

B1.16 Masterchef: cocina avanzada

https://app.colanguage.com/es/espanol/plan-de-curso/b1/16



Los ingredientes	Cocer
El modo de preparación	Cocer
La carne a la plancha	Cocer arroz
El pescado frito	Hervido
El aceite de girasol	Hervir agua
El vinagre	Asar
La mostaza	Condimentar
La clara de huevo	Batir huevos
La yema	Freír patatas
La cáscara	Freír huevos
La nata	Pelar fruta
La margarina	Pelar patatas
El yogur natural	Cortar el pan
La leche entera	Aliñar una ensalada
La leche descremada	Quemarse
La leche esnatada	Quemarse la comida

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

Las oraciones finales y causales sirven para expresar la finalidad o la causa de una acción mediante conectores como para, para que, a fin de que, porque y ya que.



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	Uso	Ejemplo
Para	Expresar finalidad (mismo sujeto)	El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción. <i>(El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción.)</i>
Para que	Expresar finalidad (sujetos distintos)	El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica. <i>(El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica.)</i>
A fin de que	Expresar finalidad (más formal)	Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado. <i>(Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado.)</i>
Porque	Expresar causa directa	Se cambia el método porque el resultado no funciona. <i>(Se cambia el método porque el resultado no funciona.)</i>
Ya que	Expresar causa evidente	Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado. <i>(Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado.)</i>

1. He preparado todos los ingredientes con antelación _____ no estresarme durante la grabación del programa de cocina.
a. *porque* b. *ya que* c. *para que* d. *para*
2. He bajado el fuego _____ la salsa no se queme y tenga una textura más suave.
a. *para* b. *para que* c. *ya que* d. *porque*
3. Hoy freímos el pescado en aceite de girasol _____ es más económico que el aceite de oliva.
a. *para* b. *a fin de que* c. *para que* d. *porque*
4. Hemos cambiado la guarnición del plato principal _____ muchos clientes se quejaban de que las patatas salían quemadas.
a. *para* b. *ya que* c. *para que* d. *a fin de que*

1. para 2. para que 3. porque 4. ya que

2.Ejercicios

1. Email



Recibes un correo de tu amiga Ana que te invita a una cena especial en su casa estilo «MasterChef» y te pide una receta con instrucciones claras para organizar el menú; responde aceptando o no la invitación y explica con detalle una receta que puedas llevar o que ella pueda cocinar.

Hola,

El sábado quiero hacer una cena tipo **MasterChef** en casa e invitar a algunos amigos del trabajo. Me gustaría preparar un menú un poco más **avanzado**, no solo pasta con tomate.

¿Puedes ayudarme con una **receta** que sea especial pero posible para mí? Tengo **carne a la plancha** y también puedo comprar **pescado**. Dispongo de **aceite de girasol**, **nata**, **yogur natural**, huevos, **vinagre** y mostaza.

Necesito instrucciones claras: **modo de preparación**, tiempos de cocción, cómo **freír** o **hervir** las cosas, etc., para que no se me **queme** la comida.

Gracias,
Ana

Escribe una respuesta adecuada: *Te propongo preparar... / Primero tienes que... para que... / Prefiero esta receta porque...*

2. Completa los diálogos

a. Llamada urgente a tu madre

Hijo: *Mamá, socorro: he quemado la carne a la plancha y huele fatal; mis amigos llegan en media hora, ¿qué puedo hacer?*

Madre: 1. _____

Hijo: *Vale. ¿Y para acompañar, hago patatas fritas o algo más rápido?*

Madre: 2. _____

Hijo: *De postre tengo yogur natural y nata; ¿cómo lo preparo para que quede bien?*

Madre: 3. _____

b. Organizar taller de cocina en la oficina

Organizador:

Laura, para el taller había pensado en pechuga de pollo a la plancha y una ensalada completa, ¿te parece bien?

Compañera de trabajo:

4. _____

Organizador:

También quiero explicar el modo de preparación: cómo pelar patatas sin cortarse y cómo cocer arroz para que no se pegue.

Compañera de trabajo:

5. _____

Organizador:

Además compararé leche entera, desnatada y yogur natural para la salsa de yogur, así vemos opciones más ligeras.

Compañera de trabajo:

6. _____

1. Tranquilo, abre la ventana, tira la carne quemada y prepara filetes nuevos; pon menos aceite de girasol y baja un poco la temperatura de la plancha. 2. Haz una ensalada: lava los tomates, pela la cebolla, córtalo todo y aliña con aceite, vinagre y una pizca de sal; así evitas volver a quemarte. 3. Bate la nata con un poco de azúcar hasta que espese y ponla encima del yogur; es rápido y queda muy rico. 4. Sí, es rápido y sano; en la ensalada podemos poner lechuga, tomate y huevo duro, y aliñarla con aceite, vinagre y un toque de mostaza. 5. Perfecto; recuerda avisar de que el aceite para freír huevos o patatas debe estar caliente pero no en exceso, para no quemarse ni quemar la comida. 6. Buena idea; yo me encargo de la demostración de cómo batir huevos y cómo cortar el pan sin problemas.

3. Escribe un correo corto (6 u 8 líneas) a un amigo para invitarle a cenar a tu casa; explica qué plato vas a cocinar y por qué has elegido esa receta.

Te escribo para invitarte a cenar a mi casa porque... / He elegido esta receta porque... / Primero voy a..., después voy a... / Creo que te va a gustar este plato porque...

3. Verbos importantes

	Cocer	Quemarse
yo	cueza	me queme
tú	cuezas	te quemes
él/ella/usted	cueza	se queme
nosotros/nosotras	cuezamos	nos quememos
vosotros/vosotras	cuezáis	os queméis
ellos/ellas/ustedes	cuezan	se quemen