

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>(Brot schneiden)</i>
El aceite de girasol	<i>(Sonnenblumenöl)</i>	Aliñar una ensalada	<i>(Einen Salat anmachen)</i>
El vinagre	<i>(Der Essig)</i>	Batir huevos	<i>(Eier schlagen)</i>
La mostaza	<i>(Der Senf)</i>	Freír patatas	<i>(Kartoffeln frittieren)</i>
La clara de huevo	<i>(Das Eiweiß)</i>	Hervido	<i>(Gekocht)</i>
La yema	<i>(Das Eigelb)</i>	Hervir agua	<i>(Wasser zum Kochen bringen)</i>
La cáscara	<i>(Die Schale)</i>	Cocer	<i>(kochen)</i>
La nata	<i>(Die Sahne)</i>	Cocer arroz	<i>(Reis kochen)</i>
La margarina	<i>(Die Margarine)</i>	Asar	<i>(braten)</i>
La leche entera	<i>(Vollmilch)</i>	Condimentar	<i>(würzen)</i>
La carne a la plancha	<i>(Gegrilltes Fleisch)</i>	Quemarse la comida	<i>(das Essen anbrennen)</i>
Pelar fruta	<i>(Obst schälen)</i>		

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



Para preparar una paella, primero se hace **caldo** de ave tostando carcasas y alitas con cebolla y tomate, y se cocina varias horas para **extraer** sabor. Luego se prepara el **sofrito** con cebolla, pimentón, **azafrán** y tomate triturado, *para que* no se queme. Se doran pollo y conejo y se añaden las **judías verdes**, el sofrito y el arroz. *Después* se cocina a fuego fuerte y se termina a fuego medio para lograr el socarrat. *Um eine Paella zuzubereiten, stellt man zuerst eine Geflügelbrühe her, indem man Karkassen und Flügel mit Zwiebel und Tomate röstet, und kocht sie mehrere Stunden, um Geschmack zu extrahieren. Dann bereitet man das Sofrito mit Zwiebel, Paprika, Safran und zerkleinerter Tomate zu, damit es nicht anbrennt. Huhn und Kaninchen werden angebraten und anschließend die grünen Bohnen, das Sofrito und der Reis hinzugefügt. Danach kocht man zuerst bei starker Hitze und beendet bei mittlerer Hitze, um den Socarrat zu erzielen.*

1. ¿Cuánto tiempo se cocina el caldo de ave para sacar todo el sabor?
 - a. Durante cuatro horas
 - b. Durante una hora
 - c. Durante dos días
 - d. Durante quince minutos
2. ¿Qué ingredientes se usan para el sofrito?
 - a. Pimiento verde, chorizo y vino tinto
 - b. Ajo, nata, limón y perejil
 - c. Cebolla entera, zanahoria y caldo de pescado
 - d. Cebolla picada, pimentón, azafrán y tomate triturado
3. Para una paella de cincuenta centímetros, ¿qué cantidad de arroz y caldo se recomienda?
 - a. Doscientos gramos de arroz y un litro de caldo
 - b. Cuatrocientos gramos de arroz y dos litros de caldo
 - c. Cien gramos de arroz y medio litro de caldo
 - d. Doscientos gramos de arroz y dos litros de caldo

4. ¿Cómo se consigue el socarrat al final de la cocción?
- Añadiendo más caldo en los últimos minutos
 - Removiendo el arroz continuamente
 - Bajando el fuego y tapando la paella
 - Subiendo el fuego los últimos cinco minutos

1-a 2-d 3-a 4-d

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



Final- und Kausalsätze werden verwendet, um zu sagen, wozu wir etwas tun oder warum wir es tun.

- para + Infinitiv gleiches Subjekt.
- para que / a fin de que + Subjuntivo verschiedene Subjekte.
- porque / ya que + Indikativ realer oder bekannter Grund.

