

B1.16 Masterchef: cocina avanzada



- Sigue y proporciona instrucciones detalladas de cocina y recetas
- Vocabulario relacionado con ingredientes, utensilios y técnicas de cocina

Los ingredientes	<i>(Die Zutaten)</i>	Cortar el pan	<i>(Das Brot schneiden)</i>
El aceite de girasol	<i>(Das Sonnenblumenöl)</i>	Batir huevos	<i>(Eier schlagen)</i>
El vinagre	<i>(Der Essig)</i>	Aliñar una ensalada	<i>(Einen Salat würzen)</i>
La mostaza	<i>(Der Senf)</i>	Condimentar	<i>(Würzen)</i>
La nata	<i>(Die Sahne)</i>	Cocer	<i>(Garen)</i>
La margarina	<i>(Die Margarine)</i>	Hervido	<i>(Gekocht)</i>
La leche entera	<i>(Die Vollmilch)</i>	Hervir agua	<i>(Wasser kochen)</i>
La clara de huevo	<i>(Das Eiweiß)</i>	Cocer arroz	<i>(Reis kochen)</i>
La yema	<i>(Das Eigelb)</i>	Asar	<i>(Braten)</i>
La cáscara	<i>(Die Schale)</i>	Freír patatas	<i>(Kartoffeln frittieren)</i>
La carne a la plancha	<i>(Das gegrillte Fleisch)</i>	Quemarse la comida	<i>(Das Essen verbrennen)</i>
Pelar fruta	<i>(Obst schälen)</i>		

1. Scannen Sie den QR-Code, um das Video anzusehen, oder lesen Sie den Text. (QR: Audio)



Para preparar una buena paella, se recomienda empezar con **caldo** de ave hecho a fuego lento, *para* extraer el máximo sabor. Primero se tuestan las carcasas y las alitas con cebolla y tomate. Luego se prepara el **sofrito** con **cebolla picada**, pimentón, **azafrán** y tomate, y se cocina hasta que quede seco. Se doran pollo y conejo, se añaden judías verdes y arroz, y al final se sube el fuego *para que* se forme el socarrat.

Um eine gute Paella zuzubereiten, empfiehlt es sich, mit einer bei niedriger Hitze gekochten Geflügelbrühe zu beginnen, um den maximalen Geschmack herauszuziehen. Zuerst werden die Karkassen und die Flügel mit Zwiebel und Tomate angeröstet. Dann wird das Sofrito mit gehackter Zwiebel, Paprikapulver, Safran und Tomate zubereitet und gekocht, bis es trocken ist. Hähnchen und Kaninchen werden angebräunt, grüne Bohnen und Reis werden hinzugefügt, und am Ende wird die Hitze erhöht, damit sich der Socarrat bildet. Vp>

1. ¿Para qué se cocina el caldo durante cuatro horas?
 - a. A fin de que el sofrito no lleve tomate
 - b. Para que el arroz quede más blanco
 - c. Porque el pollo necesita cocerse siempre cuatro horas
 - d. Para extraer todo el sabor
2. Qué ingredientes se usan para hacer el sofrito?
 - a. Conejo, alitas de pollo, patata y pimiento verde
 - b. Cebolla picada, pimentón, azafrán y tomate triturado
 - c. Tomate entero, nata y queso
 - d. Judías verdes, arroz, caldo y sal

1-d 2-b



2. Grammatik: Final- und Kausalsätze: para, a fin de que, porque...

Final- und Kausalsätze werden verwendet, um auszudrücken, wofür wir etwas tun oder warum wir es tun.

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. para + Infinitiv | gleiches Subjekt. |
| 2. para que / a fin de que + Subjunktiv | unterschiedliche Subjekte. |
| 3. porque / ya que + Indikativ | realer oder bekannter Grund. |

Conector	Ejemplo
Para	El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción. <i>(Der Koch reguliert die Hitze, um Fehler während des Garens zu vermeiden.)</i>
Para que	El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica. <i>(Der Koch erklärt den Prozess, damit die Schüler die Technik verstehen.)</i>
A fin de que	Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado. <i>(Das Rezept wird wiederholt, damit das Team das Ergebnis verbessert.)</i>
Porque	Se cambia el método porque el resultado no funciona. <i>(Man ändert die Methode, weil das Ergebnis nicht funktioniert.)</i>
Ya que	Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado. <i>(Man vereinfacht den Prozess, da die Zeit begrenzt ist.)</i>

- Bate las claras con energía _____ montar la nata más rápido. *(Schlage das Eiweiß kräftig, um die Sahne schneller steif zu schlagen.)*
a. porque b. a fin de c. para que d. para
- Te dejo la receta por escrito _____ no te olvides de los tiempos de cocción. *(Ich lasse dir das Rezept schriftlich da, damit du die Garzeiten nicht vergisst.)*
a. para b. para que c. ya que d. porque

1. para 2. para que

Schreibe die Sätze neu (QR: KI+)



- (Para) He reservado una mesa para las ocho. Quiero cenar tranquilo antes de la reunión de mañana.

