

B2.32.1 Aprender técnicas de cocina



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.



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

1-c 2-b

2. Debates en una clase de cocina si compensa usar un robot de cocina en casa.

Task: Resume tu opinión: ¿en qué se parece y en qué no cocinar con un robot respecto a cocinar “a mano”, y hasta qué punto merece llamarse “cocina”? (2–3 argumentos).

URL: Leer sobre robots de cocina

Use in your answer: robot de cocina / automatizar tareas / cocer al vapor / cocer a fuego lento / reducir cacharros / recetas guiadas