

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>(De ingrediënten)</i>	Cocer	<i>(Koken)</i>
El aceite de girasol	<i>(Zonnebloemolie)</i>	Asar	<i>(Braden/grillen)</i>
El vinagre	<i>(Azijn)</i>	Condimentar	<i>(Kruiden)</i>
La mostaza	<i>(Mosterd)</i>	Cocer arroz	<i>(Rijst koken)</i>
La clara de huevo	<i>(Eiwit (van ei))</i>	Hervir agua	<i>(Water koken)</i>
La yema	<i>(Eigeel)</i>	Batir huevos	<i>(Eieren kloppen)</i>
La cáscara	<i>(Schil)</i>	Freír patatas	<i>(Aardappels bakken/frituren)</i>
La nata	<i>(Slagroom)</i>	Pelar fruta	<i>(Fruit schillen)</i>
La margarina	<i>(Margarine)</i>	Cortar el pan	<i>(Het brood snijden)</i>
La leche entera	<i>(Volle melk)</i>	Aliñar una ensalada	<i>(Een salade aanmaken)</i>
La carne a la plancha	<i>(Gegrild vlees (in koekenpan))</i>	Quemarse la comida	<i>(Het eten laten aanbranden)</i>
Hervido	<i>(Gekookt)</i>		

1. Scan de QR-code om de video te bekijken, of lees de tekst.

Para preparar una paella, primero se hace **caldo** de ave tostando carcasas y alitas con cebolla y tomate, y se cocina varias horas para **extraer** sabor. Luego se prepara el **sofrito** con cebolla, pimentón, **azafrán** y tomate triturado, *para que* no se queme. Se doran pollo y conejo y se añaden las **judías verdes**, el sofrito y el arroz. *Después* se cocina a fuego fuerte y se termina a fuego medio para lograr el socarrat. *Om een paella te bereiden maak je eerst een **gevogeltebouillon** door karkassen en vleugels te roosteren met ui en tomaat, en je laat dit meerdere uren trekken om **smaak te onttrekken**. Daarna maak je de **sofrito** met ui, paprikapoeder, **saffraan** en gepureerde tomaat, zodat deze niet verbrandt. Je bakt kip en konijn goudbruin en voegt de **sperziebonen**, de sofrito en de rijst toe. Vervolgens kook je eerst op hoog vuur en eindig je op middelhoog vuur om de socarrat te verkrijgen.*



1. ¿Cuánto tiempo se cocina el caldo de ave para sacar todo el sabor?
 - a. Durante quince minutos
 - b. Durante cuatro horas
 - c. Durante dos días
 - d. Durante una hora
2. ¿Qué ingredientes se usan para el sofrito?
 - a. Cebolla picada, pimentón, azafrán y tomate triturado
 - b. Pimiento verde, chorizo y vino tinto
 - c. Ajo, nata, limón y perejil
 - d. Cebolla entera, zanahoria y caldo de pescado
3. Para una paella de cincuenta centímetros, ¿qué cantidad de arroz y caldo se recomienda?
 - a. Doscientos gramos de arroz y dos litros de caldo
 - b. Cien gramos de arroz y medio litro de caldo
 - c. Cuatrocientos gramos de arroz y dos litros de caldo
 - d. Doscientos gramos de arroz y un litro de caldo

4. ¿Cómo se consigue el socarrat al final de la cocción?

- a. Subiendo el fuego los últimos cinco minutos b. Añadiendo más caldo en los últimos minutos
c. Removiendo el arroz continuamente d. Bajando el fuego y tapando la paella

1-b 2-a 3-d 4-a

2. Grammatica: Finale en causale zinnen: para, a fin de que, porque...

Doel- en oorzaakzinnen gebruiken we om te zeggen waarvoor we iets doen of waarom we het doen.



1. para + infinitivo hetzelfde onderwerp.
2. para que / a fin de que + subjuntivo verschillende onderwerpen.
3. porque / ya que + indicativo echte of bekende reden.

