

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



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

De bereidingswijze	<i>(The method of preparation)</i>	Tempereren (chocolade)	<i>(Temper (chocolate))</i>
De keukengerei	<i>(The kitchen utensils)</i>	Deeg kneden	<i>(Knead the dough)</i>
De garde	<i>(The whisk)</i>	Frituren	<i>(Deep-fry)</i>
De spatel	<i>(The spatula)</i>	Bakken tot goudbruin	<i>(Bake until golden brown)</i>
De ovenschaal	<i>(The baking dish)</i>	Snijden	<i>(Cut)</i>
De bakplaat	<i>(The baking tray)</i>	Fijnhakken	<i>(Finely chop)</i>
De pan op laag vuur	<i>(Pan on low heat)</i>	Julienne snijden	<i>(Cut julienne)</i>
Deksel op de pan doen	<i>(Put the lid on the pan)</i>	Kruiden	<i>(Season)</i>
Afnemen van warmte (van het vuur halen)	<i>(Remove from heat)</i>	Op smaak brengen	<i>(Adjust the seasoning)</i>
De saus binden	<i>(Thicken the sauce)</i>	De proefproef nemen	<i>(Take a taste test)</i>
Roux maken	<i>(Make a roux)</i>		

1. Grammar: Comparisons and nuances with meer/minder/even

Compare and nuance differences and similarities with meer, minder and even...als in sentences.



Formule <i>(Formula)</i>	Voorbeeld <i>(Example)</i>
meer + adjectief <i>(more + adjective)</i>	De saus is meer pittig. <i>(The sauce is more spicy.)</i>
minder + adjectief <i>(less + adjective)</i>	Deze soep is minder zout dan gisteren. <i>(This soup is less salty than yesterday.)</i>
even + adjectief + als <i>(as + adjective + as)</i>	De pan is even heet als gisteren. <i>(The pan is as hot as yesterday.)</i>
net zo + adjectief + als <i>(just as + adjective + as)</i>	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. <i>(The tomatoes are just as ripe as yesterday.)</i>
meer/minder + zelfstandig naamwoord <i>(more/less + noun)</i>	Gebruik meer kruiden in het recept. <i>(Use more herbs/spices in the recipe.)</i>

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

1. meer dik 2. minder zout dan

Rewrite the phrases

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

(The meeting is less long than last week.)

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

(This report is less clear than the previous report.)

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

(My colleague's laptop is less fast than my laptop.)

2. Exercises



1. Match each word with its definition.

- | | |
|------------------------|---|
| 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. Internal newsletter: MasterChef workshop after work (Audio available in app)

Fill in the gaps: 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.

Next week our staff association is organizing a MasterChef workshop in the company canteen. We will cook a three-course menu and you will get a recipe card to take with you, so that you can retell it at home. You will work in pairs and practise cutting, tasting and seasoning sauces.

Practical: bring an apron and wear closed shoes. In the kitchen there is a whisk, spatula and oven dish available. We will also make a roux to thicken the sauce; put the pan on low heat and keep stirring. If you prefer less spicy food, you can add more yoghurt. You can sign up until Friday.

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. Listen to the audio fragment and indicate whether the following statements are true or false.

	True	False
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. Read the dialogue and answer the questions

Noor *Oké Daan, jouw saus is nog best dun — heb je al een proefproef genomen*
(workshopdocent): *en is de smaak goed?*
(Okay Daan, your sauce is still quite thin — have you already taken a test taste and is the flavor good?)



Daan (cursist): *Ja, de smaak is prima. Ik heb 'm net op smaak gebracht met zout en peper, maar hij bindt niet.*
(Yes, the flavor is fine. I just seasoned it with salt and pepper, but it doesn't thicken.)

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.*
(Put the pan on low heat and make a roux in a small saucepan: a little butter, then flour, whisk well until the mixture is smooth and lightly cooked.)

Daan (cursist): *En dan roer ik dat beetje bij beetje met de spatel door de saus, en laat ik het niet hard koken?*
(And then I stir that in little by little with the spatula through the sauce, and I don't let it boil hard?)

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.*
(Exactly. Add the roux slowly, keep tasting, and when the sauce has the right thickness, take it off the heat — take the pan off the burner for a moment so it doesn't continue to thicken.)

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



Write an appropriate response: *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 ...*

Important verbs

Kruiden (to herb)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

ik	kruid
jij/je	kruidt
hij/zij/ze/het	kruidt
wij/we	kruiden
jullie	kruiden
zij/ze	kruiden

Kneden (to knead)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden