

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	<i>(Le bol)</i>	Cortar en dados	<i>(Couper en dés)</i>
El cuenco	<i>(Le petit bol)</i>	Rallar queso	<i>(Râper du fromage)</i>
El tazón	<i>(Le grand bol)</i>	Picar carne	<i>(Hacher de la viande)</i>
La ensaladera	<i>(La saladier)</i>	Trocear una manzana	<i>(Couper une pomme en morceaux)</i>
La sopera	<i>(La soupière)</i>	Exprimir un limón	<i>(Presser un citron)</i>
La olla a presión	<i>(La cocotte-minute)</i>	Cocer al vapor	<i>(Cuire à la vapeur)</i>
La cazuela	<i>(La casserole)</i>	Cocer a fuego lento	<i>(Faire mijoter)</i>
El cacharro	<i>(La marmite)</i>	Calentar una salsa	<i>(Réchauffer une sauce)</i>
El recipiente	<i>(Le récipient)</i>	Dorar la cebolla	<i>(Faire revenir l'oignon)</i>
El sacacorchos	<i>(Le tire-bouchon)</i>	Rebozar una pechuga	<i>(Enrober une escalope de chapelure)</i>

1. Grammaire: Courtoisie verbale



La cortesía verbal permet de transformer la forme directe d'une phrase pour paraître plus aimable, plus professionnel ou moins direct.

1. La cortesía verbal peut s'obtenir en changeant le sujet : on remplace "yo" par des formes comme "tú", "uno" ou des structures avec "se" pour généraliser ou éviter une responsabilité directe.
2. Le conditionnel, l'imparfait et le subjonctif s'emploient pour rendre les ordres et les demandes plus doux et plus polis.

Cambiar sujeto (*Changer de sujet*)Ejemplo (*Exemple*)

Yo Tú

Yo caliente la salsa y siempre se pega (*Je chauffe la sauce et elle attache toujours*) Cuando **calientas** la salsa, siempre se pega (*Quand tu chauffes la sauce, elle attache toujours*)

Yo Uno

Yo hago lo que puedo (*Je fais ce que je peux*) **Uno** hace lo que puede (*On fait ce qu'on peut*)

Yo Se

He quemado la salsa (*J'ai brûlé la sauce*) **Se ha quemado** la salsa (*La sauce a brûlé*)

Tú Nosotros

Corta la manzana fino (*Coupe la pomme finement*) **Cortamos** la manzana fino (*Nous coupons la pomme finement*)

Atenuar órdenes (*Atténuer les ordres*)Ejemplo (*Exemple*)

Imperativo deber/ tener que en condicional + infinitivo

Dora la carne (*Fais dorer la viande*) **Deberías** dorar la carne (*Tu devrais faire dorer la viande*)

Pretérito perfecto

Lo **has dicho** tarde (*Tu l'as dit tard*) **Podías haberlo** dicho antes. (*Tu aurais pu le dire avant.*)

Imperfecto de indicativo

Presente Imperfecto de subjuntivo

Quiero más información (*Je veux plus d'informations*) Quisiera más información. (*Je voudrais plus d'informations.*)

- Cuando _____ el queso demasiado rápido, se te quedan grumos y luego cuesta integrarlo en la salsa.
 - rallas
 - ralles
 - ralláis
 - rallo
- En estos talleres, _____ hace lo que puede, pero conviene preguntar antes de usar la olla a presión.
 - se
 - yo
 - tú
 - uno

1. rallas 2. uno

Réécrivez les phrases

- (tú) Yo siempre me pongo nervioso antes de una presentación importante.

(*Quand tu as une présentation importante, tu deviens toujours nerveux.*)

- (se) He perdido el informe y ahora no lo encuentro por ninguna parte.

(*Le rapport a été égaré et maintenant il n'apparaît nulle part.*)

- (uno) Yo hago lo que puedo, pero con tan poco tiempo es difícil.

(*On fait ce qu'on peut, mais avec si peu de temps c'est difficile.*)

2. Exercices

1. Associez chaque mot à sa définition.

- | | |
|------------------------|--|
| a. el bol | 1. Podrías trocear la manzana en trozos para añadirla a la ensalada. |
| b. cocer a fuego lento | 2. Cortar un alimento en cubos pequeños y de tamaño uniforme. |
| c. cortar en dados | 3. Recipiente ancho y abierto para mezclar o contener ingredientes. |
| d. rebozar una pechuga | 4. Cubrir la pechuga con harina, huevo y pan rallado antes de freírla. |
| e. trocear una manzana | 5. Cocinar a baja temperatura durante tiempo prolongado sin hervir fuerte. |

a-3 b-5 c-2 d-4 e-1



2. Écoutez le fragment audio et indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses.

La hablante préparó una salsa y la mantuvo a baja temperatura para que no hirviera fuerte.

Vrai Faux

El profesor indicó que las verduras se hicieran en una olla a presión.

La manzana se cortó en dados para la ensalada y el limón se utilizó para aliñarla.



3. WhatsApp

Hola, Marta:

Para el taller del jueves (19:00) vamos a preparar un guiso y una ensalada. ¿Te importaría encargarte de la parte de mise en place del grupo 2?

- dorar la cebolla y dejarla lista
- cortar las verduras **en dados**
- rallar un poco de queso para el final

Si te falta algún utensilio (bol/tazón/recipiente), dímelo y lo llevo yo. Gracias

— Lucía (coordinación)



Rédigez une réponse appropriée: *¿Te importaría confirmarme si...? / Si te parece, podría... / Te agradecería que me indicaras si...*

Verbes importants

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

Trocear (*trancher*)

Futuro simple
trocearé
trocearás
troceará
trocearemos
trocearéis
trocearán

Rebozar (*paner*)

Futuro simple
rebozaré
rebozarás
rebozará
rebozaremos
rebozaréis
rebozarán