(Ich habe einen Tisch reserviert, um vor der morgigen Besprechung in Ruhe zu Abend zu essen.)
- (Para que) Voy a enviar el menú por correo. Quiero que tú lo revises hoy.

(Ich werde das Menü per E-Mail schicken, damit du es heute überprüfst.)
- (A fin de que) El chef va a repetir la explicación. Quiere que los nuevos compañeros entiendan la técnica.

(Der Chefkoch wird die Erklärung wiederholen, damit die neuen Kollegen die Technik verstehen.)

1. He reservado una mesa para cenar tranquilo antes de la reunión de mañana. **2.** Voy a enviar el menú por correo para que tú lo revises hoy. **3.** El chef va a repetir la explicación a fin de que los nuevos compañeros entiendan la técnica.

Korrigiere den Fehler

1. No uso mantequilla porque un alumno es alérgico.

Ich benutze keine Butter, weil ein Schüler allergisch ist.

2. Bajo el fuego para que no se queme la salsa.

Ich drehe die Hitze runter, damit die Soße nicht anbrennt.

1. No uso mantequilla porque un alumno es alérgico. **2.** Bajo el fuego para que no se queme la salsa.

3.Übungen

1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- a. condimentar 1. Añadir sal, especias o salsas para dar más sabor al plato.
b. la clara de huevo 2. Cocinar un alimento en agua hirviendo hasta que esté tierno.
c. cocer 3. La parte blanca del huevo; se bate para hacerla espumosa.

a-1 b-3 c-2



2. Grundlagen für eine Paella zu Hause: Schnelleitfaden einer Kochschule (QR: Audio)



Fülle die Lücken aus: azafrán, caldo, queme, cueza, condimenta, aceite de girasol, carne a la plancha

Muchos alumnos llegan a la escuela de cocina con la misma duda: por qué su paella queda sosa o se pega. La clave suele estar en un buen (1) _____ y en controlar el fuego. Para el sofrito, se recomienda cocinar cebolla picada con tomate triturado hasta que el tomate esté seco, y añadir (2) _____ al final para que no pierda aroma.

En casa, usa (3) _____ o de oliva para dorar primero la (4) _____, y (5) _____ con sal y pimienta antes de añadir el arroz. Mantén el caldo caliente para que el arroz (6) _____ de forma uniforme y evita remover para que no se rompa el grano. Sube el fuego al final solo si quieres socarrat, pero vigila para que no se (7) _____.


Viele Schüler kommen mit derselben Frage in die Kochschule: Warum wird ihre Paella fade oder brennt an. Der Schlüssel liegt meist in einer guten Brühe und darin, die Hitze zu kontrollieren. Für das Sofrito empfiehlt es sich, gehackte Zwiebel mit passierten Tomaten zu kochen, bis die Tomate trocken ist, und am Ende Safran hinzuzufügen, damit er sein Aroma nicht verliert.

Zu Hause verwende Sonnenblumen- oder Olivenöl, um zuerst das Fleisch in der Pfanne anzubraten, und würze mit Salz und Pfeffer, bevor du den Reis hinzugibst. Halte die Brühe heiß, damit der Reis gleichmäßig gart, und vermeide es umzurühren, damit das Korn nicht bricht. Erhöhe die Hitze am Ende nur, wenn du Socarrat willst, aber pass auf, dass es nicht anbrennt.

(1) caldo, (2) azafrán, (3) aceite de girasol, (4) carne a la plancha, (5) condimenta, (6) cueza, (7) queme

1. ¿Qué pasos concretos seguirías para que el arroz cueza bien y para evitar que se queme al final?