Conector	Ejemplo
Para	El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción. (<i>De chef stelt het vuur bij om fouten tijdens het koken te voorkomen.</i>)
Para que	El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica. (<i>De chef legt het proces uit zodat de leerlingen de techniek begrijpen.</i>)
A fin de que	Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado. (<i>Het recept wordt herhaald opdat het team het resultaat verbetert.</i>)
Porque	Se cambia el método porque el resultado no funciona. (<i>De methode wordt veranderd omdat het resultaat niet werkt.</i>)
Ya que	Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado. (<i>Het proces wordt vereenvoudigd aangezien de tijd beperkt is.</i>)

1. Tienes que batir bien los huevos _____ la clara y la yema se mezclen completamente.
a. porque b. ya que c. para d. para que
2. Añadimos un poco de vinagre _____ equilibrar el sabor de la salsa.
a. para que b. para c. porque d. a fin de que

1. para que 2. para

Herschrijf de zinnen

1. (para) Quiero mejorar mi español. Necesito hablar mejor con mis clientes.

(*Quiero mejorar mi español para hablar mejor con mis clientes.*)

2. (para que) Voy a imprimir el contrato. Tú puedes revisarlo esta tarde.

(*Voy a imprimir el contrato para que tú puedas revisarlo esta tarde.*)

3. (a fin de que) Hacemos una reunión extra. El equipo entiende bien los cambios.

(*Hacemos una reunión extra a fin de que el equipo entienda bien los cambios.*)

3.Oefeningen



1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- | | |
|------------------------|---|
| a. aliñar una ensalada | 1. Hervir arroz en agua hasta que quede tierno y seco. |
| b. cocer arroz | 2. Cocinar alimento en horno o parrilla con calor seco y fuerte. |
| c. asar | 3. La parte blanca del huevo; sirve para montar o aligerar postres. |
| d. quemarse la comida | 4. Que el alimento se estropee por cocinarlo demasiado, porque no lo vigilas. |
| e. la clara de huevo | 5. Echar aceite, vinagre y sal para que la ensalada tenga sabor. |

a-5 b-1 c-2 d-4 e-3

2. Keukennotitie: hoe je fouten voorkomt bij een paella voor gasten (Audio beschikbaar in de app)

Vul de lege plekken in: paella, carne, nata, mostaza, condimentar, caldo, vinagre, aliñar, quemar, girasol, cocción, batir, clara

Para la comida del equipo, el chef del coworking ha publicado una nota con recomendaciones para preparar la paella. Aconseja empezar con un _____ suave y tener todos los ingredientes pesados y listos antes de encender el fuego, porque durante la _____ no conviene improvisar. Para que el arroz quede suelto, se añade el caldo caliente poco a poco y se mantiene el fuego medio; al final se sube un minuto para formar una capa tostada, sin mover la _____. Si se usa _____ a la plancha, conviene dorarla primero y reservarla para añadirla después.

En la lista de la compra aparecen básicos de despensa: aceite de _____, _____ y _____ para _____ una ensalada sencilla, y _____ si se quiere preparar una salsa rápida. Se insiste en probar y _____ con cuidado, a fin de que nadie note falta de sal. También se recomienda _____ huevos y separar la yema de la _____ solo si se va a hacer un postre, para no desperdiciar. Ojo: si el fuego está alto, la comida se puede _____; por eso hay que vigilar el fondo y retirar la paella a tiempo.

Voor de teamlunch heeft de chef van het coworking een notitie gepubliceerd met aanbevelingen om de paella te bereiden. Hij raadt aan te beginnen met een milde bouillon en alle zware ingrediënten te wegen en klaar te hebben voordat het vuur wordt aangestoken, omdat het tijdens de garing niet verstandig is te improviseren. Om de rijst los te houden wordt de hete bouillon beetje bij beetje toegevoegd en wordt het vuur middelhoog gehouden; aan het einde wordt het vuur één minuut hoger gezet om een geroosterde bodemlaag (socarrat) te vormen, zonder de paella te verplaatsen. Als je vlees op de bakplaat gebruikt, is het verstandig het eerst aan te bruinen en apart te houden om het later toe te voegen.

