NM-AAA Nutrition Training #4 Examen

1. Verdadero o falso Al cortar alimentos, debe guiar la hoja del cuchillo contra la comida con la mano libre.
2. Al sostener un cuchillo usted debe:
3. Ponga los dedos estirados al cortar alimentos.
4. Proteja las yemas de los dedos rizándolos hacia adentro.
5. Tanto A como B
6. Ninguna de las anteriores
7. ¿Cuál es la temperatura correcta para recibir alimentos TCS fríos?
8. 32°F (0°C) o menos
9. 41°F (5°C) o menos
10. 45°F (7°C) o menos
11. 50°F (10°C) o menos
12. ¿En qué condiciones se puede recibir leche a 45°F (7°C)?
13. Se desecha después de 2 días
14. Se enfría a 41 ° F (5 ° C) o menos en 4 horas.
15. Se enfría inmediatamente a 41°F (5°C) o menos.
16. Se sirve o se utiliza en la operación dentro de las 2 horas
17. Al enfriar alimentos TCS, la temperatura debe ir de 135 ° F a 70 ° F (57 ° C t0 21 ° C)
18. 2 horas
19. 4 horas
20. 6 horas
21. 8 horas
22. ¿Cuál es la temperatura máxima del agua permitida al descongelar alimentos con agua corriente?
23. 41°F (5°C)
24. 60°F (16°C)
25. 70°F (21°C)
26. 135°F (57°C)
27. Verdadero o falso. Los termómetros no deben limpiarse después de verificar la temperatura de los alimentos.
28. ¿Qué 3 nutrientes deben limitarse al leer la etiqueta de un alimento?
29. ¿Qué información debe incluirse en la etiqueta de un alimento?
30. Verdadero o falso. Está bien servir TVS sobrantes que se han mantenido durante más de 7 días.
31. Verdadero o falso. Los alimentos deben almacenarse a 6 pulgadas del piso.
32. Verdadero o falso. Los frijoles pintos están bien almacenados en un recipiente a granel sin una etiqueta.
33. Verdadero o falso. Puede secar los platos con una toalla después de lavarlos.
34. ¿Qué tabla de cortar de colores se puede usar para cortar pescado?
35. Rojo
36. Amarillo
37. Azul
38. Morado
39. Verdadero o falso. Un plan HACCP se puede utilizar de una instalación a otra.