

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen

Masterchef: cocina avanzada

<https://app.colanguage.com/es/aleman/plan-de-curso/b1/16>



Das Rezept	<i>(La receta)</i>	Die Rührtechnik	<i>(La técnica de batido)</i>
Die Zutat	<i>(El ingrediente)</i>	Der Kochvorgang	<i>(El proceso de cocción)</i>
Die Pfanne	<i>(La sartén)</i>	Anbraten	<i>(Dorar)</i>
Der Topf	<i>(La olla)</i>	Andünsten	<i>(Pochar)</i>
Das Sieb	<i>(El colador)</i>	Blanchieren	<i>(Blanquear)</i>
Die Küchenmaschine	<i>(La procesadora de alimentos)</i>	Abmessen	<i>(Medir)</i>
Die Marinade	<i>(La marinada)</i>	Abschmecken	<i>(Sazonar a gusto)</i>
Die Resteverwertung	<i>(El aprovechamiento de sobras)</i>	Einreiben	<i>(Frotar)</i>
Die Garzeit	<i>(El tiempo de cocción)</i>	Karamellisieren	<i>(Caramelizar)</i>
Die Konsistenz	<i>(La consistencia)</i>	Aufschlagen	<i>(Montar)</i>
Die Garprobe	<i>(La prueba de cocción)</i>	Zerkleinern	<i>(Triturar)</i>
Die Schmorzeit	<i>(El tiempo de estofado)</i>		

1.Ejercicios

1. E-Mail



Recibirás un correo electrónico de una compañera sobre una pequeña velada culinaria tipo “Masterchef” en la oficina y debes confirmar por escrito tu asistencia, hacer preguntas y proponer ideas propias.

Betreff: Kochabend im Büro – kannst du ein Rezept vorbereiten?

Hallo Alex,

für unser Team-Event nächste Woche wollen wir eine kleine **Kochstation** machen. Die Idee: Du zeigst uns ein einfaches, aber "professionelles" Gericht, so ein bisschen wie bei **Masterchef**.

Kannst du bitte ein **Rezept** für ca. 8 Personen aussuchen und kurz den **Kochvorgang** aufschreiben (Schritte, ungefähre Zeiten, welche **Utensilien** wir brauchen – z.B. **Pfanne, Topf** usw.)? Wichtig: Es sollte auch für Vegetarier geeignet sein.

Schick mir deine Idee bitte bis Freitag.

Viele Grüße

Julia

Escribe una respuesta adecuada: *vielen Dank für deine E-Mail. Gern kann ich ... / Ich schlage vor, dass wir ... / Könntest du bitte noch sagen, ob ...*

2. Completa los diálogos

a. Gemeinsames Kochen bei Freunden

Lena (Gastgeberin):

Thomas (Freund):

Lena (Gastgeberin):

Thomas (Freund):

Thomas, kannst du bitte das Gemüse auf dem Schneidebrett klein schneiden? Nimm das scharfe Messer dort neben der Spüle.

1. _____

Lieber kleiner, dann ist die Garzeit kürzer und die Konsistenz von der Sauce wird schöner.

2. _____

(Thomas, ¿puedes, por favor, cortar las verduras sobre la tabla? Toma el cuchillo afilado que está junto al fregadero.)

(Claro, lo hago. ¿Qué tan finos deben quedar los trozos: más gruesos o muy pequeños para saltearlos?)

(Mejor más pequeños; así el tiempo de cocción es menor y la textura de la salsa quedará mejor.)

(Vale. ¿Y qué hago después? ¿Simplemente echarlo en la sartén y dorarlo?)

