

## B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen

Masterchef: cucina avanzata

<https://app.colanguage.com/it/tedesco/programma/b1/16>



<b>Das Rezept</b>	(la ricetta)	<b>Der Kochvorgang</b>	(il procedimento di cottura)
<b>Die Zutat</b>	(l'ingrediente)	<b>Die Rührtechnik</b>	(la tecnica di mescolamento)
<b>Die Marinade</b>	(la marinata)	<b>Abmessen</b>	(misurare)
<b>Die Resteverwertung</b>	(il riutilizzo degli avanzi)	<b>Abschmecken</b>	(assaggiare e aggiustare di sale/sapore)
<b>Die Garzeit</b>	(il tempo di cottura)	<b>Einreiben</b>	(strofinare)
<b>Die Schmorzeit</b>	(il tempo di cottura a fuoco lento)	<b>Aufschlagen</b>	(montare)
<b>Die Garprobe</b>	(la prova di cottura)	<b>Zerkleinern</b>	(tritare)
<b>Die Konsistenz</b>	(la consistenza)	<b>Anbraten</b>	(rosolare)
<b>Die Pfanne</b>	(la padella)	<b>Andünsten</b>	(stufare)
<b>Der Topf</b>	(la pentola)	<b>Blanchieren</b>	(sbianchire)
<b>Das Sieb</b>	(il colino)	<b>Karamellisieren</b>	(caramellare)
<b>Die Küchenmaschine</b>	(la planetaria)		

## 1. Esercizi

### 1. E-Mail

Hai ricevuto da una collega un'email riguardo a una piccola serata di cucina in stile "Masterchef" in ufficio e devi confermare per iscritto, fare domande e proporre le tue idee.



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

**Scrivi una risposta appropriata:** vielen Dank für deine E-Mail. Gern kann ich ... / Ich schlage vor, dass wir ... / Könntest du bitte noch sagen, ob ...

---

---

---

## 2. Completa i dialoghi

### a. Gemeinsames Kochen bei Freunden

**Lena (Gastgeberin):** Thomas, kannst du bitte das Gemüse auf dem Schneidebrett klein schneiden? Nimm das scharfe Messer dort neben der Spüle.

*(Thomas, puoi per favore tagliare la verdura sul tagliere a pezzetti? Prendi il coltello affilato lì accanto al lavabo.)*

**Thomas (Freund):** 1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*(Certo, lo faccio. Quanto devono essere fini i pezzi: piuttosto grossi o molto piccoli per saltarli?)*

**Lena (Gastgeberin):** Lieber kleiner, dann ist die Garzeit kürzer und die Konsistenz von der Sauce wird schöner.

**Thomas (Freund):** 2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*(Meglio più piccoli, così i tempi di cottura sono più brevi e la consistenza della salsa sarà più omogenea.)*

*(Ok, e poi cosa faccio: li butto semplicemente nella padella e li rosolo?)*

<b>Lena (Gastgeberin):</b>	<i>Ja, erst in der Pfanne in etwas Öl anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze simmern lassen.</i>	<i>(Si, prima rosolali nella padella con un po' d'olio, poi sfuma con il brodo di verdure e lascia sobbollire a fuoco medio.)</i>
<b>Thomas (Freund):</b>	3._____	<i>(Devo mescolare di tanto in tanto o lasciar stare?)</i>
<b>Lena (Gastgeberin):</b>	<i>Bitte regelmäßig umrühren und die Hitze ein bisschen runterdrehen, sonst brennt es an und wir können die Sauce nicht mehr reduzieren.</i>	<i>(Per favore mescola regolarmente e abbassa un po' il fuoco, altrimenti si attacca e non riusciamo più a ridurre la salsa.)</i>
<b>Thomas (Freund):</b>	4._____	<i>(Va bene, e alla fine assaggiamo e aggiustiamo con sale, pepe e un po' di limone, giusto?)</i>
<b>b. Online-Kochkurs nach Feierabend</b>		
<b>Julia (Teilnehmerin):</b>	<i>Entschuldigung, ich hab eine Frage: In Ihrem Rezept steht nur „bei mittlerer Hitze anbraten“ – wie merke ich denn, ob die Pfanne heiß genug ist?</i>	<i>(Scusi, ho una domanda: nella sua ricetta c'è scritto solo «rosolare a fuoco medio» – come faccio a capire se la padella è abbastanza calda?)</i>
<b>Online-Koch:</b>	5._____	<i>(Buona domanda, Julia. Se l'olio nella pentola o nella padella inizia a luccicare leggermente ma non fuma ancora, la temperatura è giusta per rosolare o saltare.)</i>
<b>Julia (Teilnehmerin):</b>	<i>Und die Garzeit von dem Fisch, sind die acht Minuten im Ofen fix, oder muss ich mich nach der Konsistenz richten?</i>	<i>(E i tempi di cottura del pesce: gli otto minuti in forno sono indicativi o devo farmi guidare dalla consistenza?)</i>
<b>Online-Koch:</b>	6._____	<i>(Otto minuti sono un riferimento, ma è più importante che il pesce resti succoso all'interno; premetelo leggermente con un cucchiaino e controllate la consistenza.)</i>
<b>Julia (Teilnehmerin):</b>	<i>Ich bin mir auch unsicher bei den Mengen: Reicht eine Schüssel voll Pasta für vier Personen oder soll ich lieber abmessen?</i>	<i>(Sono anche incerta sulle quantità: una ciotola di pasta basta per quattro persone o è meglio misurare?)</i>
<b>Online-Koch:</b>	7._____	<i>(Meglio misurare, soprattutto nella vita di tutti i giorni: considerate circa 80-100 grammi a persona, così non dovete buttare gli avanzi.)</i>
<b>Julia (Teilnehmerin):</b>	<i>Okay, und wenn die Sauce zu flüssig ist, reduziere ich sie einfach länger bei höherer Hitze?</i>	<i>(Ok, e se la salsa è troppo liquida la lascio ridurre più a lungo a fuoco più alto?)</i>
<b>Online-Koch:</b>	8._____	<i>(Esatto: fate sobbollire senza coperchio a fuoco basso o medio e mescolate regolarmente, così l'acqua evapora e alla fine potrete assaggiarla con calma.)</i>

**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 sieden und rühren Sie regelmäßig um, dann verdampft das Wasser und Sie können am Ende in Ruhe abschmecken.

**3. Scrivi 8-10 frasi su come organizzi la tua cena durante la settimana e quali suggerimenti dell'articolo del blog proveresti tu stesso.**

*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 ...*

---

---

---