



B2.32 En la clase de cocina

- Participar en actividades culinarias y talleres
- Sigue y ofrece instrucciones y técnicas de cocina detalladas
- Describir ingredientes, utensilios y métodos de preparación

El bol	<i>(Die Schüssel)</i>	Exprimir un limón	<i>(Eine Zitrone auspressen)</i>
El tazón	<i>(Die Schale)</i>	Rallar queso	<i>(Käse reiben)</i>
La olla a presión	<i>(Der Schnellkochtopf)</i>	Picar carne	<i>(Fleisch hacken)</i>
El cacharro	<i>(Der Topf)</i>	Trocear una manzana	<i>(Einen Apfel zerkleinern)</i>
La cazuela	<i>(Der Bräter)</i>	Cocer al vapor	<i>(Dämpfen)</i>
El recipiente	<i>(Der Behälter)</i>	Cocer a fuego lento	<i>(Auf kleiner Flamme köcheln lassen)</i>
El cuenco	<i>(Die Schüssel (kleinere))</i>	Calentar una salsa	<i>(Eine Sauce erwärmen)</i>
La ensaladera	<i>(Die Salatschüssel)</i>	Rebozar una pechuga	<i>(Eine Hähnchenbrust panieren)</i>
La sopera	<i>(Die Suppenschüssel)</i>	Dorar la cebolla	<i>(Die Zwiebel anbraten)</i>
El sacacorchos	<i>(Der Korkenzieher)</i>	Cortar en dados	<i>(In Würfel schneiden)</i>

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

Un centro de formación ofrece un curso básico de **técnicas de cocción** con aplicación de calor para quienes se inician y para quienes buscan mejorar. Se trabajan métodos clásicos como la **fritura**, los **asados** y los **salteados**, además de propuestas actuales como el **envasado al vacío**. Se explica qué técnica conviene en cada caso para cocinar con más eficacia y seguridad. La meta es comprender mejor la preparación y lograr resultados consistentes en casa o en talleres.



*Ein Ausbildungszentrum bietet einen Grundkurs zu **Gartechniken** mit Wärmeanwendung für Einsteiger und für alle, die sich verbessern möchten. Es werden klassische Methoden wie das **Frittieren**, **Brat- und Grillgerichte** und **Anbraten** behandelt, außerdem aktuelle Ansätze wie das **Vakuumverpacken**. Es wird erklärt, welche Technik in jedem Fall sinnvoll ist, um effizienter und sicherer zu kochen. Das Ziel ist, die Zubereitung besser zu verstehen und zu Hause oder in Workshops gleichbleibende Ergebnisse zu erzielen.*

1. ¿Cómo está organizado el curso para facilitar el aprendizaje?
 - a. Por niveles de cocina internacional y sus salsas
 - b. Por recetas rápidas centradas en postres y panadería
 - c. Por turnos de servicio en restaurante y gestión
 - d. Por diferentes tipos de técnicas de cocción de sala
2. Qué combinación de métodos incluye el programa del curso?
 - a. Técnicas clásicas y modernas, como freír y el envasado al vacío
 - b. Solo técnicas modernas, como la cocina molecular y la esferificación
 - c. Únicamente técnicas sin calor, como el marinado y el curado
 - d. Solo técnicas de pastelería, como templar chocolate y glasear

1-d 2-a



2. Grammatik: Mündliche Höflichkeit

Verbale Höflichkeit ermöglicht es, die direkte Form eines Satzes zu verändern, damit er freundlicher, professioneller oder weniger direkt klingt.

1. Verbale Höflichkeit kann erreicht werden, indem man das Subjekt ändert: Man ersetzt "yo" durch Formen wie "tú", "uno" oder Strukturen mit "se", um zu verallgemeinern oder direkte Verantwortung zu vermeiden.
2. Das Konditional, das Imperfekt und der Subjuntivo werden verwendet, um Befehle und Bitten weicher und höflicher zu formulieren.

