

B1.17 Feine Küche

Alta cocina

<https://app.colanguage.com/es/aleman/plan-de-curso/b1/17>



Die Vorspeise <i>(El entrante)</i>	Die Allergene <i>(Los alérgenos)</i>
Die Hauptspeise <i>(El plato principal)</i>	Feinschmecker <i>(Gourmet)</i>
Die Nachspeise <i>(El postre)</i>	Aromatisch <i>(Aromático)</i>
Der Degustationsmenü <i>(El menú de degustación)</i>	Würzig <i>(Especiado)</i>
Die Weinbegleitung <i>(El maridaje de vinos)</i>	Auf den Punkt (zubereitet) <i>(En su punto (preparado))</i>
Das Menü des Hauses <i>(El menú de la casa)</i>	Zubereiten (zubereiten) — zubereitet, zubereitete <i>(Preparar — preparado, preparó)</i>
Die Empfehlung des Hauses <i>(La recomendación de la casa)</i>	Garen (garen) — gegart, garte <i>(Cocer — cocido, coció)</i>
Der Tagespreis <i>(El precio del día)</i>	Nachwürzen <i>(Rectificar de sal/condimentar de nuevo)</i>
Die Zubereitungsart <i>(La forma de preparación)</i> <i>(La textura)</i>	Verfeinern <i>(Refinar/engalanar)</i>
Die Textur	Unverträglich sein (gegenüber) — ist unverträglich, war unverträglich <i>(Ser intolerante (a) — es intolerante, era intolerante)</i>
Die Konsistenz <i>(La consistencia)</i>	Vegetarisch <i>(Vegetariano)</i>
Die Portionsgröße <i>(El tamaño de la porción)</i>	Vegan <i>(Vegano)</i>

1. Ejercicios

1. Crítica gastronómica: nuevo restaurante de alta cocina en la ciudad (Audio disponible en la aplicación)



Words to use: Auf Nachfrage, schmackhaft, Weinbegleitung, ohne Zusatzstoffe, Konsistenz, Tischreservierung, Vorspeise, Zubereitung, dezent, üppigen

In der Innenstadt hat vor zwei Monaten das Restaurant „EssZeit“ eröffnet. Der Küchenchef bietet ein saisonales Menü mit drei oder fünf Gängen an. Die _____ wechselt jede Woche; zurzeit gibt es einen lauwarmen Salat mit regional angebautem Gemüse. Besonders gelobt wird die zarte _____ des Fischs in der Hauptspeise und die kreative _____ der Nachspeisen. Viele Gäste bestellen die _____, die das Servicepersonal ausführlich erklärt.

Die Preise sind hoch, aber die meisten Gäste finden das Menü _____ und den Service aufmerksam. Man sollte unbedingt vorher eine _____ machen, vor allem am Wochenende. _____ werden Gerichte _____ serviert, und die Küche geht flexibel auf Allergien ein. Kritisiert wird nur, dass die Portionen eher _____ ausfallen. Wer einen _____ Abend erwartet, sollte vielleicht zusätzlich eine Käseplatte teilen oder nach einem aromatischen Digestif fragen, der zum Abschluss des Menüs serviert wird.

En el centro de la ciudad abrió hace dos meses el restaurante "EssZeit". El chef ofrece un menú de temporada con tres o cinco platos. El entrante cambia cada semana; ahora mismo hay una ensalada tibia con verduras de cultivo local. Se elogia especialmente la delicada textura del pescado en el plato principal y la creatividad en la elaboración de los postres. Muchos comensales piden la propuesta de vinos, que el personal de sala explica con detalle.

Los precios son altos, pero la mayoría de los clientes considera el menú sabroso y el servicio atento. Es imprescindible reservar mesa con antelación, sobre todo los fines de semana. A petición se sirven platos sin aditivos, y la cocina se adapta con flexibilidad a las alergias. La única crítica es que las raciones son más bien moderadas. Quien espere una velada abundante quizás debería compartir además una tabla de quesos o pedir un digestivo aromático que se sirve al final del menú.

