

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen

Masterchef: advanced cooking

<https://app.colanguage.com/german/syllabus/b1/16>



| | | | |
|----------------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------------------|
| Das Rezept | <i>(The recipe)</i> | Abmessen | <i>(To measure)</i> |
| Die Zutat | <i>(The ingredient)</i> | Einreiben | <i>(To rub in)</i> |
| Die Marinade | <i>(The marinade)</i> | Abschmecken | <i>(To season/to taste)</i> |
| Die Garzeit | <i>(Cooking time)</i> | Aufschlagen | <i>(To whisk/to beat)</i> |
| Die Schmorzeit | <i>(Braising time)</i> | Zerkleinern | <i>(To chop/to mince)</i> |
| Die Garprobe | <i>(Doneness test)</i> | Der Kochvorgang | <i>(The cooking process)</i> |
| Die Konsistenz | <i>(The consistency)</i> | Anbraten | <i>(To sear)</i> |
| Die Resteverwertung | <i>(Leftover use)</i> | Andünsten | <i>(To sweat (vegetables))</i> |
| Die Pfanne | <i>(The frying pan)</i> | Blanchieren | <i>(To blanch)</i> |
| Der Topf | <i>(The pot)</i> | Karamellisieren | <i>(To caramelize)</i> |
| Das Sieb | <i>(The sieve/strainer)</i> | Die Rührtechnik | <i>(Stirring technique)</i> |
| Die Küchenmaschine | <i>(The food processor)</i> | | |

1. Exercises

1. E-Mail



A colleague is emailing you about a small "Masterchef" cooking evening at the office and you should reply in writing to accept, ask questions and suggest your own ideas.

Betreff: Kochabend im Büro – kannst du ein Rezept vorbereiten?

Hallo Alex,

für unser Team-Event nächste Woche wollen wir eine kleine **Kochstation** machen. Die Idee: Du zeigst uns ein einfaches, aber "professionelles" Gericht, so ein bisschen wie bei **Masterchef**.

Kannst du bitte ein **Rezept** für ca. 8 Personen aussuchen und kurz den **Kochvorgang** aufschreiben (Schritte, ungefähre Zeiten, welche **Utensilien** wir brauchen – z.B. **Pfanne, Topf** usw.)? Wichtig: Es sollte auch für Vegetarier geeignet sein.

Schick mir deine Idee bitte bis Freitag.

Viele Grüße

Julia

Write an appropriate response: *vielen Dank für deine E-Mail. Gern kann ich ... / Ich schlage vor, dass wir ... / Könntest du bitte noch sagen, ob ...*

2. Complete the dialogues

a. Gemeinsames Kochen bei Freunden

- | | | |
|----------------------------|--|---|
| Lena (Gastgeberin): | <i>Thomas, kannst du bitte das Gemüse auf dem Schneidebrett klein schneiden? Nimm das scharfe Messer dort neben der Spüle.</i> | <i>(Thomas, can you please chop the vegetables on the cutting board? Use the sharp knife by the sink.)</i> |
| Thomas (Freund): | 1. _____ _____ | <i>(Sure — will do. How finely should I cut them: roughly or very small for stewing?)</i> |
| Lena (Gastgeberin): | <i>Lieber kleiner, dann ist die Garzeit kürzer und die Konsistenz von der Sauce wird schöner.</i> | <i>(Smaller is better; the cooking time will be shorter and the sauce will have a nicer texture.)</i> |
| Thomas (Freund): | 2. _____ _____ | <i>(Okay. And after that I just put them in the pan and fry them?)</i> |
| Lena (Gastgeberin): | <i>Ja, erst in der Pfanne in etwas Öl anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze simmern lassen.</i> | <i>(Yes. First sauté them in a little oil, then deglaze with vegetable stock and let it simmer over medium heat.)</i> |

- Thomas (Freund):** 3. _____ (Should I stir occasionally or leave it alone?)

- Lena (Gastgeberin):** Bitte regelmäßig umrühren und die Hitze ein bisschen runterdrehen, sonst brennt es an und wir können die Sauce nicht mehr reduzieren. (Stir regularly and turn the heat down a bit; otherwise it will burn and we won't be able to reduce the sauce.)
- Thomas (Freund):** 4. _____ (All right. And at the end we season with salt, pepper and a squeeze of lemon, right?)

b. Online-Kochkurs nach Feierabend

- Julia (Teilnehmerin):** Entschuldigung, ich hab eine Frage: In Ihrem Rezept steht nur „bei mittlerer Hitze anbraten“ – wie merke ich denn, ob die Pfanne heiß genug ist? (Excuse me, I have a question: your recipe just says "fry over medium heat" — how can I tell if the pan is hot enough?)
- Online-Koch:** 5. _____ (Good question, Julia. If the oil in the pan or pot shimmers slightly but isn't smoking, the heat is right for frying or sautéing.)

- Julia (Teilnehmerin):** Und die Garzeit von dem Fisch, sind die acht Minuten im Ofen fix, oder muss ich mich nach der Konsistenz richten? (And the cooking time for the fish — are the eight minutes in the oven fixed, or should I judge by the texture?)
- Online-Koch:** 6. _____ (Eight minutes are a guideline. More important is that the fish remains juicy inside; press it gently with a spoon to check the texture.)

- Julia (Teilnehmerin):** Ich bin mir auch unsicher bei den Mengen: Reicht eine Schüssel voll Pasta für vier Personen oder soll ich lieber abmessen? (I'm also unsure about the quantities: is a bowl of pasta enough for four people, or should I measure?)
- Online-Koch:** 7. _____ (Better to measure, especially for everyday cooking: use about 80 to 100 grams per person so you won't end up throwing away leftovers.)

- Julia (Teilnehmerin):** Okay, und wenn die Sauce zu flüssig ist, reduziere ich sie einfach länger bei höherer Hitze? (Okay. And if the sauce is too thin, do I just reduce it longer at a higher heat?)
- Online-Koch:** 8. _____ (Exactly. Let it simmer gently without a lid and stir regularly; the water will evaporate and you can finish seasoning it at the end.)

1. Klar, mach ich. Wie fein sollen die Stücke sein, eher grob oder ganz klein zum Dünsten? 2. Okay, und was mach ich danach, einfach in die Pfanne werfen und anbraten? 3. Soll ich zwischendurch umrühren oder lieber in Ruhe lassen? 4. Alles klar, und zum Schluss schmecken wir mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone ab, oder? 5. Gute Frage, Julia. Wenn das Öl im Topf oder in der Pfanne leicht schimmert, aber noch nicht raucht, ist die Hitze richtig zum Anbraten oder Sautieren. 6. Acht Minuten sind ein Richtwert, aber wichtiger ist, dass der Fisch innen noch saftig ist; drücken Sie ihn mit dem Löffel leicht an und prüfen Sie die Konsistenz. 7. Besser abmessen, vor allem im Alltag: Nehmen Sie etwa 80 bis 100 Gramm pro Person, dann müssen Sie später nicht die Reste wegwerfen. 8. Genau, lassen Sie sie ohne Deckel leicht kochen oder simmern und rühren Sie regelmäßig um, dann verdampft das Wasser und Sie können am Ende in Ruhe abschmecken.

3. Write 8–10 sentences about how you organize your weekday dinners and which tips from the blog post you would try yourself.

In meinem Alltag ist es wichtig, dass ... / Besonders praktisch finde ich, dass ... / Normalerweise bereite ich das Essen so zu: ... / Ein Tipp aus dem Text, den ich ausprobieren möchte, ist ...
