Agua	1.5-1.7. L x L	Sí
2	Cámara verduras	8	Apio	10-30 g x L	Sí
2	Cámara verduras	9	Zanahoria	45-90 g x L	Sí
5	Cámara carnes	10	Huesos de ternera	850-1200 g x L	Sí
2	Cámara verduras	11	Tomates	80-120 g x L	Sí
3	Timbre partida carnes	12	Vino tinto	50-85ml x L	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta
Tabla verduras	Lavar y trocear verduras	Sí
Mesa trabajo B-Garni	Realizar bouquet garni	Sí
Mesa trabajo B-Garni	Introducir bouquet garni	Sí
Agua (marmita)	Añadir agua	Sí
Mesa trabajo ternera	Lavar huesos de ternera	Sí
Mesa trabajo ternera	Hornear huesos de ternera	Sí
Mesa trabajo verdura	Hornear verdura	Sí
Mesa ternera y verdura	Introducir huesos de ternera y verdura horneados	Sí
Vino tinto (horno)	Desglasar bandeja con vino tinto	Sí



#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 4:00 - 10:00 H)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 90 - 100 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
2 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
2 horas	2	Marmita	Mantener a >65 grados	SI
8 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
8 horas	2	Marmita	Passar a bandeja gastronorm	SI
8 horas	3	Abatidor	Abatir	SI
8 horas	4	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	SI
6 días	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
6 días	2	Marmita	Passar a bandeja gastronorm	SI
6 días	3	Abatidor	Abatir f(x) congelación	SI
6 días	4	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	SI



## PROBLEMAS FONDO DE CAZA

- Fondo de caza
- Salsa Poivrade
- Becada en Salmis

### FASE 1: Elección de fondo

Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Enunciado	Correcta
1	Libro de recetas	5	Fondo de caza	Fondo de caza	Sí
				Salsa Poivrade	Sí
				Becada en Salmis	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

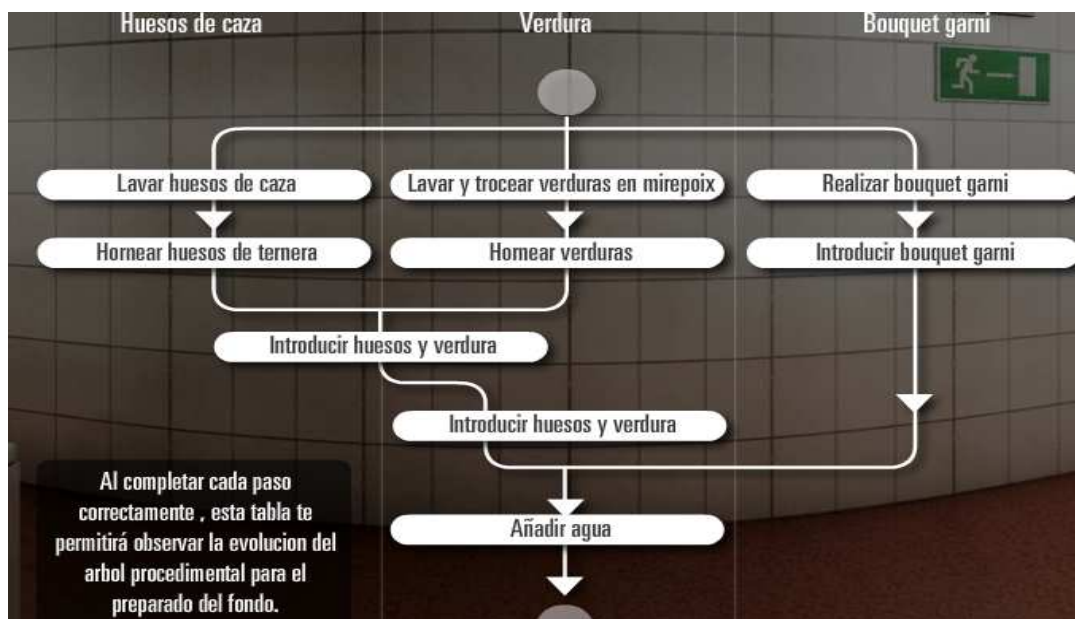
Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
1	Isla cocina	1	Fuegos	X	X	X
1	Isla cocina	2	Freidora			
1	Isla cocina	3	Horno	X	X	X
1	Isla cocina	4	Abatidor de temperatura		X	X
2	Estantería cocina	5	Cazuela/Marmita	X	X	X
2	Estantería cocina	6	Tapa			
2	Estantería cocina	7	Tupper transparente	X	X	X
2	Estantería cocina	8	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
2	Estantería cocina	9	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm	X	X	X
2	Estantería cocina	10	Tabla color azul			
2	Estantería cocina	11	Tabla color rojo			
2	Estantería cocina	12	Tabla color amarillo			
2	Estantería cocina	13	Tabla color verde	X	X	X
2	Estantería cocina	14	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
2	Estantería cocina	15	Bol de acero inoxidable	X	X	X
2	Estantería cocina	16	Cazo			
3	Pared	17	Espumadera	X	X	X
3	Pared	18	Colador chino	X	X	X
3	Pared	19	Cuchillo cebollero	X	X	X
3	Pared	20	Cuchillo deshuesador			
3	Pared	21	Cuchillo jamonero			
3	Pared	22	Pelador	X	X	X
3	Pared	23	Varilla			
3	Pared	24	Espátula	X	X	X
3	Pared	25	Cazo de servir	X	X	X

