

## Las preguntas COCINA

### **A**

Empieza por A, mover y presionar repetidamente una o más sustancias sólidas con un líquido hasta que se forma una masa homogénea, compacta y blanda.

### **B**

Empieza por B, cubrir la superficie de un pastel o tarta.

### **C**

Empieza por C, sustancia alimenticia de consistencia más o menos pastosa.

### **D**

Empieza por D, control o regulación de la cantidad y tipo de alimentos que toma una persona o un animal, generalmente con un fin específico.

### **E**

Empieza por E, retirar la espuma de la superficie de un líquido en ebullición.

### **F**

Empieza por F, pasta italiana de forma corta y fina aunque de grosor variable para hacer sopa.

### **G**

Empieza por G, cocinar un alimento con otros ingredientes y diversos condimentos, en especial cuando se rehoga y después se cuece en su salsa.

### **H**

Empieza por H, carne picada que le encanta a los niños.

### **I**

Contiene la I, bebida que se prepara hirviendo o echando en agua muy caliente alguna sustancia vegetal, como hojas, flores, frutos,..

### **J**

Empieza por J, técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de un cuchillo.

### **K**

Empieza por K, unidad de peso que se utiliza en cocina.

## Las preguntas COCINA

### **L**

Empieza por L, unidad de volumen que se utiliza en cocina.

### **LL**

Contiene la LL, desmenuzar una cosa en partículas muy pequeñas restregándola con un rallador u otra cosa semejante.

### **M**

Empieza por M, combinar dos o más materias distintas haciendo que sus partículas queden unas entre las otras formando cierta homogeneidad.

### **N**

Empieza por N, conjunto de procesos, hábitos, etc., relacionados con la alimentación humana.

### **Ñ**

Contiene la Ñ, apellido de famoso cocinero de televisión de TV3.

### **O**

Empieza por O, hoja muy delgada de pan ácimo utilizada en repostería.

### **P**

Empieza por P, bollo típico de Asturias relleno de chorizo.

### **Q**

1. Empieza por Q, alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche.

### **R**

Empieza por R, que se vuelve a freír o se recalienta en una sartén añadiéndole ajos y perejil picado, jamón, tocino o algún otro ingrediente.

### **S**

Empieza por S, plato de caldo con pasta, arroz, sémola, hortalizas, u otros alimentos troceados que se cuecen en ese caldo.

### **T**

Empieza por T, desmenuzar o moler una materia sólida en trozos pequeños sin llegar a convertirla en polvo

## Las preguntas COCINA

### **U**

Empieza por U, cubrir la superficie de una cosa con una sustancia.

### **V**

Empieza por V, técnica de envasado de alimentos.

### **W**

Empieza por W, bebida alcohólica de alta graduación que se obtiene por destilación de cebada y otros cereales

### **X**

Empieza por X, pescado azul también conocido por “caballa”.

### **Y**

Contiene la Y, que no ha comido nada durante un tiempo.

### **Z**

Contiene la Z, fruto del nogal utilizado en repostería.