

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

El bol	<i>(A tigela)</i>	Cortar en dados	<i>(Cortar em cubos)</i>
El tazón	<i>(A tigela grande)</i>	Dorar la cebolla	<i>(Dourar a cebola)</i>
El cuenco	<i>(A cumbuca)</i>	Rebozar una pechuga	<i>(Empanar um peito)</i>
El recipiente	<i>(O recipiente)</i>	Calentar una salsa	<i>(Aquecer um molho)</i>
La cazuela	<i>(A caçarola)</i>	Cocer a fuego lento	<i>(Cozinhar em fogo brando)</i>
La olla a presión	<i>(A panela de pressão)</i>	Cocer al vapor	<i>(Cozinhar a vapor)</i>
El cacharro	<i>(A panela)</i>	Trocear una manzana	<i>(Picar uma maçã)</i>
La sopera	<i>(A molheira)</i>	Picar carne	<i>(Picar carne)</i>
La ensaladera	<i>(A saladeira)</i>	Rallar queso	<i>(Ralar queijo)</i>
El sacacorchos	<i>(O saca-rolhas)</i>	Exprimir un limón	<i>(Espremer um limão)</i>

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

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.



*Um centro de formação oferece um curso básico de **técnicas de cocção** com aplicação de calor para quem está começando e para quem busca melhorar. Trabalham-se métodos clássicos como a **fritura**, os **assados** e os **salteados**, além de propostas atuais como a **embalagem a vácuo**. Explica-se qual técnica convém em cada caso para cozinhar com mais eficácia e segurança. A meta é compreender melhor a preparação e obter resultados consistentes em casa ou em oficinas.*

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

1-d 2-b



2. Gramática: Cortesia verbal

A cortesia verbal permite mudar a forma direta de uma frase para soar mais amável, profissional ou menos direto.

1. A cortesia verbal pode ser alcançada mudando o sujeito: substitui-se “yo” por formas como “tú”, “uno” ou “se” para generalizar ou evitar responsabilidade direta.
2. O condicional, o imperfeito e o subjuntivo são usados para tornar ordens e pedidos mais suaves e mais educados.

Cambiar sujeto (Mudar o sujeito)

Ejemplo (Exemplo)

Yo -> Tú

Yo caliente la salsa y siempre se pega (Eu aqueço o molho e ele sempre gruda) Cuando **calientas** la salsa, siempre se pega (Quando você aquece o molho, ele sempre gruda)

Yo -> Uno

Yo hago lo que puedo (Eu faço o que posso) **Uno** hace lo que puede (A gente faz o que pode)

Yo -> Se

He quemado la salsa (Eu queimei o molho) **Se ha quemado** la salsa (O molho queimou)

Tú -> Nosotros

Corta la manzana fino (Corte a maçã bem fina) **Cortamos** la manzana fino (Cortamos a maçã bem fina)

Atenuar órdenes (Suavizar ordens)

Ejemplo (Exemplo)

Imperativo -> deber/ tener que en condicional + infinitivo

Dora la carne (Doure a carne) **Deberías** dorar la carne (Você deveria dourar a carne)

Pretérito perfecto -> Imperfecto de indicativo

Lo **has dicho** tarde (Você disse tarde) **Podías haberlo** dicho antes. (Você podia ter dito antes.)

Presente -> Imperfecto de subjuntivo

Quiero más información (Quero mais informação) Quisiera más información. (Eu gostaria de mais informação.)

Usam-se verbos como **agradecer** ou **rogar** para suavizar um pedido formal -> Te agradecería que trajeras el bol.

Usam-se frases prévias para preparar o interlocutor antes de dar uma instrução ou conselho -> ¿Puedo hacerte una pregunta?

Palavras como **solo** reduzem a força da mensagem -> Solo quería probar la salsa.

1. ¿_____ rallar el queso en este cuenco, por favor? (Você poderia ralar o queijo nesta tigela, por favor?)
 - a. Podrías
 - b. Podrías que
 - c. Podrías de
 - d. Puedes
2. Solo quería comprobar si la salsa _____ pegado al fondo de la cazuela. (Eu só queria verificar se o molho grudou no fundo da panela.)
 - a. he
 - b. se han
 - c. ha
 - d. se ha

1. *Podrías 2. se ha*



Rewrite the phrases (QR: IA+)

1. Dame el informe antes de las cinco.

(Você poderia me dar o relatório antes das cinco?)