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades

Nº	Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Cantidades	Correcta
2	Cámara verduras	2	Puerro	40-70 g x L	Sí
2	Cámara verduras	3	Cebolla	40 - 75 g x L	Sí
2	Cámara verduras	4	Bouquet garni	No selecciona cantidad	Sí
4	Pila	6	Agua	1500-1700 ml x L	Sí
2	Cámara verduras	8	Apio	10-30 g x L	Sí
2	Cámara verduras	9	Zanahoria	45-90 g x L	Sí
2	Cámara verduras	11	Tomates	80-120 g x L	Sí
3	Timbre cámara carnes	12	Vino tinto	50-85ml x L	Sí
5	Cámara carnes	13	Huesos de caza	850-1200 g x L	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta
Tabla verduras	Lavar y trocear verduras	Sí
Mesa trabajo B-Garni	Realizar bouquet garni	Sí
Mesa trabajo B-Garni	Introducir bouquet garni	Sí
Mesa trabajo ternera	Lavar huesos de caza	Sí
Agua (marmita)	Añadir agua	Sí
Mesa trabajo verdura	Hornear verdura	Sí
Vino tinto (horno)	Desglasar bandeja con vino tinto	Sí
Huesos de caza (horno)	Hornear huesos de caza	Sí
Huesos de caza (horno)	Introducir huesos de caza y verdura horneados	Sí



#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 4:00 - 10:00 H)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 90 - 100 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
2 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
2 horas	2	Marmita	Mantener a >65 grados	SI
8 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
8 horas	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
8 horas	3	Abatidor	Abatir	SI
8 horas	4	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	SI
6 días	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
6 días	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
6 días	3	Abatidor	Abatir f(x) congelación	SI
6 días	4	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	SI

## PROBLEMAS FONDO DE MARISCO

- Fondo de marisco
- Arroz caldoso de marisco
- Bisqué

### FASE 1: Elección de fondo

Objeto integrado	Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro recetas	Receta fondo de marisco	Fondo de marisco	Sí
Libro recetas	Receta fondo de marisco	Arroz caldoso de marisco	Sí
Libro recetas	Receta fondo de marisco	Bisqué	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

Objeto integrado	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	X
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	X
Estantería cocina	Cazuela/Marmita	X	X	X
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Tupper transparente	X	X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Tabla color azul			
Estantería cocina	Tabla color rojo			
Estantería cocina	Tabla color amarillo			
Estantería cocina	Tabla color verde	X	X	X
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable			
Estantería cocina	Cazo			
Pared	Espumadera	X	X	X
Pared	Colador chino	X	X	X
Pared	Cuchillo cebollero	X	X	X
Pared	Cuchillo deshuesador			
Pared	Cuchillo jamonero			
Pared	Pelador			
Pared	Varilla			
Pared	Espátula			
Pared	Cazo de servir	X	X	X
Pared	Mano de mortero	X	X	X

