

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>(Os ingredientes)</i> | Cortar el pan | <i>(Cortar o pão)</i> |
| El aceite de girasol | <i>(O óleo de girassol)</i> | Aliñar una ensalada | <i>(Temperar uma salada)</i> |
| El vinagre | <i>(O vinagre)</i> | Batir huevos | <i>(Bater ovos)</i> |
| La mostaza | <i>(A mostarda)</i> | Hervido | <i>(Coado / cozido)</i> |
| La nata | <i>(O creme de leite)</i> | Hervir agua | <i>(Ferver água)</i> |
| La margarina | <i>(A margarina)</i> | Cocer | <i>(Cozinhar)</i> |
| La leche entera | <i>(O leite integral)</i> | Cocer arroz | <i>(Cozinhar arroz)</i> |
| La clara de huevo | <i>(A clara de ovo)</i> | Asar | <i>(Assar)</i> |
| La yema | <i>(A gema de ovo)</i> | Freír patatas | <i>(Fritar batatas)</i> |
| La cáscara | <i>(A casca)</i> | Condimentar | <i>(Condimentar)</i> |
| La carne a la plancha | <i>(A carne grelhada na chapa)</i> | Quemarse la comida | <i>(Queimar a comida)</i> |
| Pelar fruta | <i>(Descascar fruta)</i> | | |

1. Digitalize o código QR para ver o vídeo, ou leia o texto. (QR: Áudio)



Para preparar una buena paella, se recomienda empezar con **caldo** de ave hecho a fuego lento, *para* extraer el máximo sabor. Primero se tuestan las carcasas y las alitas con cebolla y tomate. Luego se prepara el **sofrito** con **cebolla picada**, pimentón, **azafrán** y tomate, y se cocina hasta que quede seco. Se doran pollo y conejo, se añaden judías verdes y arroz, y al final se sube el fuego *para que* se forme el socarrat.

*Para preparar uma boa paella, recomenda-se começar com **caldo** de ave feito em fogo baixo, para extrair o máximo sabor. Primeiro, tosta-se as carcaças e as asinhas com cebola e tomate. Depois, prepara-se o **refogado** com **cebola picada**, páprica, **açafrão** e tomate, e cozinha-se até ficar seco. Douram-se frango e coelho, adicionam-se vagens e arroz e, no final, aumenta-se o fogo para que se forme o socarrat.*

1. ¿Para qué se cocina el caldo durante cuatro horas?
 - a. Para que el arroz quede más blanco
 - b. Porque el pollo necesita cocerse siempre cuatro horas
 - c. Para extraer todo el sabor
 - d. A fin de que el sofrito no lleve tomate
2. Qué ingredientes se usan para hacer el sofrito?
 - a. Judías verdes, arroz, caldo y sal
 - b. Cebolla picada, pimentón, azafrán y tomate triturado
 - c. Tomate entero, nata y queso
 - d. Conejo, alitas de pollo, patata y pimiento verde

1-c 2-b



2. Gramática: Orações finais e causais: para, a fim de que, porque...

As orações finais e causais são usadas para dizer para que fazemos algo ou por que o fazemos.

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. para + infinitivo | mesmo sujeito. |
| 2. para que / a fim de que + subjuntivo | sujeitos diferentes. |
| 3. porque / ya que + indicativo | motivo real ou conhecido. |

Conector Exemplo

| | |
|--------------|--|
| Para | El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción. <i>(O chef ajusta o fogo para evitar erros durante a cozedura.)</i> |
| Para que | El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica. <i>(O chef explica o processo para que os alunos compreendam a técnica.)</i> |
| A fin de que | Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado. <i>(Repete-se a receita a fim de que a equipa melhore o resultado.)</i> |
| Porque | Se cambia el método porque el resultado no funciona. <i>(Muda-se o método porque o resultado não funciona.)</i> |
| Ya que | Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado. <i>(Simplifica-se o processo já que o tempo é limitado.)</i> |

- Bate las claras con energía _____ montar la nata más rápido. *(Bata as claras com energia para montar o creme mais rápido.)*
 a. porque b. a fim de c. para que d. para
- Te dejo la receta por escrito _____ no te olvides de los tiempos de cocción. *(Deixo a receita por escrito para que você não se esqueça dos tempos de cozimento.)*
 a. para b. para que c. ya que d. porque

1. para 2. para que

Rewrite the phrases (QR: IA+)



- (Para) He reservado una mesa para las ocho. Quiero cenar tranquilo antes de la reunión de mañana.