Conector Ejemplo

Para	El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción. <i>(Der Küchenchef 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 Küchenchef erklärt den Ablauf, 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>

- Tienes que batir bien los huevos _____ la clara y la yema se mezclen completamente.
 - porque
 - ya que
 - para
 - para que
- Añadimos un poco de vinagre _____ equilibrar el sabor de la salsa.
 - para que
 - para
 - porque
 - a fin de que

1. para que 2. para

Umschreiben Sie die Ausdrücke

1. (para) Quiero mejorar mi español. Necesito hablar mejor con mis clientes.

_____ *(Quiero mejorar mi español para hablar mejor con mis clientes.)*

2. (para que) Voy a imprimir el contrato. Tú puedes revisarlo esta tarde.

_____ *(Voy a imprimir el contrato para que tú puedas revisarlo esta tarde.)*

3. (a fin de que) Hacemos una reunión extra. El equipo entiende bien los cambios.

_____ *(Hacemos una reunión extra a fin de que el equipo entienda bien los cambios.)*

3.Übungen



1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- | | |
|------------------------|---|
| a. aliñar una ensalada | 1. Hervir arroz en agua hasta que quede tierno y seco. |
| b. cocer arroz | 2. Cocinar alimento en horno o parrilla con calor seco y fuerte. |
| c. asar | 3. La parte blanca del huevo; sirve para montar o aligerar postres. |
| d. quemarse la comida | 4. Que el alimento se estropee por cocinarlo demasiado, porque no lo vigilas. |
| e. la clara de huevo | 5. Echar aceite, vinagre y sal para que la ensalada tenga sabor. |

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

2. Küchennotiz: wie man Fehler bei einer Paella für Gäste vermeidet (Audio in der App verfügbar)

Fülle die Lücken aus: paella, carne, nata, mostaza, condimentar, caldo, vinagre, aliñar, quemar, girasol, cocción, batir, clara

Para la comida del equipo, el chef del coworking ha publicado una nota con recomendaciones para preparar la paella. Aconseja empezar con un _____ suave y tener todos los ingredientes pesados y listos antes de encender el fuego, porque durante la _____ no conviene improvisar. Para que el arroz quede suelto, se añade el caldo caliente poco a poco y se mantiene el fuego medio; al final se sube un minuto para formar una capa tostada, sin mover la _____. Si se usa _____ a la plancha, conviene dorarla primero y reservarla para añadirla después.

En la lista de la compra aparecen básicos de despensa: aceite de _____, _____ y _____ para _____ una ensalada sencilla, y _____ si se quiere preparar una salsa rápida. Se insiste en probar y _____ con cuidado, a fin de que nadie note falta de sal. También se recomienda _____ huevos y separar la yema de la _____ solo si se va a hacer un postre, para no desperdiciar. Ojo: si el fuego está alto, la comida se puede _____; por eso hay que vigilar el fondo y retirar la paella a tiempo.


Für das Teamessen hat der Küchenchef des Coworking-Spaces eine Notiz mit Empfehlungen zur Zubereitung der Paella veröffentlicht. Er rät, mit einer milden Brühe zu beginnen und alle schweren Zutaten abgewogen und bereit zu haben, bevor man das Feuer entzündet, denn während des Kochens sollte man nicht improvisieren. Damit der Reis locker bleibt, gibt man die heiße Brühe nach und nach dazu und hält die Hitze mittel; am Ende erhöht man für eine Minute die Flamme, um eine geröstete Schicht (socarrat) zu bilden, ohne die Paella zu bewegen. Wenn Fleisch auf der Plancha verwendet wird, sollte man es zuerst anbraten und beiseitelegen, um es später hinzuzufügen.

