

CM CG 1º A

Exame termos culinarios

Módulo TC

Data 23.10.2025

Escribe o significado dos seguintes termos culinarios:

1. Aderezar.

Condimentar un prato con aceite, vinagre e sal e ou especias.

2. Allada.

Sofrito composto de aceite de oliva e allo fileteado con pemento doce que se utiliza na cociña Galega para engadir aos peixes cocidos.

3. Asustar

Engadir auga fría ou xeo a un preparado que ferve ca finalidade de deter a cocción.

4. Baño María.

Sistema de cocción que consiste en introducir un recipiente principal noutro de maior tamaño con auga quente para manter quente a elaboración sen risco de que se agarre.

5. Blanquear.

Dar un lixeiro fervor a determinados alimentos para eliminar impurezas partindo de auga fría.

6. Decantar

Deixar en repouso unha preparación para que un ingrediente precipite a fondo do recipiente para eliminar a turbidez.

7. Empanar.

Pasar un alimento por fariña, ovo batido e pan relado para fritir posteriormente.

8. Empomar.

Traballar a manteiga cas mans ata que adquira unha textura de crema.

9. Fondo.

Elaboración culinaria realizada a partir de produtos cárnicos, peixe ou hortalizas que serve de base para outras elaboracións.

10. Ligar

Espesar un líquido mediante un elemento de ligazón como maicena , fariña, xemas ou almidón