(Reservei uma mesa para jantar tranquilo antes da reunião de amanhã.)
- (Para que) Voy a enviar el menú por correo. Quiero que tú lo revises hoy.

(Vou enviar o menu por e-mail para que você o revise hoje.)
- (A fin de que) El chef va a repetir la explicación. Quiere que los nuevos compañeros entiendan la técnica.

(O chef vai repetir a explicação a fim de que os novos colegas entendam a técnica.)

1. He reservado una mesa para cenar tranquilo antes de la reunión de mañana. **2.** Voy a enviar el menú por correo para que tú lo revises hoy. **3.** El chef va a repetir la explicación a fin de que los nuevos compañeros entiendan la técnica.

Corrija o erro

1. No uso mantequilla porque un alumno es alérgico.

Não uso manteiga porque um aluno é alérgico.

2. Bajo el fuego para que no se queme la salsa.

Abaixo o fogo para que o molho não queime.

1. No uso mantequilla porque un alumno es alérgico. **2.** Bajo el fuego para que no se queme la salsa.

3.Exercícios

1. Associe cada palavra à sua definição.

- | | |
|----------------------|---|
| a. condimentar | 1. Añadir sal, especias o salsas para dar más sabor al plato. |
| b. la clara de huevo | 2. Cocinar un alimento en agua hirviendo hasta que esté tierno. |
| c. cocer | 3. La parte blanca del huevo; se bate para hacerla espumosa. |

a-1 b-3 c-2



2. Bases para uma paella em casa: guia rápido de uma escola de culinária (QR: Áudio)



Preencha as lacunas: azafrán, caldo, queme, cueza, condimenta, aceite de girasol, carne a la plancha

Muchos alumnos llegan a la escuela de cocina con la misma duda: por qué su paella queda sosa o se pega. La clave suele estar en un buen (1) _____ y en controlar el fuego. Para el sofrito, se recomienda cocinar cebolla picada con tomate triturado hasta que el tomate esté seco, y añadir (2) _____ al final para que no pierda aroma.

En casa, usa (3) _____ o de oliva para dorar primero la (4) _____, y (5) _____ con sal y pimienta antes de añadir el arroz. Mantén el caldo caliente para que el arroz (6) _____ de forma uniforme y evita remover para que no se rompa el grano. Sube el fuego al final solo si quieres socarrat, pero vigila para que no se (7) _____.

Muitos alunos chegam à escola de culinária com a mesma dúvida: por que a paella deles fica sem sabor ou gruda. A chave costuma estar em um bom caldo e em controlar o fogo. Para o refogado, recomenda-se cozinhar cebola picada com tomate triturado até que o tomate esteja seco e adicionar açafrão no final para que não perca aroma.

Em casa, use óleo de girasol ou azeite de oliva para dourar primeiro a carne na chapa e tempere com sal e pimenta antes de adicionar o arroz. Mantenha o caldo quente para que o arroz cozinhe de forma uniforme e evite mexer para que o grão não quebre. Aumente o fogo no final apenas se quiser socarrat, mas fique atento para não queimar.

(1) caldo, (2) azafrán, (3) aceite de girasol, (4) carne a la plancha, (5) condimenta, (6) cueza, (7) queme

1. ¿Qué pasos concretos seguirías para que el arroz cueza bien y para evitar que se queme al final?

