

## 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

<b>El bol</b>	<i>(La ciotola)</i>	<b>Exprimir un limón</b>	<i>(Spremere un limone)</i>
<b>El tazón</b>	<i>(La scodella)</i>	<b>Rallar queso</b>	<i>(Grattugiare il formaggio)</i>
<b>La olla a presión</b>	<i>(La pentola a pressione)</i>	<b>Picar carne</b>	<i>(Tritare la carne)</i>
<b>El cacharro</b>	<i>(Il pentolone)</i>	<b>Trocear una manzana</b>	<i>(Tagliare a pezzi una mela)</i>
<b>La cazuela</b>	<i>(La casseruola)</i>	<b>Cocer al vapor</b>	<i>(Cuocere al vapore)</i>
<b>El recipiente</b>	<i>(Il recipiente)</i>	<b>Cocer a fuego lento</b>	<i>(Cuocere a fuoco lento)</i>
<b>El cuenco</b>	<i>(La ciotola (piatta))</i>	<b>Calentar una salsa</b>	<i>(Scaldare una salsa)</i>
<b>La ensaladera</b>	<i>(L'insalatiera)</i>	<b>Rebozar una pechuga</b>	<i>(Impanare un petto)</i>
<b>La sopera</b>	<i>(La zuppiera)</i>	<b>Dorar la cebolla</b>	<i>(Rosolare la cipolla)</i>
<b>El sacacorchos</b>	<i>(Il cavatappi)</i>	<b>Cortar en dados</b>	<i>(Tagliare a dadini)</i>

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

*Un centro di formazione offre un corso base di **tecniche di cottura** con applicazione del calore per chi inizia e per chi cerca di migliorare. Si lavorano metodi classici come la **frittura**, gli **arrosti** e le **saltature**, oltre a proposte attuali come il **confezionamento sottovuoto**. Si spiega quale tecnica conviene in ogni caso per cucinare con maggiore efficacia e sicurezza. La meta è comprendere meglio la preparazione e ottenere risultati costanti a casa o nei laboratori.* /p>

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

1-a 2-b



## 2. Grammatica: Cortesía verbale

La cortesía verbale permite de transformar una frase directa per suonare piú gentile, profesional e meno diretto.

1. La cortesía verbale può ottenersi cambiando il soggetto: Si sostituisce “yo” con forme come “tú”, “uno” “se” per generalizzare o evitare una responsabilità diretta.
2. Il condizionale, l'imperfetto e il congiuntivo si usano per rendere ordini e richieste piú morbidi e piú educati.

**Cambiar sujeto** (Cambiare soggetto)

Ejemplo (Esempio)

Yo -> Tú

**Yo caliente** la salsa y siempre se pega (*Io riscaldo la salsa e si attacca sempre*) Cuando **calientas** la salsa, siempre se pega (*Quando riscaldi la salsa, si attacca sempre*)

Yo -> Uno

**Yo hago** lo que puedo (*Io faccio quello che posso*) **Uno** hace lo que puede (*Uno fa quello che può*)

Yo -> Se

**He quemado** la salsa (*Ho bruciato la salsa*) **Se ha quemado** la salsa (*Si è bruciata la salsa*)

Tú -> Nosotros

**Corta** la manzana fino (*Taglia finemente la mela*) **Cortamos** la manzana fino (*Tagliamo finemente la mela*)

**Atenuar órdenes** (Attenuare gli ordini)

Ejemplo (Esempio)

Imperativo -> deber/ tener que en condicional + infinitivo

**Dora** la carne (*Rosola la carne*) **Deberías** dorar la carne (*Dovresti rosolare la carne*)

Pretérito perfecto -> Imperfecto de indicativo

Lo **has dicho** tarde (*Lo hai detto tardi*) **Podías haberlo** dicho antes. (*Potevi averlo detto prima.*)

Presente -> Imperfecto de subjuntivo

**Quiero** más información (*Voglio più informazioni*) Quisiera más información. (*Vorrei più informazioni.*)

Si usano verbi come **agradecer** o **rogar** per rendere piú gentile una richiesta formale -> Te agradecería que trajeras el bol.

Si usano frasi introduttive per preparare l'interlocutore prima di dare un'istruzione o un consiglio -> ¿Puedo hacerte una pregunta?

Parole come **solo** riducono la forza del messaggio -> Solo quería probar la salsa.