Cambiar sujeto (Subjekt wechseln)

Ejemplo (Beispiel)

Yo -> Tú	Yo caliente la salsa y siempre se pega (<i>Ich erhitze die Soße und sie setzt immer an</i>) Cuando calientas la salsa, siempre se pega (<i>Wenn du die Soße erhitzt, setzt sie immer an</i>)
Yo -> Uno	Yo hago lo que puedo (<i>Ich mache, was ich kann</i>) Uno hace lo que puede (<i>Man macht, was man kann</i>)
Yo -> Se	He quemado la salsa (<i>Ich habe die Soße anbrennen lassen</i>) Se ha quemado la salsa (<i>Die Soße ist angebrannt</i>)
Tú -> Nosotros	Corta la manzana fino (<i>Schneide den Apfel fein</i>) Cortamos la manzana fino (<i>Wir schneiden den Apfel fein</i>)

Atenuar órdenes (Anweisungen abschwächen)

Ejemplo (Beispiel)

Imperativo -> deber/ tener que en condicional + infinitivo	Dora la carne (<i>Brate das Fleisch an</i>) Deberías dorar la carne (<i>Du solltest das Fleisch anbraten</i>)
Pretérito perfecto -> Imperfecto de indicativo	Lo has dicho tarde (<i>Du hast es spät gesagt</i>) Podías haberlo dicho antes. (<i>Du hättest es früher sagen können.</i>)
Presente -> Imperfecto de subjuntivo	Quiero más información (<i>Ich möchte mehr Informationen</i>) Quisiera más información. (<i>Ich hätte gern mehr Informationen.</i>)

Man verwendet Verben wie **agradecer** oder **rogar**, um eine formelle Bitte abzumildern -> Te agradecería que trajeras el bol.

Man verwendet einleitende Sätze, um das Gegenüber vorzubereiten, bevor man eine Anweisung oder einen Rat gibt -> ¿Puedo hacerte una pregunta?

Wörter wie **solo** schwächen die Aussage ab -> Solo quería probar la salsa.

1. ¿_____ rallar el queso en este cuenco, por favor? (*Könntest du bitte den Käse in diese Schüssel reiben?*)
- a. Podrías b. Podrías que c. Podrías de d. Puedes

2. Solo quería comprobar si la salsa _____ pegado al fondo de la cazuela. (*Ich wollte nur prüfen, ob die Soße am Boden des Topfes angeklebt ist.*)
- a. he b. se han c. ha d. se ha

1. Podrías 2. se ha



Schreibe die Sätze neu (QR: KI+)

1. Dame el informe antes de las cinco.

(*Könntest du mir den Bericht vor fünf Uhr geben?*)

2. No me interrumpas en la reunión.

(*Ich wäre dir dankbar, wenn du mich während der Besprechung nicht unterbrechen würdest.*)

3. He dejado la ventana abierta toda la noche.

(*Das Fenster ist die ganze Nacht offen geblieben.*)

1. ¿Podrías darme el informe antes de las cinco? 2. Te agradecería que no me interrumpieras durante la reunión. 3. Se ha quedado la ventana abierta toda la noche.

Korrigiere den Fehler

1. Quiero que cortes la cebolla más fino.

Ich hätte gern, dass du die Zwiebel feiner schneidest.

2. Te agradezco que traes el bol, por favor.

Ich wäre dir dankbar, wenn du die Schüssel mitbringen würdest, bitte.