1. Warum könnte es wichtig sein, in diesem Restaurant eine Tischreservierung zu machen?

2. Completa los diálogos

a. Feines Abendessen im Kölner Restaurant

Gast:	<i>Guten Abend, ich habe auf den Namen Schneider eine Tischreservierung um 19 Uhr.</i>	(Buenas noches, tengo una reserva a nombre de Schneider para las 19:00.)
Kellner:	1. _____	(Buenas noches, señor Schneider, bienvenido, su mesa está lista. ¿Le sugiero empezar con un aperitivo, quizás nuestro espumoso seco de viticultor de producción regional?)
Gast:	<i>Gern, aber ich esse später kein sehr scharfes Essen, ich mag es eher aromatisch und dezent gewürzt, können Sie mir auf der Speisekarte etwas empfehlen?</i>	(Con gusto, pero más tarde no como platos muy picantes; prefiero sabores aromáticos y delicadamente sazonados. ¿Puede recomendarme algo de la carta?)
Kellner:	2. _____	(Por supuesto. De entrante, el delicado ombligo de trucha sin aditivos sería muy sabroso, y como principal nuestras verduras de cultivo regional con lomo de ternera, que se cocinan lentamente y solo al final se ajustan con el condimento.)
Gast:	<i>Das klingt gut, wie ist denn die Konsistenz vom Gemüse, eher knackig oder weich?</i>	(Suena bien. ¿Cómo es la textura de las verduras, más crujiente o más tierna?)
Kellner:	3. _____	(Quedan ligeramente firmes al morder, pero la salsa es bastante abundante; si lo desea, la cocina puede prepararla un poco más ligera.)
Gast:	<i>In Ordnung, dann nehme ich dieses Menü, und dazu Ihre Weinbegleitung, aber bitte eher leichte Weißweine zu den ersten Gängen.</i>	(De acuerdo, entonces tomo ese menú y, a juego, el maridaje de vinos, pero por favor blancos más ligeros para los primeros platos.)
Kellner:	4. _____	(Con mucho gusto, lo anotaré así en cocina y volveré más tarde para servir más vino y recomendar el postre.)
b. Geschäftssessen mit anspruchsvollem Kunden		
Projektleiterin:	<i>Guten Abend, wir haben eine Tischreservierung auf den Namen Berger, wir sind mit einem Kunden hier und möchten gern ein dreigängiges Menü wählen.</i>	(Buenas noches, tenemos una reserva a nombre de Berger, estamos con un cliente y nos gustaría elegir un menú de tres platos.)
Kellnerin:	5. _____	(Buenas noches, señora Berger, con mucho gusto. Aquí tiene la carta; para orientarla: hoy ofrecemos un menú de temporada con maridaje. ¿Le explico brevemente los platos?)
Projektleiterin:	<i>Ja bitte, mein Kunde isst kein Fleisch, aber er mag würzige, aromatische Gerichte, und möglichst ohne Zusatzstoffe, was können Sie da empfehlen?</i>	(Sí, por favor. Mi cliente no come carne, pero le gustan los platos especiados y aromáticos, y preferiblemente sin aditivos. ¿Qué nos puede recomendar?)

Kellnerin:	6. _____ _____	(Entonces nuestro principal con verduras asadas de cultivo regional sería ideal: las verduras se cocinan lentamente en el horno, luego se sazonan con una ligera salsa de hierbas y se presentan de forma muy sencilla.)
Projektleiterin:	Klingt gut, ist die Textur eher cremig oder haben wir noch etwas Knackiges auf dem Teller, vielleicht Nüsse oder Croutons?	(Suena bien. ¿La textura es más cremosa o todavía hay algo crujiente en el plato, tal vez frutos secos o picatostes?)
Kellnerin:	7. _____ _____	(Exacto, hay avellanas tostadas para aportar algo de textura; si su cliente no las quiere, podemos retirarlas a petición.)
Projektleiterin:	Perfekt, dann nehmen wir dieses Menü zweimal, aber meine Weinbegleitung bitte dezent, eher halbtrockene Weißweine, und zum Schluss für den Kunden vielleicht einen kleinen Digestif.	(Perfecto, entonces tomamos este menú dos veces, pero el maridaje, por favor, discreto: más bien vinos blancos semisecos, y al final quizás un pequeño digestivo para el cliente.)
Kellnerin:	8. _____ _____	(Con mucho gusto. Lo comunicaré así a cocina, lo prepararán en consecuencia y volveré después del plato principal para servir más vino y el postre.)

1. Guten Abend, Herr Schneider, herzlich willkommen, Ihr Tisch ist bereit, darf ich Ihnen zuerst einen Aperitif empfehlen, vielleicht unseren trockenen Winzersekt aus regionalem Anbau? 2. Natürlich, als Vorspeise wäre der zarte Saibling ohne Zusatzstoffe sehr schmackhaft, und als Hauptgang unser regional angebautes Gemüse mit Kalbsrücken, das wird langsam geschmort und erst am Ende fein abgeschmeckt. 3. Es bleibt leicht bissfest, aber die Soße ist recht üppig, wenn Sie möchten, kann die Küche sie etwas leichter anrichten. 4. Sehr gerne, ich lasse das so in der Küche notieren und komme später noch einmal zum Nachschenken und für die Nachspeise-Empfehlung vorbei. 5. Guten Abend Frau Berger, sehr gern, hier ist die Speisekarte, zur Orientierung: Wir bieten heute ein saisonales Menü mit Weinbegleitung an, soll ich Ihnen kurz die Gänge erklären? 6. Dann wäre unser Hauptgang mit regional angebautem Ofengemüse ideal, das Gemüse wird langsam im Ofen gegart, danach in einer leichten Kräutersoße abgeschmeckt und sehr schlüssig angerichtet. 7. Genau, es gibt geröstete Haselnüsse für etwas Biss, wenn Ihr Kunde das nicht möchte, können wir sie auf Nachfrage auch weglassen. 8. Sehr gern, ich gebe das so in die Küche, richte alles entsprechend an und komme nach dem Hauptgang noch einmal, um Ihnen etwas nachzuschenken und die Nachspeise zu servieren.

3. Escriba 8-10 frases sobre un restaurante en el que haya tenido una comida especial, describiendo la atmósfera, el menú y el servicio.

Meiner Meinung nach ist ... / Besonders positiv/negativ fand ich, dass ... / Ein weiterer wichtiger Punkt ist ... / In Zukunft würde ich dort ...
