



B2.32 En la clase de cocina

- Participar en actividades culinarias y talleres
- Sigue y ofrece instrucciones y técnicas de cocina detalladas
- Describir ingredientes, utensilios y métodos de preparación

El bol	Cortar en dados
El tazón	Dorar la cebolla
El cuenco	Rebozar una pechuga
La ensaladera	Calentar una salsa
La sopera	Cocer a fuego lento
La olla a presión	Cocer al vapor
La cazuela	Trocear una manzana
El cacharro	Picar carne
El recipiente	Rallar queso
El sacacorchos	Exprimir un limón

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



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.

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

1-b 2-b



2. Gramática: Cortesía verbal

La cortesía verbal permite cambiar la forma directa de una frase para sonar más amable, profesional o menos directo.

1. La cortesía verbal puede lograrse cambiando el sujeto: Se sustituye “yo” por formas como “tú”, “uno” “se” para generalizar o evitar responsabilidad directa.
2. El condicional, el imperfecto, y el subjuntivo se usan para hacer órdenes y peticiones más suaves y más educadas.

Cambiar sujeto	Ejemplo
Yo -> Tú	Yo caliente la salsa y siempre se pega Cuando calientas la salsa, siempre se pega
Yo -> Uno	Yo hago lo que puedo Uno hace lo que puede
Yo -> Se	He quemado la salsa Se ha quemado la salsa
Tú -> Nosotros	Corta la manzana fino Cortamos la manzana fino
Atenuar órdenes	Ejemplo
Imperativo -> deber/ tener que en condicional + infinitivo	Dora la carne Deberías dorar la carne
Pretérito perfecto -> Imperfecto de indicativo	Lo has dicho tarde Podías haberlo dicho antes.
Presente -> Imperfecto de subjuntivo	Quiero más información Quisiera más información.

Se usan verbos como **agradecer** o **rogar** para suavizar una petición formal -> Te agradecería que trajeras el bol.

Se usan frases previas para preparar al interlocutor antes de dar una instrucción o consejo -> ¿Puedo hacerte una pregunta?

Palabras como **solo** reducen la fuerza del mensaje -> Solo quería probar la salsa.

1. ¿_____ rallar el queso en este cuenco, por favor?
 a. Podrías b. Podrías que c. Podrías de d. Puedes
2. Solo quería comprobar si la salsa _____ pegado al fondo de la cazuela.
 a. he b. se han c. ha d. se ha

1. Podrías 2. se ha

Reescribe las frases (QR: IA+)



1. Dame el informe antes de las cinco.

2. No me interrumpas en la reunión.

3. He dejado la ventana abierta toda la noche.

Corrige el error

1. Quiero que cortes la cebolla más fino.

Quisiera que cortaras la cebolla más fino.

2. Te agradezco que traes el bol, por favor.

Te agradecería que trajeras el bol, por favor.

- 1.** *Quisiera que cortaras la cebolla más fino.*
- 2.** *Te agradecería que trajeras el bol, por favor.*

3. Ejercicios

1. Relaciona cada palabra con su significado.

- a. rebozar una pechuga 1. Cubrirla con harina y huevo para que se dore al freírla.
b. cocer a fuego lento 2. ¿Podrías dorarla hasta que tome color, sin que se queme?
c. dorar la cebolla 3. Cocinar despacio para que el guiso quede tierno y no se pegue.

a-1 b-3 c-2



2. Normas y técnicas básicas - Taller de cocina (QR: Audio)

Rellena los huecos: rebozará, cortar en dados, troceará, rebozarla, olla a presión, cocer a fuego lento, bol, cazuela, dorar la cebolla, ensaladera, exprimir, recipientes



Para aprovechar el taller, el centro recomienda llegar diez minutos antes y llevar delantal. En cada puesto habrá un (1) _____, una (2) _____ y una (3) _____; se pide mantener el espacio limpio y usar (4) _____ distintos para alimentos crudos y cocinados. Durante la práctica se trabajarán técnicas de calor como saltear y (5) _____, además de tareas de preparación: rallar queso, (6) _____ un limón y (7) _____.

