

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



- Volg en geef gedetailleerde kookinstructies en recepten
- Woordenschat met betrekking tot ingrediënten, keukengerie en kooktechnieken

De bereidingswijze <i>(Die Zubereitungsmethode)</i>	Bakken tot goudbruin <i>(Backen bis goldbraun)</i>
De keukengerie <i>(Das Küchenutensil)</i>	Afnemen van warmte (van het vuur halen) <i>(Von der Hitze nehmen (vom Herd nehmen))</i>
De garde <i>(Der Schneebesen)</i>	Op smaak brengen <i>(Abschmecken)</i>
De spatel <i>(Der Teigschaber)</i>	Frituren <i>(Frittieren)</i>
De ovenschaal <i>(Die Auflaufform)</i>	Snijden <i>(Schneiden)</i>
De bakplaat <i>(Das Backblech)</i>	Fijnhakken <i>(Fein hacken)</i>
De pan op laag vuur <i>(Die Pfanne bei schwacher Hitze)</i>	Julienne snijden <i>(In Julienne schneiden)</i>
Deksel op de pan doen <i>(Den Deckel auf den Topf setzen)</i>	Kruiden <i>(Würzen)</i>
De saus binden <i>(Die Sauce binden)</i>	Tempereren (chocolade) <i>(Temperieren (Schokolade))</i>
Roux maken <i>(Eine Roux herstellen)</i>	De proefproef nemen <i>(Eine Geschmacksprobe nehmen)</i>
Deeg kneden <i>(Teig kneten)</i>	

1. Grammatik: Vergleiche und Nuancierungen mit meer/minder/even

Vergleiche und nuanciere Unterschiede und Ähnlichkeiten mit meer, minder und even...als in Sätzen.



Formule <i>(Formel)</i>	Voorbeeld <i>(Beispiel)</i>
meer + adjectief <i>(mehr + Adjektiv)</i>	De saus is meer pittig. <i>(Die Soße ist mehr scharf.)</i>
minder + adjectief <i>(weniger + Adjektiv)</i>	Deze soep is minder zout dan gisteren. <i>(Diese Suppe ist weniger salzig als gestern.)</i>
even + adjectief + als <i>(genauso + Adjektiv + wie)</i>	De pan is even heet als gisteren. <i>(Die Pfanne ist genauso heiß wie gestern.)</i>
net zo + adjectief + als <i>(genauso + Adjektiv + wie)</i>	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. <i>(Die Tomaten sind genauso reif wie gestern.)</i>
meer/minder + zelfstandig naamwoord <i>(mehr/weniger + Substantiv)</i>	Gebruik meer kruiden in het recept. <i>(Verwende mehr Kräuter im Rezept.)</i>

1. Laat de pan op laag vuur staan, want deze saus wordt anders _____ dan bedoeld.
 a. meer dikke b. minder dik c. meer dik d. even dik als
2. Deze soep is _____ gisteren, dus je mag nog een snufje zout toevoegen.
 a. minder zouter dan b. minder zout als c. minder zout dan
 d. meer zout dan

1. meer dik 2. minder zout dan

Umschreiben Sie die Ausdrücke

1. De vergadering is lang. Vorige week was de vergadering langer.

(Die Besprechung ist weniger lang als letzte Woche.)

2. Dit rapport is duidelijk. Het vorige rapport was duidelijker.

(Dieser Bericht ist weniger deutlich als der vorige Bericht.)

3. De laptop van mijn collega is snel. Mijn laptop is sneller.

(Der Laptop meines Kollegen ist weniger schnell als mein Laptop.)

2.Übungen



1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- | | |
|------------------------|---|
| a. de garde | 1. Een saus dikker maken, zodat hij minder dun is dan eerst. |
| b. de spatel | 2. Plat hulpmiddel om te keren of te verspreiden - handiger dan met een lepel. |
| c. de saus binden | 3. Keukengerei om een saus of beslag luchtig te kloppen, meer lucht erin brengen. |
| d. de pan op laag vuur | 4. Kookstand waarbij het eten langzamer gaart dan op hoog vuur. |
| e. de bereidingswijze | 5. Beschrijving van de stappen en tijden: zo kook je op dezelfde manier. |

a-3 b-2 c-1 d-4 e-5

2. Interner Newsletter: Masterchef-Workshop nach Feierabend (Audio in der App verfügbar)

Fülle die Lücken aus: snijden, roux, binden, garde, ovenschaal, navertellen, op smaak brengen, spatel

Volgende week organiseert onze personeelsvereniging een Masterchef-workshop in de bedrijfskantine. We koken een driegangenmenu en je krijgt een receptkaart mee, zodat je het thuis kunt _____. Je werkt in duo's en oefent met _____, proeven en het _____ van sauzen.

