

## B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen

Masterchef: cocina avanzada

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



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

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

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

**Thomas (Freund):** 1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

**Lena (Gastgeberin):** Lieber kleiner, dann ist die Garzeit kürzer und die Konsistenz von der Sauce wird schöner.

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

**Thomas (Freund):** 2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

<b>Lena (Gastgeberin):</b>	<i>Ja, erst in der Pfanne in etwas Öl anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze siedeln lassen.</i>	(Sí. Primero dóralo en la sartén con un poco de aceite, luego desglasé con caldo de verduras y deja cocer a fuego medio.)
<b>Thomas (Freund):</b>	3. _____	(Debo remover de vez en cuando o dejarlo en paz?)
<b>Lena (Gastgeberin):</b>	<i>Bitte regelmäßig umrühren und die Hitze ein bisschen runterdrehen, sonst brennt es an und wir können die Sauce nicht mehr reduzieren.</i>	(Por favor, remueve con regularidad y baja un poco el fuego; si no, se pega y no podremos reducir la salsa.)
<b>Thomas (Freund):</b>	4. _____	(Entendido. Y al final lo probamos con sal, pimienta y un poco de limón, ¿verdad?)
<b>b. Online-Kochkurs nach Feierabend</b>		
<b>Julia (Teilnehmerin):</b>	<i>Entschuldigung, ich hab eine Frage: In Ihrem Rezept steht nur „bei mittlerer Hitze anbraten“ – wie merke ich denn, ob die Pfanne heiß genug ist?</i>	(Perdón, tengo una pregunta: en su receta solo pone “saltear a fuego medio” — ¿cómo sé si la sartén está lo bastante caliente?)
<b>Online-Koch:</b>	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.)
<b>Julia (Teilnehmerin):</b>	<i>Und die Garzeit von dem Fisch, sind die acht Minuten im Ofen fix, oder muss ich mich nach der Konsistenz richten?</i>	(Y el tiempo de cocción del pescado: ¿los ocho minutos en el horno son estrictos o debo guiararme por la textura?)
<b>Online-Koch:</b>	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.)
<b>Julia (Teilnehmerin):</b>	<i>Ich bin mir auch unsicher bei den Mengen: Reicht eine Schüssel voll Pasta für vier Personen oder soll ich lieber abmessen?</i>	(También dudo con las cantidades: ¿una fuente de pasta alcanza para cuatro personas o debería medirla?)
<b>Online-Koch:</b>	7. _____	(Mejor medir, sobre todo en el día a día: calcula unos 80-100 gramos por persona para no tener que tirar sobras luego.)
<b>Julia (Teilnehmerin):</b>	<i>Okay, und wenn die Sauce zu flüssig ist, reduziere ich sie einfach länger bei höherer Hitze?</i>	(Vale, y si la salsa está demasiado líquida, ¿la reduzco más tiempo a fuego más alto?)
<b>Online-Koch:</b>	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 sieden 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 ...*

---

---

---