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades (Cantidad por litro)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara verduras	Puerro	30-60 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	30-60 gr.	Sí
Cámara verduras	Bouquet garni	No aplica cantidad	Sí
Timbre partida carnes	Vino blanco	30-60 ml	Sí
Pila	Agua	1100-1300 ml	Sí
Cámara verduras	Tomate	25-50 gr.	Sí
Cámara pescados	Caparazones y cabezas de marisco	400-600 gr.	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Tabla verde	Lavar y trocear verduras	Sí	1
Mesa de trabajo	Realizar bouquet garni	Sí	1
Mesa de trabajo	Introducir bouquet garni	Sí	4
Marmita	Añadir agua	Sí	4
Marmita	Añadir vino blanco	Sí	3
Marmita	Rehogar verduras y caparazones	Sí	2

#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 30 - 50 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 90 - 100 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
2 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
2 horas	2	Marmita	Mantener a >65 grados	SI
8 horas	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
8 horas	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
8 horas	3	Abatidor	Abatir	SI
8 horas	4	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	SI
6 días	1	Marmita	Colar y desgrasar	SI
6 días	2	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	SI
6 días	3	Abatidor	Abatir f(x) congelación	SI
6 días	4	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	SI

## PROBLEMAS CONSOMÉ DE AVE

- Consomé de Ave
- Consomé Rossini

### FASE 1: Elección de fondo

Objeto integrado	Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro recetas	Consomé de ave	Consomé ave	Sí
Libro recetas	Consomé de ave	Consomé Rossini	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

Objeto integrado	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	X
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	X
Estantería cocina	Cazuela/Marmita	X	X	X
Estantería cocina	Tupper transparente	X	X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Tabla color azul			
Estantería cocina	Tabla color rojo			
Estantería cocina	Tabla color amarillo	X	X	X
Estantería cocina	Tabla color verde	X	X	X
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	X	X	X
Estantería cocina	Cazo			
Pared	Espumadera	X	X	X
Pared	Colador estameña	X	X	X
Pared	Cuchillo cebollero	X	X	X
Pared	Cuchillo deshuesador	X	X	X
Pared	Cuchillo jamonero			
Pared	Pelador			
Pared	Varilla	X	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X	X

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades (Cantidad por litro)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara elaborados	Fondo de ave	1100-1250 ml	Sí
Cámara carnes	Carne de ave	300-400 gr.	Sí
Timbre partida carnes	Clara de huevo	50-75 gr.	Sí
Cámara verduras	Puerro	50-70 gr.	Sí
Cámara verduras	Zanahoria	60-80 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	30-50 gr.	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Marmita	Añadir clariz	Sí	3
Mesa trabajo	Preparar clariz	Sí	2
Mesa trabajo	Filtrar	Sí	5
Marmita	Condimentar	Sí	6
Marmita	Cocer	Sí	4
Tabla verde	Trocear verduras	Sí	1
Tabla amarilla	Desgrasar y picar carne	Sí	1

#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 55 min. – 1 h 20 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 92 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Acción	Correcta
2 horas	1	Marmita	Mantener a >65 grados	Sí
8 horas	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
8 horas	2	Abatidor	Abatir	Sí
8 horas	3	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	Sí
6 días	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
6 días	2	Abatidor	Abatir f(x) congelación	Sí
6 días	3	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	Sí

## PROBLEMAS CONSOMÉ DE TERNERA

- Consomé de Ternera
- Consomé Alsaciana)

### FASE 1: Elección de fondo

Objeto integrado	Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro recetas	Consomé de ternera	Consomé ternera	Sí
Libro recetas	Consomé de ternera	Consomé Alsaciana	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

Objeto integrado	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	X
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	X
Estantería cocina	Cazuela/Marmita	X	X	X
Estantería cocina	Tupper transparente	X	X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Tabla color azul			
Estantería cocina	Tabla color rojo	X	X	X
Estantería cocina	Tabla color amarillo			
Estantería cocina	Tabla color verde	X	X	X
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	X	X	X
Estantería cocina	Cazo			
Pared	Espumadera	X	X	X
Pared	Colador estameña	X	X	X
Pared	Cuchillo cebollero	X	X	X
Pared	Cuchillo deshuesador	X	X	X
Pared	Cuchillo jamonero			
Pared	Pelador			
Pared	Varilla	X	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X	X

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades (Cantidad por litro)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara elaborados	Fondo de ternera	1100-1250 ml	Sí
Cámara carnes	Carne de ternera	300-400 gr.	Sí
Timbre partida carnes	Clara de huevo	50-75 gr.	Sí
Cámara verduras	Puerro	50-70 gr.	Sí
Cámara verduras	Zanahoria	60-80 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	30-50 gr.	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Marmita	Añadir clariz	Sí	3
Mesa trabajo	Preparar clariz	Sí	2
Mesa trabajo	Filtrar	Sí	5
Marmita	Condimentar	Sí	6
Marmita	Cocer	Sí	4
Tabla verde	Trocear verduras	Sí	1
Tabla roja	Desgrasar y picar carne	Sí	1