3. Ouça o fragmento de áudio e escolha a resposta correta. (QR: Áudio)

Verdadeiro Falso

- | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. La persona tiene que preparar una receta para un vídeo relacionado con su trabajo. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Va a condimentar la carne antes de ponerla en la plancha. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. La última vez se le estropeó el plato porque se despistó, y ahora quiere evitarlo con un temporizador. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-X 3-V

4. Escolha a solução correta

1. Enciende el fuego bajo para que el arroz se _____ poco a poco y no se pegue. *(Acenda o fogo baixo para que o arroz cozinhe pouco a pouco e não grude.)*
a. cocerá b. cueza c. cuece d. coza
 2. Baja la temperatura para que la carne no se _____ por fuera antes de quedar hecha por dentro. *(Abaixe a temperatura para que a carne não queime por fora antes de ficar pronta por dentro.)*
a. quemara b. queme c. queméis d. quema
 3. Tapa la olla a fin de que los huevos se _____ bien sin romper la cáscara. *(Tampe a panela a fim de que os ovos cozinhem bem sem quebrar a casca.)*
a. cozan b. cuecen c. cuezan d. cocen
1. cueza 2. queme 3. cuezan

5. Roleplay - diálogos (QR: Áudio)



Cena y recetas por WhatsApp

Marta (amiga que cocina): *Luis, estoy con la cena y voy fatal: puse el arroz a cocer y creo que lo dejé sin agua; ya se me está pegando.*

(Luis, estou com o jantar e está dando tudo errado: coloquei o arroz para cozinhar e acho que deixei sem água; já está grudando.)

Luis (tú): *Vale, apaga el fuego un momento y añade un poco de agua hirviendo; tápalo y déjalo a fuego bajo sin remover demasiado.*

(Certo, desligue o fogo por um momento e adicione um pouco de água fervendo; tampe e deixe em fogo baixo sem mexer demais.)

Marta (amiga que cocina): *Y la carne a la plancha me ha quedado sosa; solo tengo aceite de girasol, vinagre y mostaza.*

(E a carne na chapa ficou sem sal; só tenho óleo de girassol, vinagre e mostarda.)

Luis (tú): *Haz una vinagreta rápida: mezcla un chorrito de aceite de girasol, un poco de vinagre y una cucharadita de mostaza, y condimenta la carne con sal y pimienta si tienes.*

(Faça um vinagrete rápido: misture um fio de óleo de girassol, um pouco de vinagre e uma colheradinha de mostarda, e tempere a carne com sal e pimenta, se tiver.)

Marta (amiga que cocina): *Perfecto. Para el postre quería hacer algo con huevo, pero no sé si batir los huevos enteros o separar la yema y la clara.*

(Perfeito. Para a sobremesa eu queria fazer algo com ovo, mas não sei se devo bater os ovos inteiros ou separar a gema e a clara.)

1. ¿Qué problema tiene Marta con el arroz y qué solución le propone Luis?
-

6. Falar: traduzir e responder (QR: IA+)



Primero... y después... para que... / Uso aceite de girasol y sazono al final porque... / A fin de que quede bien, es importante...

1. Explica cómo prepararías una paella en casa para tus amigos: menciona dos o tres pasos y di por qué son importantes.

2. Estás cocinando y la comida empieza a quemarse: ¿qué haces para solucionarlo y qué medidas tomas para que no vuelva a pasar?

7. Escrita: WhatsApp (QR: IA+)

Hola, Laura. Soy Marta

El sábado vienen unos amigos a casa y queremos hacer una "cena MasterChef" entre dos. Yo me encargo del postre, pero necesito que tú lleves un plato principal. ¿Me pasas una receta con pasos claros?

Si puede ser algo tipo paella o arroz, mejor. Dime también qué **ingredientes** tengo que comprar (aceite, vinagre, mostaza, etc.) y cuánto tarda cada parte. La última vez casi se me **quemó la comida** por despistarme...



Escreva uma resposta apropriada: *Te propongo hacer... porque es fácil de organizar y queda muy bien. / Primero..., para que... / para evitar que... / Al final..., y deja reposar... unos minutos.*

Verbos importantes

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

Cocer (cocer)

Presente
cuezo
cueces
cuece
cocemos
cocéis
cuecen

Quemarse (queimar-se)

Pretérito perfecto
me he quemado
te has quemado
se ha quemado
nos hemos quemado
os habéis quemado
se han quemado