**Escuela Comercial Cámara de Comercio S.C**

**Chiapas 81**

**Guía para Examen Final**

Profesora: **Lic. Brenda Hernández González**

Materia: **SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Grupo: 43-A**

1. Que estados integran la zona del Golfo
2. Escribe el nombre de los estados de la Zona centro
3. Ubica en un mapa de la república mexicana los estados que integran la Zona del Pacifico
4. Escribe la receta completa de la Cochinita pibil vista en clase y menciona a que estado pertenece
5. ¿De que estado es originario el caldo de piedra?
6. Menciona en cuantas regiones se divide la republica mexicana
7. ¿Cuál son los principales ingredientes de la cocina del sur?
8. Escribe el nombre de los platillos tipos del estado de Puebla así como su elaboración
9. Escribe los principales platillos de la zona del centro así como sus ingredientes característicos
10. ¿Cuáles son los platillos característicos del estado de Guerrero, Oaxaca, e Hidalgo
11. Menciona la forma de preparación de la Chiles en nogada
12. Menciona 5 ingredientes típicos de la cocina prehispánica
13. ¿Cuántas clases de moles existen, describe las más populares?
14. Escribe el nombre de 5 platillos típicos del estado de Baja California y de Baja California Sur
15. ¿Qué es un servicio?
16. ¿Qué es un servicio americano?
17. En qué consiste un servicio francés
18. En qué consiste un servicio ruso
19. ¿Qué es la chaya?
20. Escribe 5 platillos representativos del estado de Sonora, Nuevo León y Tamaulipas
21. ¿Cuáles son los principales ingredientes de la cocina del norte?
22. De qué gerencia depende el depto. de servicios de A y B
23. ¿Qué es una cortesía?
24. Escribe el significado de la siguiente terminología culinaria.

* Armar
* Adobo
* Ahumar
* Al gratín
* Caldo corto
* Canapé
* Cernir
* Compota
* Clarificar
* Desbrozar
* Dorar
* Duxelles
* En papillote
* Espumar
* Farsa
* Fondo de pastel