

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	<i>(Gli ingredienti)</i>	Cortar el pan	<i>(Tagliare il pane)</i>
El aceite de girasol	<i>(L'olio di girasole)</i>	Aliñar una ensalada	<i>(Condire un'insalata)</i>
El vinagre	<i>(L'aceto)</i>	Quemarse la comida	<i>(Bruciare il cibo)</i>
La mostaza	<i>(La senape)</i>	Hervido	<i>(Bollito)</i>
La clara de huevo	<i>(L'albume)</i>	Cocer	<i>(Cuocere)</i>
La yema	<i>(Il tuorlo)</i>	Asar	<i>(Arrostire)</i>
La cáscara	<i>(Il guscio)</i>	Condimentar	<i>(Condire)</i>
La nata	<i>(La panna)</i>	Cocer arroz	<i>(Cuocere il riso)</i>
La margarina	<i>(La margarina)</i>	Hervir agua	<i>(Far bollire l'acqua)</i>
La leche entera	<i>(Il latte intero)</i>	Batir huevos	<i>(Sbattere le uova)</i>
La carne a la plancha	<i>(La carne alla piastra)</i>	Freír patatas	<i>(Friggere le patate)</i>
Pelar fruta	<i>(Sbucciare la frutta)</i>		

1. Scansiona il codice QR per guardare il video o leggere il testo. (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.

*Per preparare una buona paella, si consiglia di iniziare con un **brodo** di pollame fatto a fuoco lento, per estrarre il massimo sapore. Prima si tostano le carcasse e le alette con cipolla e pomodoro. Poi si prepara il **soffritto** con **cipolla tritata**, paprika, **zafferano** e pomodoro, e si cuoce finché risulta asciutto. Si fanno dorare pollo e coniglio, si aggiungono fagiolini e riso e, alla fine, si alza la fiamma perché si formi il socarrat.*

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

1-c 2-c



2. Grammatica: Frasi finali e causali: para, a fin de que, porque...

Le frasi finali e causali si usano per dire per che cosa facciamo qualcosa o perché lo facciamo.

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. para + infinito | stesso soggetto. |
| 2. para que / a fin de que + congiuntivo | soggetti diversi. |
| 3. porque / ya que + indicativo | motivo reale o conosciuto. |

Conector Ejemplo

Para	El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción. <i>(Lo chef regola il fuoco per evitare errori durante la cottura.)</i>
Para que	El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica. <i>(Lo chef spiega il processo affinché gli allievi comprendano la tecnica.)</i>
A fin de que	Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado. <i>(Si ripete la ricetta affinché la squadra migliori il risultato.)</i>
Porque	Se cambia el método porque el resultado no funciona. <i>(Si cambia il metodo perché il risultato non funziona.)</i>
Ya que	Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado. <i>(Si simplifica il processo dato che il tempo è limitato.)</i>

- Bate las claras con energía _____ montar la nata más rápido. *(Sbatti energicamente gli albumi per montare la panna più rapidamente.)*
 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. *(Ti lascio la ricetta per iscritto affinché tu non ti dimentichi dei tempi di cottura.)*
 a. para b. para que c. ya que d. porque

1. para 2. para que

Riscrivi le frasi (QR: IA+)



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

(Ho prenotato un tavolo per cenare tranquillo prima della riunione di domani.)
- (Para que) Voy a enviar el menú por correo. Quiero que tú lo revises hoy.

(Manderò il menù per email perché tu lo riveda oggi.)
- (A fin de que) El chef va a repetir la explicación. Quiere que los nuevos compañeros entiendan la técnica.

(Lo chef ripeterà la spiegazione affinché i nuovi colleghi capiscano la tecnica.)

1. He reservado una mesa para cenar tranquilo antes de la reunión de mañana. **2.** Voy a enviar el menú por correo para que tú lo revises hoy. **3.** El chef va a repetir la explicación a fin de que los nuevos compañeros entiendan la técnica.

Correggi l'errore

1. No uso mantequilla porque un alumno es alérgico.

Non uso il burro perché un alunno è allergico.

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

Abbasso il fuoco affinché la salsa non si bruci.

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

3.Esercizi

1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- | | |
|----------------------|---|
| 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. Basi per una paella in casa: guida rapida di una scuola di cucina (QR:

Audio)



Compila gli spazi vuoti: 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) _____.

Molti allievi arrivano alla scuola di cucina con lo stesso dubbio: perché la loro paella viene insipida o si attacca. La chiave di solito sta in un buon brodo e nel controllare la fiamma. Per il soffritto, si consiglia di cuocere cipolla tritata con pomodoro frullato finché il pomodoro non è asciutto e di aggiungere lo zafferano alla fine perché non perda aroma.

A casa, usa olio di girasole o d'oliva per rosolare prima la carne alla piastra e condisci con sale e pepe prima di aggiungere il riso. Tieni il brodo caldo perché il riso cuocia in modo uniforme ed evita di mescolare perché il chicco non si rompa. Alza la fiamma alla fine solo se vuoi il socarrat, ma controlla che non si bruci.

(1) caldo, (2) azafrán, (3) aceite de girasol, (4) carne a la plancha, (5) condimenta, (6) cueza, (7) queme

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

3. Ascolta il frammento audio e scegli la risposta corretta. (QR: Audio)

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

Vero Falso

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



1-V 2-X 3-V

4. Scegli la soluzione corretta

1. Enciende el fuego bajo para que el arroz se _____ poco a poco y no se pegue. *(Accendi il fuoco basso affinché il riso si cuocia poco a poco e non si attacchi.)*
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. *(Abbassa la temperatura affinché la carne non si bruci fuori prima di risultare cotta dentro.)*
a. quemara b. queme c. queméis d. quema
 3. Tapa la olla a fin de que los huevos se _____ bien sin romper la cáscara. *(Copri la pentola affinché le uova si cuociano bene senza rompere il guscio.)*
a. cozan b. cuecen c. cuezan d. cocen
1. cueza 2. queme 3. cuezan

5. Role play - dialoghi (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, sono alle prese con la cena e sto andando malissimo: ho messo il riso a cuocere e credo di averlo lasciato senza acqua; mi si sta già attaccando.)

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

(Va bene, spegni il fuoco un momento e aggiungi un po' d'acqua bollente; copri e lascialo a fuoco basso senza mescolare troppo.)

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

(E la carne alla piastra mi è venuta insipida; ho solo olio di semi di girasole, aceto e senape.)

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.*

(Fai una vinaigrette veloce: mescola un filo d'olio di semi di girasole, un po' di aceto e un cucchiaino di senape, e condisci la carne con sale e pepe se ne hai.)

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.*

(Perfetto. Per il dessert volevo fare qualcosa con l'uovo, ma non so se sbattere le uova intere o separare il tuorlo e l'albume.)

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

6. Parlare: traduci e rispondi (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. Scrittura: 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...



Scrivi una risposta appropriata: *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.*

Verbi importanti

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

Cocer (cuocere)

Presente
cuezo
cueces
cuece
cocemos
cocéis
cuecen

Quemarse (bruciarsi)

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