1. Quisiera que cortaras la cebolla más fino. 2. Te agradecería que trajeras el bol, por favor.

3.Übungen



1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- a. rebozar una pechuga 1. Cubrirla con harina y huevo para que se dore al freírla.
b. cocer a fuego lento 2. ¿Podrías dorarla hasta que tome color, sin que se quemé?
c. dorar la cebolla 3. Cocinar despacio para que el guiso quede tierno y no se pegue.

a-1 b-3 c-2



2. Grundregeln und Basistechniken – Kochworkshop (QR: Audio)

Fülle die Lücken aus: rebozará, cortar en dados, troceará, rebozarla, olla a presión, cocer a fuego lento, bol, cazuela, dorar la cebolla, ensaladera, exprimir, recipientes

Para aprovechar el taller, el centro recomienda llegar diez minutos antes y llevar delantal. En cada puesto habrá un (1) _____, una (2) _____ y una (3) _____; se pide mantener el espacio limpio y usar (4) _____ distintos para alimentos crudos y cocinados. Durante la práctica se trabajarán técnicas de calor como saltear y (5) _____, además de tareas de preparación: rallar queso, (6) _____ un limón y (7) _____.

El profesorado insiste en la seguridad: si se utiliza la (8) _____, conviene leer la etiqueta y no forzar la tapa. Para un resultado uniforme, se aconseja (9) _____ antes de calentar la salsa y, si se prepara una pechuga, (10) _____ con cuidado para que no se desprenda el empanado. En la próxima sesión el grupo (11) _____ manzana y (12) _____ pollo; al final se compartirá la lista de utensilios recomendados.

Um den Workshop optimal zu nutzen, empfiehlt das Zentrum, zehn Minuten früher zu kommen und eine Schürze mitzubringen. An jedem Arbeitsplatz gibt es eine Schüssel, eine Salatschüssel und einen Kochtopf; es wird darum gebeten, den Platz sauber zu halten und unterschiedliche Behälter für rohe und gegarte Lebensmittel zu verwenden. Während der Praxis werden Hitzetechniken wie Anbraten und Schmoren bei niedriger Hitze behandelt, außerdem Vorbereitungsaufgaben: Käse reiben, eine Zitrone auspressen und in Würfel schneiden.

Das Lehrpersonal legt Wert auf Sicherheit: Wenn der Schnellkochtopf benutzt wird, sollte man das Etikett lesen und den Deckel nicht mit Gewalt öffnen. Für ein gleichmäßiges Ergebnis wird empfohlen, die Zwiebel anzubraten, bevor man die Soße erhitzt, und wenn eine Hähnchenbrust zubereitet wird, sie vorsichtig zu panieren, damit die Panade nicht abfällt. In der nächsten Sitzung wird die Gruppe Apfel in Stücke schneiden und Hähnchen panieren; am Ende wird die Liste der empfohlenen Utensilien geteilt.

(1) bol, (2) ensaladera, (3) cazuela, (4) recipientes, (5) cocer a fuego lento, (6) exprimir, (7) cortar en dados, (8) olla a presión, (9) dorar la cebolla, (10) rebozarla, (11) troceará, (12) rebozará

1. ¿Qué medidas de seguridad y organización recomienda el centro y qué técnicas y tareas prácticas se mencionan en el taller?

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

1. Durante la clase, el profesor indicó que se dorara la cebolla antes de preparar las verduras.
2. La manzana se utilizó en una ensalada y no se cocinó a fuego lento.
3. Prepararon la pechuga en una olla a presión para ahorrar tiempo.

Wahr Falsch

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-V 3-X

4. Wählen Sie die richtige Lösung

1. Si llegas tarde al taller, _____ la manzana en dados al final para no retrasar al grupo. *(Wenn du zu spät zur Werkstatt kommst, wirst du am Ende den Apfel in Würfel schneiden, um die Gruppe nicht aufzuhalten.)*
a. trocearías b. troceaste c. trocearás d. trocees
2. Te agradecería que mañana _____ la pechuga con cuidado y la dejaras lista antes de la demostración. *(Ich wäre dir dankbar, wenn du morgen die Hähnchenbrust sorgfältig panieren würdest und sie vor der Vorführung fertig vorbereiten würdest.)*
a. rebozarías b. rebozases c. rebozarás d. rebozas
3. Cuando termines de exprimir el limón, _____ la cebolla muy fina y la dorarás a fuego medio. *(Wenn du mit dem Auspressen der Zitrone fertig bist, wirst du die Zwiebel sehr fein schneiden und sie bei mittlerer Hitze anbraten.)*
a. trocearás b. trocearías c. troceas d. trocees