#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 55 min. – 1 h 30 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 92 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Acción	Correcta
2 horas	1	Marmita	Mantener a >65 grados	Sí
8 horas	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
8 horas	2	Abatidor	Abatir	Sí
8 horas	3	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	Sí
6 días	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
6 días	2	Abatidor	Abatir f(x) congelación	Sí
6 días	3	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	Sí



## PROBLEMAS CONSOMÉ DE CAZA

- Consomé de Caza
- Consomé Cazador

### FASE 1: Elección de fondo

Objeto integrado	Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro recetas	Consomé de caza	Consomé caza	Sí
Libro recetas	Consomé de caza	Consomé Cazador	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

Objeto integrado	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	X
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	X
Estantería cocina	Cazuela/Marmita	X	X	X
Estantería cocina	Tupper transparente	X	X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Tabla color azul			
Estantería cocina	Tabla color rojo	X	X	X
Estantería cocina	Tabla color amarillo			
Estantería cocina	Tabla color verde	X	X	X
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	X	X	X
Estantería cocina	Cazo			
Pared	Espumadera	X	X	X
Pared	Colador estameña	X	X	X
Pared	Cuchillo cebollero	X	X	X
Pared	Cuchillo deshuesador	X	X	X
Pared	Cuchillo jamonero			
Pared	Pelador			
Pared	Varilla	X	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X	X

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades (Cantidad por litro)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara elaborados	Fondo de caza	1100-1250 ml	Sí
Cámara carnes	Carne de caza	300-400 gr.	Sí
Timbre partida carnes	Clara de huevo	50-75 gr.	Sí
Cámara verduras	Puerro	50-70 gr.	Sí
Cámara verduras	Zanahoria	60-80 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	30-50 gr.	Sí
Estantería	Bayas de enebro	No aplica	Sí
Estantería	Sal	No aplica	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Marmita	Añadir clariz	Sí	3
Mesa trabajo	Preparar clariz	Sí	2
Mesa trabajo	Filtrar	Sí	5
Marmita	Condimentar	Sí	6
Marmita	Cocer	Sí	4
Tabla verde	Trocear verduras	Sí	1
Tabla roja	Desgrasar y picar carne	Sí	1

#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 55 min. – 1 h 20 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 92 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Acción	Correcta
2 horas	1	Marmita	Mantener a >65 grados	Sí
8 horas	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
8 horas	2	Abatidor	Abatir	Sí
8 horas	3	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	Sí
6 días	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
6 días	2	Abatidor	Abatir f(x) congelación	Sí
6 días	3	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	Sí

## PROBLEMAS CONSOMÉ DE PESCADO

- Consomé de Pescado
- Consomé Andaluza

### FASE 1: Elección de fondo

Objeto integrado	Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro recetas	Consomé de pescado	Consomé pescado	Sí
Libro recetas	Consomé de pescado	Consomé Andaluza	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

Objeto integrado	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	X
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	X
Estantería cocina	Cazuela/Marmita	X	X	X
Estantería cocina	Tupper transparente	X	X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Tabla color azul	X	X	X
Estantería cocina	Tabla color rojo			
Estantería cocina	Tabla color amarillo			
Estantería cocina	Tabla color verde	X	X	X
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	X	X	X
Estantería cocina	Cazo			
Pared	Espumadera	X	X	X
Pared	Colador estameña	X	X	X
Pared	Cuchillo cebollero	X	X	X
Pared	Cuchillo deshuesador			
Pared	Cuchillo jamonero			
Pared	Pelador			
Pared	Varilla	X	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X	X

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades (Cantidad por litro)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara elaborados	Fumet de pescado	1100-1250 ml	Sí
Cámara pescados	Carne de pescado	300-400 gr.	Sí
Timbre partida carnes	Clara de huevo	50-75 gr.	Sí
Cámara verduras	Puerro	40-60 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	15-30 gr.	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Marmita	Añadir clariz	Sí	3
Mesa trabajo	Preparar clariz	Sí	2
Mesa trabajo	Filtrar	Sí	5
Marmita	Condimentar	Sí	6
Marmita	Cocer	Sí	4
Tabla verde	Trocear verduras	Sí	1
Tabla azul	Desgrasar y picar carne	Sí	1