3. Hören Sie sich den Audioausschnitt an und wählen Sie die richtige Antwort aus. (QR: Audio)

- | | Wahr | Falsch | |
|---|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. La persona tiene que preparar una receta para un vídeo relacionado con su trabajo. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 2. Va a condimentar la carne antes de ponerla en la plancha. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. La última vez se le estropeó el plato porque se despistó, y ahora quiere evitarlo con un temporizador. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
- 1-V 2-X 3-V

4. Wählen Sie die richtige Lösung

- Enciende el fuego bajo para que el arroz se _____ poco a poco y no se pegue. *(Stelle das Feuer auf niedrig, damit der Reis langsam gart und nicht anbrennt.)*
a. cocerá b. cueza c. cuece d. coza
- Baja la temperatura para que la carne no se _____ por fuera antes de quedar hecha por dentro. *(Senke die Temperatur, damit das Fleisch außen nicht verbrennt, bevor es innen gar ist.)*
a. quemara b. queme c. queméis d. quema
- Tapa la olla a fin de que los huevos se _____ bien sin romper la cáscara. *(Decke den Topf ab, damit die Eier gut gar werden, ohne dass die Schale bricht.)*
a. cozan b. cuecen c. cuezan d. cocen

1. cueza 2. queme 3. cuezan

5. Rollenspiel - Dialoge (QR: Audio)

Cena y recetas por WhatsApp

Marta (amiga que cocina): *Luis, estoy con la cena y voy fatal: puse el arroz a cocer y creo que lo dejé sin agua; ya se me está pegando.*

(Luis, ich bin beim Abendessen und es läuft total schief: Ich habe den Reis zum Kochen aufgesetzt und ich glaube, ich habe ihn ohne Wasser gelassen; er fängt schon an anzubrennen.)

Luis (tú): *Vale, apaga el fuego un momento y añade un poco de agua hirviendo; tápalo y déjalo a fuego bajo sin remover demasiado.*

(Okay, stell die Hitze kurz ab und gib ein wenig kochendes Wasser dazu; deck ihn zu und lass ihn bei niedriger Hitze, ohne zu viel umzurühren.)

Marta (amiga que cocina): *Y la carne a la plancha me ha quedado sosa; solo tengo aceite de girasol, vinagre y mostaza.*

(Und das Fleisch aus der Pfanne ist mir fad geworden; ich habe nur Sonnenblumenöl, Essig und Senf.)



Luis (tú): *Haz una vinagreta rápida: mezcla un chorrito de aceite de girasol, un poco de vinagre y una cucharadita de mostaza, y condimenta la carne con sal y pimienta si tienes.*

(Mach schnell eine Vinaigrette: Mische einen Schuss Sonnenblumenöl, etwas Essig und einen Teelöffel Senf und würze das Fleisch mit Salz und Pfeffer, falls du welche hast.)

Marta (amiga que cocina): *Perfecto. Para el postre quería hacer algo con huevo, pero no sé si batir los huevos enteros o separar la yema y la clara.*

(Perfekt. Für den Nachtisch wollte ich etwas mit Ei machen, aber ich weiß nicht, ob ich die Eier im Ganzen aufschlagen soll oder das Eigelb und das Eiweiß trennen.)

1. ¿Qué problema tiene Marta con el arroz y qué solución le propone Luis?

6. Sprechen: übersetzen und antworten (QR: KI+)

Primero... y después... para que... / Uso aceite de girasol y sazono al final porque... / A fin de que quede bien, es importante...



1. Explica cómo prepararías una paella en casa para tus amigos: menciona dos o tres pasos y di por qué son importantes.

2. Estás cocinando y la comida empieza a quemarse: ¿qué haces para solucionarlo y qué medidas tomas para que no vuelva a pasar?

7. Schreiben: WhatsApp (QR: KI+)

Hola, Laura. Soy Marta

El sábado vienen unos amigos a casa y queremos hacer una "cena MasterChef" entre dos. Yo me encargo del postre, pero necesito que tú lleves un plato principal. ¿Me pasas una receta con pasos claros?

Si puede ser algo tipo paella o arroz, mejor. Dime también qué **ingredientes** tengo que comprar (aceite, vinagre, mostaza, etc.) y cuánto tarda cada parte. La última vez casi se me **quemó la comida** por despistarme...



Schreibe eine passende Antwort: *Te propongo hacer... porque es fácil de organizar y queda muy bien. / Primero..., para que... / para evitar que... / Al final..., y deja reposar... unos minutos.*

Wichtige Verben

yo
tú
él/ella/usted
nosotros/nosotras
vosotros/vosotras
ellos/ellas/ustedes

Cocer (*kochen*)

Presente
cuezo
cueces
cuece
cocemos
cocéis
cuecen

Quemarse (*sich verbrennen*)

Preterito perfecto
me he quemado
te has quemado
se ha quemado
nos hemos quemado
os habéis quemado
se han quemado