Op de boodschappenlijst staan basisvoorraadartikelen: zonnebloemolie, azijn en mosterd om een eenvoudige salade te kruiden, en room als je snel een saus wilt bereiden. Er wordt benadrukt te proeven en voorzichtig te kruiden, zodat niemand een gebrek aan zout merkt. Er wordt ook aangeraden eieren te kloppen en de dooier van het eiwit te scheiden alleen als je een dessert gaat maken, om verspilling te voorkomen. Let op: als het vuur hoog staat, kan het eten aanbranden; daarom moet je de bodem goed in de gaten houden en de paella op tijd van het vuur halen.

1. Explica, paso a paso, cómo recomienda la nota cocinar la paella para que el arroz quede suelto.

2. ¿Qué productos incluye la lista de la compra y qué uso concreto sugiere la nota para alguno de ellos?
-

3. Luister naar het audiofragment en geef aan of de volgende uitspraken waar of onwaar zijn.

Waar Onwaar

La persona está organizando un menú para una clase de cocina y da instrucciones paso a paso.



Para aliñar la ensalada recomienda usar aceite de oliva en lugar de aceite de girasol.

Como el día anterior se le quemó la comida, hoy piensa controlar mejor el tiempo con un temporizador.

4. Lees de dialoog en beantwoord de vragen

Paula (pareja): *Miguel, creo que se nos ha quemado la carne a la plancha... huele a quemado.*

(Miguel, ik denk dat het gegrilde vlees verbrand is... het ruikt verbrand.)

Miguel (pareja): *Uf, me he despistado un minuto. Quita la parte negra y bajamos el fuego para que no siga pasando.*

(Ugh, ik was even afgeleid. Snijd het zwarte gedeelte eraf en zet het vuur lager zodat het niet verder gaat.)

Paula (pareja): *Vale. Mientras, ¿puedes cocer el arroz? Pon a hervir agua con un poco de sal.*

(Oké. Kun je ondertussen de rijst koken? Breng water aan de kook met een beetje zout.)

Miguel (pareja): *Sí, y preparamos algo rápido para acompañar: una ensalada. ¿La aliñas tú con vinagre y mostaza?*

(Ja, en we maken snel iets erbij: een salade. Maak jij de dressing met azijn en mosterd?)

Paula (pareja): *Hecho. Le pongo también aceite de girasol porque casi no queda oliva. Corto el pan para acompañar.*

(Geregeld. Ik voeg ook zonnebloemolie toe omdat er bijna geen olijfolie meer is. Ik snijd het brood om erbij te serveren.)

Miguel (pareja): *Perfecto. Para la carne podemos hacer una salsa rápida: mezclar nata y un poco de mostaza y condimentarla.*

(Perfect. Voor het vlees kunnen we een snelle saus maken: room met een beetje mosterd mengen en op smaak brengen.)

1. ¿Qué parte de la receta se estropea y qué solución proponen para arreglarla?
-

2. En el diálogo se habla de “aliñar una ensalada”. ¿Qué ingredientes usan y qué otro aliño alternativo podrías proponer?
-

5. WhatsApp

Hola, Marta

Soy Lucía. ¡La cena del sábado estuvo brutal! Quiero hacer tu paella este finde para unos amigos, pero me da miedo que se me **queme** el arroz o que no me salga el **socarrat**.

¿Me puedes escribir la receta con cantidades para 4 personas y los pasos? Si puedes, dime también cuándo poner el fuego fuerte/medio y qué ingredientes son imprescindibles (yo tengo **aceite de girasol**, pollo y verduras).

¡Gracias!



Schrijf een passende reactie: *Te explico los pasos para que no se te queme el arroz... / Yo lo hago así porque el caldo necesita tiempo para coger sabor. / Si quieres, te mando una lista de ingredientes y cantidades para 4 personas.*

Belangrijke werkwoorden

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

Cocer (*koken*)

Subjuntivo presente
cueza
cuezas
cueza
cuezamos
cuezáis
cuezan

Quemarse (*zich verbranden*)

Subjuntivo presente
me queme
te quemes
se queme
nos quememos
os queméis
se quemen