



## 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>(de kom)</i>	<b>Cortar en dados</b>	<i>(in blokjes snijden)</i>
<b>El tazón</b>	<i>(de kan/kom)</i>	<b>Dorar la cebolla</b>	<i>(de ui goudbruin bakken)</i>
<b>El cuenco</b>	<i>(de schaal)</i>	<b>Rebozar una pechuga</b>	<i>(een kipfilet paneren)</i>
<b>La ensaladera</b>	<i>(de slaschaal)</i>	<b>Calentar una salsa</b>	<i>(een saus verwarmen)</i>
<b>La sopera</b>	<i>(de soepenkom)</i>	<b>Cocer a fuego lento</b>	<i>(op laag vuur laten sudderen)</i>
<b>El recipiente</b>	<i>(het recipiënt)</i>	<b>Cocer al vapor</b>	<i>(stomen)</i>
<b>La olla a presión</b>	<i>(de snelkookpan)</i>	<b>Trocear una manzana</b>	<i>(een appel in stukken snijden)</i>
<b>La cazuela</b>	<i>(de braadpan)</i>	<b>Picar carne</b>	<i>(vlees fijnhakken)</i>
<b>El cacharro</b>	<i>(de pan/het kookgerei)</i>	<b>Rallar queso</b>	<i>(kaas raspen)</i>
<b>El sacacorchos</b>	<i>(de kurkentrekker)</i>	<b>Exprimir un limón</b>	<i>(een citroen uitpersen)</i>

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

*Een opleidingscentrum biedt een basiscursus **kooktechnieken** met toepassing van warmte aan voor wie begint en voor wie wil verbeteren. Er wordt gewerkt met klassieke methoden zoals **frituren, braden** en **roerbakken**, naast actuele toepassingen zoals **vacuüm verpakken**. Er wordt uitgelegd welke techniek in elk geval het meest geschikt is om efficiënter en veiliger te koken. Het doel is de bereiding beter te begrijpen en consistente resultaten te behalen thuis of in workshops.*

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

1-b 2-d



## 2. Grammatica: Cortesía verbaal

Verbale beleefdheid maakt het mogelijk om de directe vorm van een zin te veranderen zodat je vriendelijker, professioneler of minder direct klinkt.

1. Verbale beleefdheid kan worden bereikt door het onderwerp te veranderen: “yo” wordt vervangen door vormen zoals “tú”, “uno” of constructies met “se” om te generaliseren of directe verantwoordelijkheid te vermijden.
2. De voorwaardelijke wijs (condicional), de onvoltooid verleden tijd (imperfecto) en de aanvoegende wijs (subjuntivo) worden gebruikt om bevelen en verzoeken zachter en beleefder te maken.

**Cambiar sujeto** (Onderwerp veranderen)

Ejemplo (Voorbeeld)

Yo → Tú

**Yo caliente** la salsa y siempre se pega (Ik verwarm de saus en die plakt altijd aan) Cuando **calientas** la salsa, siempre se pega (Als je verwarmt de saus, plakt die altijd aan)

Yo → Uno

**Yo hago** lo que puedo (Ik doe wat ik kan) **Uno** hace lo que puede (Men doet wat men kan)

Yo → Se

**He quemado** la salsa (Ik heb de saus laten aanbranden) **Se ha quemado** la salsa (De saus is aangebrand)

Tú → Nosotros

**Corta** la manzana fino (Snijd de appel fijn) **Cortamos** la manzana fino (We snijden de appel fijn)

**Atenuar órdenes** (Bevelen verzachten)

Ejemplo (Voorbeeld)

Imperativo → deber/ tener que en condicional + infinitivo

**Dora** la carne (Schroei het vlees aan) **Deberías** dorar la carne (Je zou het vlees moeten aanschroeien)

Pretérito perfecto → Imperfecto de indicativo

Lo **has dicho** tarde (Je hebt het laat gezegd) **Podías haberlo** dicho antes. (Je had het eerder kunnen zeggen.)

Presente → Imperfecto de subjuntivo

**Quiero** más información (Ik wil meer informatie) Quisiera más información. (Ik zou graag meer informatie willen.)

Er worden werkwoorden zoals **agradecer** of **rogar** gebruikt om een formeel verzoek te verzachten → Te agradecería que trajeras el bol.

Er worden inleidende zinnen gebruikt om de gesprekspartner voor te bereiden vóór je een instructie of advies geeft → ¿Puedo hacerte una pregunta?

Woorden zoals **solo** verminderen de kracht van de boodschap → Solo quería probar la salsa.

1. ¿\_\_\_\_\_ rallar el queso en este cuenco, por favor? (Zou je alsjeblieft de kaas in deze kom kunnen raspen?)

