

B1.16 Masterchef: cocina avanzada



- Sigue y proporciona instrucciones detalladas de cocina y recetas
- Vocabulario relacionado con ingredientes, utensilios y técnicas de cocina

Los ingredientes

El aceite de girasol

La leche entera

La margarina

La nata

La vinagre

La mostaza

La clara de huevo

La yema

La cáscara

La carne a la plancha

Pelar fruta

Cortar el pan

Aliñar una ensalada

Batir huevos

Freír patatas

Hervido

Hervir agua

Cocer

Cocer arroz

Asar

Condimentar

Quemarse la comida

1. Escanea el código QR para ver el vídeo, o lee el texto. (QR: Audio)

Para preparar una buena paella, se recomienda empezar con **caldo** de ave hecho a fuego lento, *para* extraer el máximo sabor. Primero se tuestan las carcasas y las alitas con cebolla y tomate. Luego se prepara el **sofrito** con **cebolla picada**, pimentón, **azafrán** y tomate, y se cocina hasta que quede seco. Se doran pollo y conejo, se añaden judías verdes y arroz, y al final se sube el fuego *para que* se forme el socarrat.



1. ¿Para qué se cocina el caldo durante cuatro horas?
 - a. Para extraer todo el sabor
 - b. A fin de que el sofrito no lleve tomate
 - c. Porque el pollo necesita cocerse siempre cuatro horas
 - d. Para que el arroz quede más blanco
2. Qué ingredientes se usan para hacer el sofrito?
 - a. Tomate entero, nata y queso
 - b. Cebolla picada, pimentón, azafrán y tomate triturado
 - c. Conejo, alitas de pollo, patata y pimiento verde
 - d. Judías verdes, arroz, caldo y sal

1-a 2-b



2. Gramática: Oraciones finales y causales: para, a fin de que, porque...

Las oraciones finales y causales se usan para decir para qué hacemos algo o por qué lo hacemos.

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. para + infinitivo | mismo sujeto. |
| 2. para que / a fin de que + subjuntivo | sujetos distintos. |
| 3. porque / ya que + indicativo | motivo real o conocido. |

Conector	Ejemplo
Para	El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción.
Para que	El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica.
A fin de que	Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado.
Porque	Se cambia el método porque el resultado no funciona.
Ya que	Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado.

- Bate las claras con energía _____ montar la nata más rápido.
a. porque b. a fin de c. para que d. para
- Te dejo la receta por escrito _____ no te olvides de los tiempos de cocción.
a. para b. para que c. ya que d. porque

1. para 2. para que

Reescribe las frases (QR: IA+)



- (Para) He reservado una mesa para las ocho. Quiero cenar tranquilo antes de la reunión de mañana.

- (Para que) Voy a enviar el menú por correo. Quiero que tú lo revises hoy.

- (A fin de que) El chef va a repetir la explicación. Quiere que los nuevos compañeros entiendan la técnica.

Corrige el error

- No uso mantequilla porque un alumno es alérgico.

No uso mantequilla porque un alumno es alérgico.

- Bajo el fuego para que no se queme la salsa.

Bajo el fuego para que no se queme la salsa.

1. No uso mantequilla porque un alumno es alérgico. 2. Bajo el fuego para que no se queme la salsa.

3. Ejercicios

1. Relaciona cada palabra con su significado.

- | | |
|----------------------|---|
| a. condimentar | 1. Añadir sal, especias o salsas para dar más sabor al plato. |
| b. la clara de huevo | 2. Cocinar un alimento en agua hirviendo hasta que esté tierno. |
| c. cocer | 3. La parte blanca del huevo; se bate para hacerla espumosa. |

a-1 b-3 c-2



2. Bases para una paella en casa: guía rápida de una escuela de cocina

(QR: Audio)



Rellena los huecos: azafrán, caldo, queme, cueza, condimenta, aceite de girasol, carne a la plancha

Muchos alumnos llegan a la escuela de cocina con la misma duda: por qué su paella queda sosa o se pega. La clave suele estar en un buen (1) _____ y en controlar el fuego. Para el sofrito, se recomienda cocinar cebolla picada con tomate triturado hasta que el tomate esté seco, y añadir (2) _____ al final para que no pierda aroma.