Auf der Einkaufsliste stehen Vorratsartikel: Sonnenblumenöl, Essig und Senf, um einen einfachen Salat anzumachen, und Sahne, falls man eine schnelle Sauce zubereiten möchte. Es wird darauf hingewiesen, zu probieren und vorsichtig zu würzen, damit niemand Salz vermisst. Außerdem wird empfohlen, Eier zu verquirlen und Eigelb und Eiweiß nur dann zu trennen, wenn ein Dessert zubereitet werden soll, um nichts zu verschwenden. Achtung: Ist die Hitze zu hoch, kann das Essen anbrennen; deshalb sollte man den Boden beobachten und die Paella rechtzeitig vom Feuer nehmen.

1. Explica, paso a paso, cómo recomienda la nota cocinar la paella para que el arroz quede suelto.

2. ¿Qué productos incluye la lista de la compra y qué uso concreto sugiere la nota para alguno de ellos?

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

	Wahr	Falsch	
La persona está organizando un menú para una clase de cocina y da instrucciones paso a paso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Para aliñar la ensalada recomienda usar aceite de oliva en lugar de aceite de girasol.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Como el día anterior se le quemó la comida, hoy piensa controlar mejor el tiempo con un temporizador.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. Lies den Dialog und beantworte die Fragen

- Paula (pareja):** *Miguel, creo que se nos ha quemado la carne a la plancha... huele a quemado.*
(Miguel, ich glaube, das Fleisch in der Pfanne ist angebrannt... es riecht verbrannt.)
- Miguel (pareja):** *Uf, me he despistado un minuto. Quita la parte negra y bajamos el fuego para que no siga pasando.*
(Uff, ich war eine Minute unachtsam. Schneide die schwarze Stelle weg und wir reduzieren die Hitze, damit es nicht weiter anbrennt.)
- Paula (pareja):** *Vale. Mientras, ¿puedes cocer el arroz? Pon a hervir agua con un poco de sal.*
(Okay. Kannst du in der Zwischenzeit den Reis kochen? Bring Wasser mit etwas Salz zum Kochen.)
- Miguel (pareja):** *Sí, y preparamos algo rápido para acompañar: una ensalada. ¿La aliñas tú con vinagre y mostaza?*
(Ja, und wir machen schnell etwas als Beilage: einen Salat. Würdest du ihn mit Essig und Senf anmachen?)
- Paula (pareja):** *Hecho. Le pongo también aceite de girasol porque casi no queda oliva. Corto el pan para acompañar.*
(Erledigt. Ich gebe auch Sonnenblumenöl dazu, weil kaum noch Olivenöl da ist. Ich schneide Brot zum Dazugeben.)
- Miguel (pareja):** *Perfecto. Para la carne podemos hacer una salsa rápida: mezclar nata y un poco de mostaza y condimentarla.*
(Perfekt. Für das Fleisch können wir eine schnelle Sauce machen: Sahne mit etwas Senf mischen und würzen.)

1. ¿Qué parte de la receta se estropea y qué solución proponen para arreglarla?

2. En el diálogo se habla de "aliñar una ensalada". ¿Qué ingredientes usan y qué otro aliño alternativo podrías proponer?
-

5. WhatsApp

Hola, Marta

Soy Lucía. ¡La cena del sábado estuvo brutal! Quiero hacer tu paella este finde para unos amigos, pero me da miedo que se me **queme** el arroz o que no me salga el **socarrat**.

¿Me puedes escribir la receta con cantidades para 4 personas y los pasos? Si puedes, dime también cuándo poner el fuego fuerte/medio y qué ingredientes son imprescindibles (yo tengo **aceite de girasol**, pollo y verduras).

¡Gracias!



Schreibe eine passende Antwort: *Te explico los pasos para que no se te queme el arroz... / Yo lo hago así porque el caldo necesita tiempo para coger sabor. / Si quieres, te mando una lista de ingredientes y cantidades para 4 personas.*

Wichtige Verben

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

Cocer (kochen)

Subjuntivo presente
cueza
cuezas
cueza
cuezamos
cuezáis
cuezan

Quemarse (sich verbrennen)

Subjuntivo presente
me queme
te quemes
se queme
nos quememos
os queméis
se quemen