- a. Podrías      b. Podrías que      c. Podrías de      d. Puedes

2. Solo quería comprobar si la salsa \_\_\_\_\_ pegado al fondo de la cazuela. (*Ik wilde alleen even controleren of de saus aan de bodem van de pan is blijven plakken.*)
- a. he      b. se han      c. ha      d. se ha

1. Podrías 2. se ha



### Herschrijf de zinnen (QR: AI+)

1. Dame el informe antes de las cinco.

\_\_\_\_\_

*(Zou je me het verslag vóór vijf uur kunnen geven?)*

2. No me interrumpas en la reunión.

\_\_\_\_\_

*(Ik zou het waarderen als je me niet onderbrak tijdens de vergadering.)*

3. He dejado la ventana abierta toda la noche.

\_\_\_\_\_

*(Het raam is de hele nacht open blijven staan.)*

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.

### Corrigeer de fout

1. Quiero que cortes la cebolla más fino.

\_\_\_\_\_

Ik zou willen dat je de ui fijner sneed.

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

\_\_\_\_\_

Ik zou het op prijs stellen als je de kom zou meenemen, alsjeblieft.

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

### 3.Oefeningen

#### 1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- 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. Basisregels en -technieken - Kookworkshop (QR: Audio)

**Vul de lege plekken in:** 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.

*Om het meeste uit de workshop te halen, raadt het centrum aan tien minuten eerder te komen en een schort mee te nemen. Op elke werkplek is er een kom, een saladekom en een kookpan; er wordt gevraagd de werkplek schoon te houden en verschillende bakjes te gebruiken voor rauwe en bereide etenswaren. Tijdens de praktijk worden warmte-technieken behandeld zoals sauteren en zachtjes laten sudderen, naast voorbereidingstaken: kaas raspen, een citroen uitpersen en in blokjes snijden.*

*De docenten hameren op veiligheid: als je de snelkookpan gebruikt, is het verstandig het etiket te lezen en het deksel niet te forceren. Voor een gelijkmatig resultaat wordt aangeraden de ui te fruiten voordat je de saus verwarmt en, als je een kipfilet bereidt, die voorzichtig te paneren zodat de paneerlaag niet loslaat. In de volgende sessie zal de groep appel in stukjes snijden en kip paneren; aan het einde wordt de lijst met aanbevolen keukengerei gedeeld.*

*(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. Luister naar het audiofragment en kies het juiste antwoord. (QR: Audio)

1. Durante la clase, el profesor indicó que se dorara la cebolla antes de preparar las verduras.
2. La manzana se utilizó en una ensalada y no se cocinó a fuego lento.
3. Prepararon la pechuga en una olla a presión para ahorrar tiempo.

Waar Onwaar

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



1-V 2-V 3-X

### 4. Kies de juiste oplossing

1. Si llegas tarde al taller, \_\_\_\_\_ la manzana en dados al final para no retrasar al grupo. *(Als je te laat op de workshop aankomt, snijd je de appel aan het einde in blokjes om de groep niet te vertragen.)*  
a. trocearías      b. troceaste      c. trocearás      d. trocees
2. Te agradecería que mañana \_\_\_\_\_ la pechuga con cuidado y la dejaras lista antes de la demostración. *(Ik zou het waarderen als je morgen de kipfilet zorgvuldig zou paneren en die vóór de demonstratie klaar zou leggen.)*  
a. rebozarías      b. rebozases      c. rebozarás      d. rebozas
3. Cuando termines de exprimir el limón, \_\_\_\_\_ la cebolla muy fina y la dorarás a fuego medio. *(Wanneer je klaar bent met het uitpersen van de citroen, snijd je de ui heel fijn en bak je die op middelhoog vuur goudbruin.)*  
a. trocearás      b. trocearías      c. troceas      d. trocees

1. trocearás 2. rebozarás 3. trocearás

### 5. Rollenspel - dialogen (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. (Voordat we verdergaan, let op met de ui: eerst moet je die in de stoofpan aanbraden, niet alleen zacht laten worden, zodat de saus daarna meer body en smaak krijgt.)*
- 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? (Oké, dan snijd ik hem in blokjes en bak ik hem aan; verwarm ik de saus in de snelkookpan of beter in een aparte kom?)*
- 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 een aparte kom, beter in een schaal of een kom en op een zacht vuur; de snelkookpan gebruiken we voor het vlees, en daarna laten we het op laag vuur sudderen zodat het mals wordt.)*

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

*(Perfect; en de kipfilet, paneer ik die vóór of ná het uitpersen van de citroen voor de marinade?)*

**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.*

*(Eerst maak je de marinade: je perst de citroen uit in een kommetje, mengt de ingrediënten en paneert dan de kipfilet vlak voordat je die in de pan doet.)*

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

## 6. Spreken: vertaal en beantwoord (QR: AI+)

*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. Schrijven: E-mail (QR: AI+)

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



**Schrijf een passende reactie:** *Te agradecería que me confirmaras si... / ¿Podrías indicarme si es imprescindible traer...? / En principio puedo llevar..., pero si hace falta...*

### Belangrijke werkwoorden

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

### Trocear (*snijden*)

Futuro simple  
trocearé  
trocearás  
troceará  
trocearemos  
trocearéis  
trocearán

### Rebozar (*paneer*)

Futuro simple  
rebozaré  
rebozarás  
rebozará  
rebozaremos  
rebozaréis  
rebozarán