- Lena (Gastgeberin):** *Ja, erst in der Pfanne in etwas Öl anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze simmern lassen.* (Sí. Primero dóralo en la sartén con un poco de aceite, luego desglasa con caldo de verduras y deja cocer a fuego medio.)
- Thomas (Freund):** 3. _____ (¿Debo remover de vez en cuando o dejarlo en paz?)
- Lena (Gastgeberin):** *Bitte regelmäßig umrühren und die Hitze ein bisschen runterdrehen, sonst brennt es an und wir können die Sauce nicht mehr reduzieren.* (Por favor, remueve con regularidad y baja un poco el fuego; si no, se pega y no podremos reducir la salsa.)
- Thomas (Freund):** 4. _____ (Entendido. Y al final lo probamos con sal, pimienta y un poco de limón, ¿verdad?)

b. Online-Kochkurs nach Feierabend

- Julia (Teilnehmerin):** *Entschuldigung, ich hab eine Frage: In Ihrem Rezept steht nur „bei mittlerer Hitze anbraten“ – wie merke ich denn, ob die Pfanne heiß genug ist?* (Perdón, tengo una pregunta: en su receta solo pone “saltear a fuego medio” — ¿cómo sé si la sartén está lo bastante caliente?)
- Online-Koch:** 5. _____ (Buena pregunta, Julia. Si el aceite en la olla o la sartén brilla ligeramente pero aún no humea, la temperatura es la adecuada para saltear o sofreír.)
- Julia (Teilnehmerin):** *Und die Garzeit von dem Fisch, sind die acht Minuten im Ofen fix, oder muss ich mich nach der Konsistenz richten?* (Y el tiempo de cocción del pescado: ¿los ocho minutos en el horno son estrictos o debo guiarme por la textura?)
- Online-Koch:** 6. _____ (Ocho minutos son una orientación, pero lo más importante es que el pescado esté jugoso por dentro; presiónalo ligeramente con la cuchara para comprobar la textura.)
- Julia (Teilnehmerin):** *Ich bin mir auch unsicher bei den Mengen: Reicht eine Schüssel voll Pasta für vier Personen oder soll ich lieber abmessen?* (También dudo con las cantidades: ¿una fuente de pasta alcanza para cuatro personas o debería medirla?)
- Online-Koch:** 7. _____ (Mejor medir, sobre todo en el día a día: calcula unos 80–100 gramos por persona para no tener que tirar sobras luego.)
- Julia (Teilnehmerin):** *Okay, und wenn die Sauce zu flüssig ist, reduziere ich sie einfach länger bei höherer Hitze?* (Vale, y si la salsa está demasiado líquida, ¿la reduzco más tiempo a fuego más alto?)
- Online-Koch:** 8. _____ (Exacto: déjala hervir o cocer a fuego lento sin tapa y remueve con regularidad; así se evaporará el agua y al final podrás rectificar el punto con calma.)

1. Klar, mach ich. Wie fein sollen die Stücke sein, eher grob oder ganz klein zum Dünsten? **2.** Okay, und was mach ich danach, einfach in die Pfanne werfen und anbraten? **3.** Soll ich zwischendurch umrühren oder lieber in Ruhe lassen? **4.** Alles klar, und zum Schluss schmecken wir mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone ab, oder? **5.** Gute Frage, Julia. Wenn das Öl im Topf oder in der Pfanne leicht schimmert, aber noch nicht raucht, ist die Hitze richtig zum Anbraten oder Sautieren. **6.** Acht Minuten sind ein Richtwert, aber wichtiger ist, dass der Fisch innen noch saftig ist; drücken Sie ihn mit dem Löffel leicht an und prüfen Sie die Konsistenz. **7.** Besser abmessen, vor allem im Alltag: Nehmen Sie etwa 80 bis 100 Gramm pro Person, dann müssen Sie später nicht die Reste wegwerfen. **8.** Genau, lassen Sie sie ohne Deckel leicht kochen oder simmern und rühren Sie regelmäßig um, dann verdampft das Wasser und Sie können am Ende in Ruhe abschmecken.

3. Escribe 8-10 oraciones sobre cómo organizas tu cena entre semana y qué consejos del artículo de blog probarías personalmente.

In meinem Alltag ist es wichtig, dass ... / Besonders praktisch finde ich, dass ... / Normalerweise bereite ich das Essen so zu: ... / Ein Tipp aus dem Text, den ich ausprobieren möchte, ist ...