1. ¿\_\_\_\_\_ rallar el queso en este cuenco, por favor? (*Potresti grattugiare il formaggio in questa ciotola, per favore?*)  
 a. Podrías      b. Podrías que      c. Podrías de      d. Puedes
2. Solo quería comprobar si la salsa \_\_\_\_\_ pegado al fondo de la cazuela. (*Volevo solo controllare se la salsa si è attaccata al fondo della casseruola.*)  
 a. he      b. se han      c. ha      d. se ha

1. *Podrías 2. se ha*



### Riscrivi le frasi (QR: IA+)

1. Dame el informe antes de las cinco.

---

*(Potresti darmi il rapporto prima delle cinque?)*

2. No me interrumpas en la reunión.

---

*(Ti sarei grato se non mi interrompessi durante la riunione.)*

3. He dejado la ventana abierta toda la noche.

---

*(È rimasta la finestra aperta tutta la notte.)*

**1.** *¿Podrías darme el informe antes de las cinco?* **2.** *Te agradecería que no me interrumpieras durante la reunión.* **3.** *Se ha quedado la ventana abierta toda la noche.*

### Correggi l'errore

1. Quiero que cortes la cebolla más fino.

---

*Vorrei che tagliassi la cipolla più fine.*

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

---

*Ti sarei grato se portassi la ciotola, per favore.*

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

### 3.Esercizi

#### 1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- 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 quemee?  
c. dorar la cebolla        3. Cocinar despacio para que el guiso quede tierno y no se pegue.

a-1 b-3 c-2



#### 2. Norme e tecniche di base - Laboratorio di cucina (QR: Audio)

**Compila gli spazi vuoti:** 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.

*Per sfruttare al meglio il laboratorio, il centro consiglia di arrivare dieci minuti prima e di portare il grembiule. In ogni postazione ci sarà una ciotola, un'insalatiera e una casseruola; si chiede di mantenere lo spazio pulito e di usare recipienti diversi per alimenti crudi e cotti. Durante la pratica si lavoreranno tecniche di calore come saltare in padella e cuocere a fuoco lento, oltre a compiti di preparazione: grattugiare il formaggio, spremere un limone e tagliare a dadini.*

*Il corpo docente insiste sulla sicurezza: se si usa la pentola a pressione, conviene leggere l'etichetta e non forzare il coperchio. Per un risultato uniforme, si consiglia di rosolare la cipolla prima di scaldare la salsa e, se si prepara un petto di pollo, impanarlo con cura affinché la panatura non si stacchi. Nella prossima sessione il gruppo taglierà a pezzi la mela e impanerà il pollo; alla fine verrà condivisa la lista degli utensili consigliati.*

*(1) bol, (2) ensaladera, (3) cazuela, (4) recipientes, (5) cocer a fuego lento, (6) exprimir, (7) cortar en dados, (8) olla a presión, (9) dorar la cebolla, (10) rebozarla, (11) troceará, (12) rebozará*

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

\_\_\_\_\_

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

- |  |                          |                          |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Durante la clase, el profesor indicó que se dorara la cebolla antes de preparar las verduras. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. La manzana se utilizó en una ensalada y no se cocinó a fuego lento.                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Prepararon la pechuga en una olla a presión para ahorrar tiempo.                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Vero Falso



1-V 2-V 3-X

### 4. Scegli la soluzione corretta

- Si llegas tarde al taller, \_\_\_\_\_ la manzana en \_\_\_\_\_ (Se arrivi tardi al laboratorio, taglierai la mela a dadini alla fine per non far tardare il gruppo.)  
 a. trocearías      b. troceaste      c. trocearás      d. trocees
- Te agradecería que mañana \_\_\_\_\_ la pechuga con cuidado y la dejaras lista antes de la demostración. (Ti sarei grato se domani impanassi la petto con cura e lo lasciassi pronto prima della dimostrazione.)  
 a. rebozarías      b. rebozases      c. rebozarás      d. rebozas
- Cuando termines de exprimir el limón, \_\_\_\_\_ la cebolla muy fina y la dorarás a fuego medio. (Quando finisci di spremere il limone, taglierai la cipolla molto fine e la farai dorare a fuoco medio.)  
 a. trocearás      b. trocearías      c. troceas      d. trocees

1. trocearás 2. rebozarás 3. trocearás

### 5. Role play - dialoghi (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.

(Prima di continuare, attenzione alla cipolla: prima bisogna farla dorare nella casseruola, non solo stufarla, perché poi la salsa abbia più corpo e sapore.)

**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?

(Va bene, allora la taglio a dadini e la faccio dorare; la salsa la scaldo nella pentola a pressione o meglio in un recipiente a parte?)

**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.

(In un recipiente a parte, meglio in una ciotola o in una scodella e a fuoco dolce; la pentola a pressione la usiamo per la carne, e poi la lasciamo cuocere a fuoco lento perché venga tenera.)

**Alumno/a:** Perfecto; y la pechuga, ¿la rebozo antes o después de exprimir el limón para el adobo?

(Perfetto; e il petto, lo impano prima o dopo aver spremuto il limone per la marinata?)

**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.  
(Prima fai la marinata: spre mi il limone in una tazza, mescoli gli ingredienti e poi impani il petto proprio prima di metterlo in padella.)*

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

---

## 6. Parlare: traduci e rispondi (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. Scrittura: Email (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 **cortar en dados** la manzana.

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

Un saludo,  
Clara Sanz



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

---



---



---

**Verbi importanti**

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

**Trocear** (*tritare*)

Futuro simple  
trocearé  
trocearás  
troceará  
trocearemos  
trocearéis  
trocearán

**Rebozar** (*impanare*)

Futuro simple  
rebozaré  
rebozarás  
rebozará  
rebozaremos  
rebozaréis  
rebozarán