2. No me interrumpas en la reunión.

(Eu agradecería que você não me interrompesse durante a reunião.)

3. He dejado la ventana abierta toda la noche.

(A janela ficou aberta a noite toda.)

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.*

Corrija o erro

1. Quiero que cortes la cebolla más fino.

Eu gostaria que você cortasse a cebola mais fino.

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

Eu lhe agradecería se você trouxesse a tigela, por favor.

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

3.Exercícios

1. Associe cada palavra à sua definição.

- 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 queme?
c. dorar la cebolla 3. Cocinar despacio para que el guiso quede tierno y no se pegue.

a-1 b-3 c-2



2. Normas e técnicas básicas - Oficina de culinária (QR: Áudio)

Preencha as lacunas: rebozará, cortar en dados, troceará, rebozarla, olla a presión, cocer a fuego lento, bol, cazuela, dorar la cebolla, ensaladera, exprimir, recipientes



Para aproveitar 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.

Para aproveitar a oficina, o centro recomenda chegar dez minutos antes e levar avental. Em cada posto haverá uma tigela, uma saladeira e uma caçarola; pede-se manter o espaço limpo e usar recipientes diferentes para alimentos crus e cozidos. Durante a prática serão trabalhadas técnicas de calor como saltear e cozinhar em fogo baixo, além de tarefas de preparação: ralar queijo, espremer um limão e cortar em cubos.

O corpo docente insiste na segurança: se for usada a panela de pressão, convém ler o rótulo e não forçar a tampa. Para um resultado uniforme, aconselha-se dourar a cebola antes de aquecer o molho e, se se preparar um peito, empaná-lo com cuidado para que a crosta não se solte. Na próxima sessão o grupo irá cortar a maçã em pedaços e empanar frango; no final será partilhada a lista de utensílios recomendados.

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

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.

Verdadeiro Falso

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| <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. Escolha a solução correta

1. Si llegas tarde al taller, _____ la manzana en _____ dados al final para no retrasar al grupo. *(Se chegares atrasado ao workshop, cortarás a maçã em cubos no final para não atrasar o grupo.)*
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. *(Eu te agradecería se amanhã empanasses o peito com cuidado e o deixasses pronto antes da demonstração.)*
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. *(Quando terminares de espremer o limão, cortarás a cebola bem fina e a dourarás em fogo médio.)*
a. trocearás b. trocearías c. troceas d. trocees

1. trocearás 2. rebozarás 3. trocearás

5. Roleplay - diálogos (QR: Áudio)

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.*
(Antes de continuar, atenção com a cebola: primeiro é preciso dourá-la na caçarola, não apenas refogá-la, para que depois o molho tenha mais corpo e sabor.)

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?*
(Certo, então eu corto em cubos e douro; aqueço o molho na panela de pressão ou é melhor num recipiente à parte?)

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.*
(Num recipiente à parte, de preferência numa tigela ou numa cuia e em fogo baixo; a panela de pressão usamos para a carne, e depois deixamos cozinhar em fogo baixo para ficar macia.)



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

(Perfeito; e o peito, empano antes ou depois de espremer o limão para a marinada?)

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. (Primeiro fazes a marinada: espremes o limão numa tigela, misturas os ingredientes e depois empanas o peito mesmo antes de o passar para a frigideira.)*

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

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

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 rallos.



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. Escrita: Email (QR: IA+)

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



Escreva uma resposta apropriada: *Te agradecería que me confirmaras si... / ¿Podrías indicarme si es imprescindible traer...? / En principio puedo llevar..., pero si hace falta...*

Verbos importantes

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

Trocear (*trocear*)

Futuro simple
trocearé
trocearás
troceará
trocearemos
trocearéis
trocearán

Rebozar (*empanar*)

Futuro simple
rebozaré
rebozarás
rebozará
rebozaremos
rebozaréis
rebozarán