1. trocearás 2. rebozarás 3. trocearás

5. Rollenspiel - Dialog (QR: Audio)

Duda técnica en taller

Chef Marta: *Antes de seguir, ojo con la cebolla: primero hay que dorarla en la cazuela, no solo pocharla, para que después la salsa tenga más cuerpo y sabor. (Bevor wir weitermachen: Vorsicht mit der Zwiebel. Zuerst muss man sie im Topf anbräunen, nicht nur glasig dünsten, damit die Sauce danach mehr Bindung und Geschmack bekommt.)*

Alumno/a: *Vale, entonces la corto en dados y la doro; ¿la salsa la caliente en la olla a presión o mejor en un recipiente aparte? (Okay, dann schneide ich sie in Würfel und bräune sie an; erhitze ich die Sauce im Schnellkochtopf oder besser in einem separaten Gefäß?)*

Chef Marta: *En un recipiente aparte, mejor en un bol o en un cuenco y a fuego suave; la olla a presión la usamos para la carne, y después la dejamos cocer a fuego lento para que quede tierna. (In einem separaten Gefäß, am besten in einer Schüssel oder in einer Schale und bei niedriger Hitze; den Schnellkochtopf verwenden wir für das Fleisch, und danach lassen wir es bei niedriger Hitze köcheln, damit es zart wird.)*



Alumno/a: *Perfecto; y la pechuga, ¿la rebozo antes o después de exprimir el limón para el adobo?
(Perfekt; und die Hähnchenbrust, paniere ich sie vor oder nachdem ich die Zitrone für die Marinade ausgepresst habe?)*

Chef Marta: *Primero haces el adobo: exprimes el limón en un tazón, mezclas los ingredientes y luego rebozas la pechuga justo antes de pasarla a la sartén.
(Zuerst machst du die Marinade: Du presst die Zitrone in eine Tasse aus, mischst die Zutaten, und dann panierst du die Hähnchenbrust direkt, bevor du sie in die Pfanne gibst.)*

1. ¿Qué dos pasos técnicos corrige la chef y por qué son importantes?
-

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

Si no te importa, ¿podrías repetir cómo...? / Primero... y después..., cocer a fuego lento si hace falta. / Para esto suelo usar un bol o una cazuela, y luego lo pico o lo rallo.



1. Estás en una clase de cocina y el chef explica una receta bastante rápida: ¿qué instrucciones le pedirías que repitiera o aclarara y por qué?
-
2. Describe brevemente cómo prepararías un plato sencillo en un taller de cocina, mencionando dos técnicas y dos utensilios o recipientes que usarías.
-

7. Schreiben: E-Mail (QR: KI+)

Hola, Marta:

Para el taller del jueves (19:00) vamos a preparar una **crema de verduras** y una **ensalada templada**. Trae, por favor, un **bol** o **tazón** mediano y un **recipiente** con tapa para llevarte una ración.

- La crema la haremos en **olla a presión**, así que conviene venir con manga larga.
- En la ensalada: primero hay que **dorar la cebolla** y luego **cortar en dados** la manzana.

Si no tienes **sacacorchos** en casa, dímelo y llevo uno. ¿Puedes confirmarme si tienes alguna alergia?

Un saludo,
Clara Sanz



Schreibe eine passende Antwort: *Te agradecería que me confirmaras si... / ¿Podrías indicarme si es imprescindible traer...? / En principio puedo llevar..., pero si hace falta...*

Wichtige Verben

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

Trocear (zersäen)

Futuro simple
trocearé
trocearás
troceará
trocearemos
trocearéis
trocearán

Rebozar (panieren)

Futuro simple
rebozaré
rebozarás
rebozará
rebozaremos
rebozaréis
rebozarán