En casa, usa (3) _____ o de oliva para dorar primero la (4) _____, y (5) _____ con sal y pimienta antes de añadir el arroz. Mantén el caldo caliente para que el arroz (6) _____ de forma uniforme y evita remover para que no se rompa el grano. Sube el fuego al final solo si quieres socarrat, pero vigila para que no se (7) _____.

1. ¿Qué pasos concretos seguirías para que el arroz cueza bien y para evitar que se queme al final?
-

3. Escucha el fragmento de audio y elige la respuesta correcta. (QR: Audio)

- La persona tiene que preparar una receta para un vídeo relacionado con su trabajo.
- Va a condimentar la carne antes de ponerla en la plancha.
- La última vez se le estropeó el plato porque se despistó, y ahora quiere evitarlo con un temporizador.

Verdadero Falso

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



4. Elige la solución correcta

1. Enciende el fuego bajo para que el arroz se _____ poco a poco y no se pegue.
a. cocerá b. cueza c. cuece d. coza
 2. Baja la temperatura para que la carne no se _____ por fuera antes de quedar hecha por dentro.
a. quemara b. quememe c. queméis d. quemame
 3. Tapa la olla a fin de que los huevos se _____ bien sin romper la cáscara.
a. cozan b. cuecen c. cuezan d. cocen
1. cueza 2. quemame 3. cuezan

5. Juego de rol - diálogos (QR: Audio)



Cena y recetas por WhatsApp

Marta (amiga que cocina): *Luis, estoy con la cena y voy fatal: puse el arroz a cocer y creo que lo dejé sin agua; ya se me está pegando.*

Luis (tú): *Vale, apaga el fuego un momento y añade un poco de agua hirviendo; tápalo y déjalo a fuego bajo sin remover demasiado.*

Marta (amiga que cocina): *Y la carne a la plancha me ha quedado sosa; solo tengo aceite de girasol, vinagre y mostaza.*

Luis (tú): *Haz una vinagreta rápida: mezcla un chorrito de aceite de girasol, un poco de vinagre y una cucharadita de mostaza, y condimenta la carne con sal y pimienta si tienes.*

Marta (amiga que cocina): *Perfecto. Para el postre quería hacer algo con huevo, pero no sé si batir los huevos enteros o separar la yema y la clara.*

1. ¿Qué problema tiene Marta con el arroz y qué solución le propone Luis?
-

6. Hablar: traducir y responder (QR: IA+)



Primero... y después... para que... / Uso aceite de girasol y sazono al final porque... / A fin de que quede bien, es importante...

1. Explica cómo prepararías una paella en casa para tus amigos: menciona dos o tres pasos y di por qué son importantes.
-
2. Estás cocinando y la comida empieza a quemarse: ¿qué haces para solucionarlo y qué medidas tomas para que no vuelva a pasar?
-

7. Escritura: WhatsApp (QR: IA+)

Hola, Laura. Soy Marta

El sábado vienen unos amigos a casa y queremos hacer una "cena MasterChef" entre dos. Yo me encargo del postre, pero necesito que tú lleves un plato principal. ¿Me pasas una receta con pasos claros?

Si puede ser algo tipo paella o arroz, mejor. Dime también qué **ingredientes** tengo que comprar (aceite, vinagre, mostaza, etc.) y cuánto tarda cada parte. La última vez casi se me **quemó la comida** por despistarme...



Escribe una respuesta adecuada: *Te propongo hacer... porque es fácil de organizar y queda muy bien. / Primero..., para que... / para evitar que... / Al final..., y deja reposar... unos minutos.*

Verbos importantes

Cocer (cocer)

	Presente
yo	cuezo
tú	cueces
él/ella/usted	cuece
nosotros/nosotras	cocemos
vosotros/vosotras	cocéis
ellos/ellas/ustedes	cuecen

Quemarse (quemarse)

	Pretérito perfecto
me	he quemado
te	has quemado
se	ha quemado
nos	hemos quemado
os	habéis quemado
se	han quemado