#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 30 – 50 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 92 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Acción	Correcta
2 horas	1	Marmita	Mantener a >65 grados	Sí
8 horas	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
8 horas	2	Abatidor	Abatir	Sí
8 horas	3	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	Sí
6 días	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
6 días	2	Abatidor	Abatir f(x) congelación	Sí
6 días	3	Partida pescados	Mantener a - 18 grados	Sí

## PROBLEMAS GELATINA DE AVE

### FASE 1: Elección de fondo

Objeto integrado	Objeto selección	Correcta
Libro recetas	Gelatina de ave	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

Objeto integrado	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	
Estantería cocina	Cazuela/Marmita	X	X	
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Tupper transparente	X	X	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Tabla color azul			
Estantería cocina	Tabla color rojo			
Estantería cocina	Tabla color amarillo	X	X	
Estantería cocina	Tabla color verde	X	X	
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	X	X	
Estantería cocina	Cazo			
Pared	Espumadera	X	X	
Pared	Colador estameña	X	X	
Pared	Cuchillo cebollero	X	X	
Pared	Cuchillo deshuesador	X	X	
Pared	Cuchillo jamonero			
Pared	Pelador			
Pared	Varilla	X	X	
Pared	Cazo de servir	X	X	

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades (Cantidad por litro)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara elaborados	Fondo de ave	1500-2000 ml	Sí
Cámara carne	Carne de ave	300-400 gr.	Sí
Timbre partida carnes	Clara de huevo	50-75 gr.	Sí
Cámara verduras	Puerro	50-70 gr.	Sí
Cámara verduras	Zanahoria	60-80 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	30-50 gr.	Sí
Estantería	Sal	No aplica	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Marmita	Añadir clariz	Sí	3
Mesa trabajo	Preparar clariz	Sí	2
Mesa trabajo	Filtrar	Sí	5
Marmita	Condimentar	Sí	6
Marmita	Cocer	Sí	4
Tabla verde	Trocear verduras	Sí	1
Tabla amarilla	Desgrasar y picar carne	Sí	1
Marmita	Reducir fondo	Sí	1

#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 55 – 1h 20 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 92 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Acción	Correcta
2 horas	1	Marmita	Mantener a >65 grados	Sí
8 horas	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
8 horas	2	Abatidor	Abatir	Sí
8 horas	3	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	Sí

## PROBLEMAS GELATINA DE TERNERA

### FASE 1: Elección de fondo

Objeto integrado	Objeto selección	Correcta
Libro recetas	Gelatina de ternera	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

Objeto integrado	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	
Estantería cocina	Cazuela/Marmita	X	X	
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Tupper transparente	X	X	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Tabla color azul			
Estantería cocina	Tabla color rojo	X	X	
Estantería cocina	Tabla color amarillo			
Estantería cocina	Tabla color verde	X	X	
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	X	X	
Estantería cocina	Cazo			
Pared	Espumadera	X	X	
Pared	Colador estameña	X	X	
Pared	Cuchillo cebollero	X	X	
Pared	Cuchillo deshuesador	X	X	
Pared	Cuchillo jamonero			
Pared	Pelador			
Pared	Varilla	X	X	
Pared	Cazo de servir	X	X	

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades (Cantidad por litro)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara elaborados	Fondo de ternera	1500-2000 ml	Sí
Cámara carne	Carne de ternera	300-400 gr.	Sí
Timbre partida carnes	Clara de huevo	50-75 gr.	Sí
Cámara verduras	Puerro	50-70 gr.	Sí
Cámara verduras	Zanahoria	60-80 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	30-50 gr.	Sí
Estantería	Sal	No aplica	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Marmita	Añadir clariz	Sí	3
Mesa trabajo	Preparar clariz	Sí	2
Mesa trabajo	Filtrar	Sí	5
Marmita	Condimentar	Sí	6
Marmita	Cocer	Sí	4
Tabla verde	Trocear verduras	Sí	1
Tabla roja	Desgrasar y picar carne	Sí	1
Marmita	Reducir fondo	Sí	1