Praktisch: neem een schort mee en draag dichte schoenen. In de keuken zijn een _____, _____ en _____ aanwezig. We maken ook een _____ om de saus te _____; zet de pan op laag vuur en blijf roeren. Wie liever minder pittig eet, kan meer yoghurt toevoegen. Aanmelden kan tot vrijdag.

Nächste Woche organisiert unser Personalverein einen Masterchef-Workshop in der Betriebskantine. Wir kochen ein Drei-Gänge-Menü und du bekommst eine Rezeptkarte mit, damit du es zu Hause nacherzählen kannst. Du arbeitest in Zweierteams und übst Schneiden, Probieren und das Abschmecken von Soßen.

Praktisch: Bring eine Schürze mit und trage geschlossene Schuhe. In der Küche sind ein Schneebesen, ein Pfannenwender und eine Auflaufform vorhanden. Wir machen auch eine Mehlschwitze, um die Soße zu binden; stelle die Pfanne auf niedrige Hitze und rühre weiter. Wer lieber weniger scharf isst, kann mehr Joghurt hinzufügen. Anmelden kann man sich bis Freitag.

1. Welke stappen staan er in de tekst voor het maken van een saus en wat kun je doen als je de saus minder pittig wilt?

3. Hören Sie sich das Audiofragment an und geben Sie an, ob die folgenden Aussagen wahr oder falsch sind.

	Wahr	Falsch
De spreker gaat op het werk een kookdemonstratie geven aan collega's.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Voor de saus gebruikt ze een bakplaat in plaats van een pan op laag vuur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ze proeft de saus pas nadat ze de pan van het vuur heeft gehaald.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4. Lies den Dialog und beantworte die Fragen

Noor *Oké Daan, jouw saus is nog best dun — heb je al een proefproef genomen*
(workshopdocent): *en is de smaak goed?*
(Okay Daan, deine Sauce ist noch ziemlich dünn — hast du schon probiert und ist der Geschmack gut?)



Daan (cursist): *Ja, de smaak is prima. Ik heb 'm net op smaak gebracht met zout en peper, maar hij bindt niet.*
(Ja, der Geschmack ist prima. Ich habe sie gerade mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, aber sie bindet nicht.)

Noor *Zet de pan op laag vuur en maak in een klein pannetje een roux: een*
(workshopdocent): *beetje boter, dan bloem, goed roeren met de garde tot het mengsel glad en licht gekookt is.*
(Stelle den Topf auf niedrige Hitze und mache in einem kleinen Töpfchen eine Roux: ein bisschen Butter, dann Mehl, gut mit dem Schneebesen rühren, bis die Mischung glatt und leicht gekocht ist.)

Daan (cursist): *En dan roer ik dat beetje bij beetje met de spatel door de saus, en laat ik het niet hard koken?*
(Und dann rühre ich das nach und nach mit dem Spatel in die Sauce, und lasse es nicht stark kochen?)

Noor *Precies. Voeg de roux langzaam toe, blijf proeven en als de saus de juiste*
(workshopdocent): *dikte heeft, neem je 'm van de warmte — haal de pan even van het vuur zodat hij niet verder indikt.*
(Genau. Gib die Roux langsam dazu, probiere weiter, und wenn die Sauce die richtige Dicke hat, nimmst du sie von der Hitze — nimm den Topf kurz vom Herd, damit sie nicht weiter eindickt.)

1. Wat is het probleem met de saus en welke oplossing stelt Noor voor?

2. Noor zegt: "zet de pan op laag vuur" en "haal 'm van het vuur". Wanneer doe je wat?

5. WhatsApp

Hoi! Kun jij zaterdag voor het teamdiner jouw signature-gerecht maken? We zijn met 10. Het liefst iets dat je grotendeels van tevoren kunt voorbereiden.

Ik heb hier alleen een **oven** en twee pitten. Ik kan wel een **bakplaat** en een grote **ovenschaal** regelen, maar niet heel veel **keukengerei**.

Kun je je **bereidingswijze** in stappen sturen (incl. timing)? En zeg even of het **meer** of **minder** pittig kan, want niet iedereen houdt daarvan.

Thanks!
Sanne



Schreibe eine passende Antwort: *Ik stel voor dat we ... omdat het makkelijk(er) is om voor te bereiden. / Zou je kunnen bevestigen of ...? / Het kan meer/minder ... worden als we ...*

Wichtige Verben

ik
jij/je
hij/zij/ze/het
wij/we
jullie
zij/ze

Kruiden (*krautern*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kruid
kruidt
kruidt
kruiden
kruiden
kruiden

Kneden (*kneten*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden