

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen

Masterchef: cucina avanzata

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



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

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): | <i>Thomas, kannst du bitte das Gemüse auf dem Schneidebrett klein schneiden? Nimm das scharfe Messer dort neben der Spüle.</i> | <i>(Thomas, puoi per favore tagliare la verdura sul tagliere a pezzetti? Prendi il coltello affilato lì accanto al lavello.)</i> |
| Thomas (Freund): | 1. _____
_____ | <i>(Certo, lo faccio. Quanto devono essere finiti i pezzi: piuttosto grossi o molto piccoli per saltarli?)</i> |
| Lena (Gastgeberin): | <i>Lieber kleiner, dann ist die Garzeit kürzer und die Konsistenz von der Sauce wird schöner.</i> | <i>(Meglio più piccoli, così i tempi di cottura sono più brevi e la consistenza della salsa sarà più omogenea.)</i> |
| Thomas (Freund): | 2. _____
_____ | <i>(Ok, e poi cosa faccio: li butto semplicemente nella padella e li rosolo?)</i> |

- Lena (Gastgeberin):** *Ja, erst in der Pfanne in etwas Öl anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze simmern lassen.* (Sì, prima rosolali nella padella con un po' d'olio, poi sfuma con il brodo di verdure e lascia sobbollire a fuoco medio.)
- Thomas (Freund):** 3. _____ (Devo mescolare di tanto in tanto o lasciar stare?)
- Lena (Gastgeberin):** *Bitte regelmäßig umrühren und die Hitze ein bisschen runterdrehen, sonst brennt es an und wir können die Sauce nicht mehr reduzieren.* (Per favore mescola regolarmente e abbassa un po' il fuoco, altrimenti si attacca e non riusciamo più a ridurre la salsa.)
- Thomas (Freund):** 4. _____ (Va bene, e alla fine assaggiamo e aggiustiamo con sale, pepe e un po' di limone, giusto?)

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?* (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?)
- Online-Koch:** 5. _____ (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.)
- Julia (Teilnehmerin):** *Und die Garzeit von dem Fisch, sind die acht Minuten im Ofen fix, oder muss ich mich nach der Konsistenz richten?* (E i tempi di cottura del pesce: gli otto minuti in forno sono indicativi o devo farmi guidare dalla consistenza?)
- Online-Koch:** 6. _____ (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.)
- Julia (Teilnehmerin):** *Ich bin mir auch unsicher bei den Mengen: Reicht eine Schüssel voll Pasta für vier Personen oder soll ich lieber abmessen?* (Sono anche incerta sulle quantità: una ciotola di pasta basta per quattro persone o è meglio misurare?)
- Online-Koch:** 7. _____ (Meglio misurare, soprattutto nella vita di tutti i giorni: considerate circa 80–100 grammi a persona, così non dovrete buttare gli avanzi.)
- Julia (Teilnehmerin):** *Okay, und wenn die Sauce zu flüssig ist, reduziere ich sie einfach länger bei höherer Hitze?* (Ok, e se la salsa è troppo liquida la lascio ridurre più a lungo a fuoco più alto?)
- Online-Koch:** 8. _____ (Esatto: fate sobbollire senza coperchio a fuoco basso o medio e mescolate regolarmente, così l'acqua evapora e alla fine potrete assaggiarla con calma.)

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. Scrivi 8–10 frasi su come organizzzi 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 ...