El profesorado insiste en la seguridad: si se utiliza la (8) _____, conviene leer la etiqueta y no forzar la tapa. Para un resultado uniforme, se aconseja (9) _____ antes de calentar la salsa y, si se prepara una pechuga, (10) _____ con cuidado para que no se desprenda el empanado. En la próxima sesión el grupo (11) _____ manzana y (12) _____ pollo; al final se compartirá la lista de utensilios recomendados.

1. ¿Qué medidas de seguridad y organización recomienda el centro y qué técnicas y tareas prácticas se mencionan en el taller?
-

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

1. Durante la clase, el profesor indicó que se dorara la cebolla antes de preparar las verduras.
2. La manzana se utilizó en una ensalada y no se cocinó a fuego lento.
3. Prepararon la pechuga en una olla a presión para ahorrar tiempo.

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. Si llegas tarde al taller, _____ la manzana en dados al final para no retrasar al grupo.
a. trocearías b. troceaste c. trocearás d. trocees
2. Te agradecería que mañana _____ la pechuga con cuidado y la dejaras lista antes de la demostración.
a. rebozarías b. rebozases c. rebozarás d. rebozas
3. Cuando termines de exprimir el limón, _____ la cebolla muy fina y la dorarás a fuego medio.
a. trocearás b. trocearías c. troceas d. trocees

1. trocearás 2. rebozarás 3. trocearás

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



Duda técnica en taller

- Chef Marta:** *Antes de seguir, ojo con la cebolla: primero hay que dorarla en la cazuela, no solo pocharla, para que después la salsa tenga más cuerpo y sabor.*
- Alumno/a:** *Vale, entonces la corto en dados y la doro; ¿la salsa la caliento en la olla a presión o mejor en un recipiente aparte?*
- Chef Marta:** *En un recipiente aparte, mejor en un bol o en un cuenco y a fuego suave; la olla a presión la usamos para la carne, y después la dejamos cocer a fuego lento para que quede tierna.*
- Alumno/a:** *Perfecto; y la pechuga, ¿la rebozo antes o después de exprimir el limón para el adobo?*
- Chef Marta:** *Primero haces el adobo: exprimes el limón en un tazón, mezclas los ingredientes y luego rebozas la pechuga justo antes de pasarla a la sartén.*

1. ¿Qué dos pasos técnicos corrige la chef y por qué son importantes?

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



Si no te importa, ¿podrías repetir cómo...? / Primero... y después..., cocer a fuego lento si hace falta. / Para esto suelo usar un bol o una cazuela, y luego lo pico o lo rallo.

1. Estás en una clase de cocina y el chef explica una receta bastante rápida: ¿qué instrucciones le pedirías que repitiera o aclarara y por qué?

2. Describe brevemente cómo prepararías un plato sencillo en un taller de cocina, mencionando dos técnicas y dos utensilios o recipientes que usarías.

7. Escritura: Correo electrónico (QR: IA+)

Hola, Marta:

Para el taller del jueves (19:00) vamos a preparar una **crema de verduras** y una **ensalada templada**. Trae, por favor, un **bol** o **tazón** mediano y un **recipiente** con tapa para llevarte una ración.

- La crema la haremos en **olla a presión**, así que conviene venir con manga larga.
- En la ensalada: primero hay que **dorar la cebolla** y luego **cutar en dados** la manzana.

Si no tienes **sacacorchos** en casa, dímelo y llevo uno. ¿Puedes confirmarme si tienes alguna alergia?

Un saludo,
Clara Sanz



Escribe una respuesta adecuada: *Te agradecería que me confirmaras si... / ¿Podrías indicarme si es imprescindible traer...? / En principio puedo llevar..., pero si hace falta...*

Verbos importantes

yo
tú
él/ella/usted
nosotros/nosotras
vosotros/vosotras
ellos/ellas/ustedes

Trocear (*trocear*)

Futuro simple
trocearé
trocearás
troceará
trocearemos
trocearéis
trocearán

Rebozar (*rebozar*)

Futuro simple
rebozaré
rebozarás
rebozará
rebozaremos
rebozaréis
rebozarán