#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 55 – 1h 30 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 92 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Acción	Correcta
2 horas	1	Marmita	Mantener a >65 grados	Sí
8 horas	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
8 horas	2	Abatidor	Abatir	Sí
8 horas	3	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	Sí



## PROBLEMAS GELATINA DE CAZA

### FASE 1: Elección de fondo

Objeto integrado	Objeto selección	Correcta
Libro recetas	Gelatina de caza	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

Objeto integrado	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	
Estantería cocina	Cazuela/Marmita	X	X	
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Tupper transparente	X	X	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Tabla color azul			
Estantería cocina	Tabla color rojo	X	X	
Estantería cocina	Tabla color amarillo			
Estantería cocina	Tabla color verde	X	X	
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	X	X	
Estantería cocina	Cazo			
Pared	Espumadera	X	X	
Pared	Colador estameña	X	X	
Pared	Cuchillo cebollero	X	X	
Pared	Cuchillo deshuesador	X	X	
Pared	Cuchillo jamonero			
Pared	Pelador			
Pared	Varilla	X	X	
Pared	Cazo de servir	X	X	

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades (Cantidad por litro)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara elaborados	Fondo de caza	1500-2000 ml	Sí
Cámara carne	Carne de caza	300-400 gr.	Sí
Timbre partida carnes	Clara de huevo	50-75 gr.	Sí
Cámara verduras	Puerro	50-70 gr.	Sí
Cámara verduras	Zanahoria	60-80 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	30-50 gr.	Sí
Estantería	Sal	No aplica	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Marmita	Añadir clariz	Sí	3
Mesa trabajo	Preparar clariz	Sí	2
Mesa trabajo	Filtrar	Sí	5
Marmita	Condimentar	Sí	6
Marmita	Cocer	Sí	4
Tabla verde	Trocear verduras	Sí	1
Tabla roja	Desgrasar y picar carne	Sí	1
Marmita	Reducir fondo	Sí	1

#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 55 – 1h 20 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 92 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Acción	Correcta
2 horas	1	Marmita	Mantener a >65 grados	Sí
8 horas	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
8 horas	2	Abatidor	Abatir	Sí
8 horas	3	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	Sí

## PROBLEMAS GELATINA DE PESCADO

### FASE 1: Elección de fondo

Objeto integrado	Objeto selección	Correcta
Libro recetas	Gelatina de pescado	Sí

### Fase 2: Selección de batería, maquinaria, herramientas y utillaje

Objeto integrado	Objeto selección	2 horas	8 horas	6 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	
Estantería cocina	Cazuela/Marmita	X	X	
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Tupper transparente	X	X	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Tabla color azul	X	X	
Estantería cocina	Tabla color rojo			
Estantería cocina	Tabla color amarillo			
Estantería cocina	Tabla color verde	X	X	
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	X	X	
Estantería cocina	Cazo			
Pared	Espumadera	X	X	
Pared	Colador estameña	X	X	
Pared	Cuchillo cebollero	X	X	
Pared	Cuchillo deshuesador			
Pared	Cuchillo jamonero			
Pared	Pelador			
Pared	Varilla	X	X	
Pared	Cazo de servir	X	X	

### Fase 3: Selección de ingredientes y cantidades (Cantidad por litro)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara elaborados	Fumet de pescado	1500-2000 ml	Sí
Cámara pescado	Carne de pescado	300-400 gr.	Sí
Timbre partida carnes	Clara de huevo	50-75 gr.	Sí
Cámara verduras	Puerro	40-60 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	15-30 gr.	Sí
Estantería	Sal	No aplica	Sí

#### Fase 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Marmita	Añadir clariz	Sí	3
Mesa trabajo	Preparar clariz	Sí	2
Mesa trabajo	Filtrar	Sí	5
Marmita	Condimentar	Sí	6
Marmita	Cocer	Sí	4
Tabla verde	Trocear verduras	Sí	1
Tabla azul	Desgrasar y picar carne	Sí	1
Marmita	Reducir fondo	Sí	1

#### Fase 5: Métodos de cocción

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 30 – 50 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 92 ° C)

#### Fase 6: Métodos de conservación

Consumo	Situación	Objeto integrado	Acción	Correcta
2 horas	1	Marmita	Mantener a >65 grados	Sí
8 horas	1	Marmita	Pasar a bandeja gastronorm	Sí
8 horas	2	Abatidor	Abatir	Sí
8 horas	3	Partida pescados	Mantener a + 3 grados	Sí