

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>(Ingredients)</i>	Batir huevos	<i>(Beat eggs)</i>
El aceite de girasol	<i>(Sunflower oil)</i>	Cocer	<i>(Cook/boil)</i>
La carne a la plancha	<i>(Grilled meat)</i>	Cocer arroz	<i>(Cook rice)</i>
La clara de huevo	<i>(Egg white)</i>	Cortar el pan	<i>(Slice the bread)</i>
La cáscara	<i>(Shell/peel)</i>	Asar	<i>(Roast/grill)</i>
La leche entera	<i>(Whole milk)</i>	Condimentar	<i>(Season)</i>
La margarina	<i>(Margarine)</i>	Freír patatas	<i>(Fry potatoes)</i>
La mostaza	<i>(Mustard)</i>	Hervido	<i>(Boiled)</i>
La nata	<i>(Cream)</i>	Hervir agua	<i>(Boil water)</i>
La yema	<i>(Egg yolk)</i>	Pelar fruta	<i>(Peel fruit)</i>
El vinagre	<i>(Vinegar)</i>	Quemarse la comida	<i>(Burn the food)</i>
Aliñar una ensalada	<i>(Dress a salad)</i>		

1. Scan the QR code to watch the video, or read the text. (QR: Audio)



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.

*To prepare a good paella, it is recommended to start with poultry **broth** made over low heat, in order to extract maximum flavor. First, the carcasses and wings are toasted with onion and tomato. Then the **sofrito** is prepared with **chopped onion**, paprika, **saffron** and tomato, and cooked until it is dry. Chicken and rabbit are browned, green beans and rice are added, and at the end the heat is turned up so that the socarrat forms.*

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

1-c 2-b



2. Grammar: Final and causal sentences: para, a fin de que, porque...

Final and causal clauses are used to say what we do something for or why we do it.

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. para + infinitive | same subject. |
| 2. para que / a fin de que + subjunctive | different subjects. |
| 3. porque / ya que + indicative | real or known reason. |

Connector Example

Para	El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción. <i>(The chef adjusts the heat to avoid mistakes during cooking.)</i>
Para que	El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica. <i>(The chef explains the process so that the students understand the technique.)</i>
A fin de que	Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado. <i>(The recipe is repeated so that the team improves the result.)</i>
Porque	Se cambia el método porque el resultado no funciona. <i>(The method is changed because the result doesn't work.)</i>
Ya que	Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado. <i>(The process is simplified since time is limited.)</i>

- Bate las claras con energía _____ montar la nata más rápido. *(Whisk the egg whites vigorously to whip the cream faster.)*
 a. porque b. a fin de c. para que d. para
- Te dejo la receta por escrito _____ no te olvides de los tiempos de cocción. *(I'll give you the recipe in writing so that you don't forget the cooking times.)*
 a. para b. para que c. ya que d. porque

1. para 2. para que

Rewrite the phrases (QR: A1+)



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

(I have reserved a table to have a calm dinner before tomorrow's meeting.)
- (Para que) Voy a enviar el menú por correo. Quiero que tú lo revises hoy.

(I am going to send the menu by email so that you review it today.)
- (A fin de que) El chef va a repetir la explicación. Quiere que los nuevos compañeros entiendan la técnica.

(The chef is going to repeat the explanation so that the new colleagues understand the technique.)

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.

Correct the error

1. No uso mantequilla porque un alumno es alérgico.

I don't use butter because a student is allergic.

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

I lower the heat so that the sauce doesn't burn.

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

3. Exercises

1. Match each word with its definition.

- | | |
|----------------------|---|
| 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. Paella basics at home: a quick guide from a cooking school (QR:

Audio)



Fill in the gaps: 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) _____.

Many students arrive at cooking school with the same doubt: why their paella turns out bland or sticks. The key is usually a good stock and controlling the heat. For the sofrito, it is recommended to cook chopped onion with crushed tomato until the tomato is dry, and add saffron at the end so it doesn't lose its aroma.

At home, use sunflower oil or olive oil to first brown the meat on the griddle, and season with salt and pepper before adding the rice. Keep the stock hot so the rice cooks evenly and avoid stirring so the grain doesn't break. Turn up the heat at the end only if you want socarrat, but keep an eye on it so it doesn't burn.

(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. Listen to the audio fragment and choose the correct answer. (QR: Audio)

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

True False



1-V-2-X-3-V

4. Choose the correct solution

- Enciende el fuego bajo para que el arroz se _____ poco a poco y no se pegue. *(Turn on the heat low so that the rice cooks little by little and doesn't stick.)*
 a. cocerá b. cueza c. cuece d. coza
- Baja la temperatura para que la carne no se _____ por fuera antes de quedar hecha por dentro. *(Lower the temperature so that the meat doesn't burn on the outside before it's cooked on the inside.)*
 a. quemara b. queme c. queméis d. quema
- Tapa la olla a fin de que los huevos se _____ bien sin romper la cáscara. *(Cover the pot so that the eggs cook well without breaking the shell.)*
 a. cozan b. cuecen c. cuezan d. cocen

1. cueza 2. queme 3. cuezan

5. Roleplay - dialogues (QR: Audio)



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, I'm making dinner and it's going terribly: I put the rice on to cook and I think I left it without water; it's already starting to stick.)

Luis (tú): *Vale, apaga el fuego un momento y añade un poco de agua hirviendo; tápalo y déjalo a fuego bajo sin remover demasiado.*
(Okay, turn off the heat for a moment and add a little boiling water; cover it and leave it on low heat without stirring too much.)

Marta (amiga que cocina): *Y la carne a la plancha me ha quedado sosa; solo tengo aceite de girasol, vinagre y mostaza.*
(And the grilled meat turned out bland; I only have sunflower oil, vinegar, and mustard.)

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.*
(Make a quick vinaigrette: mix a splash of sunflower oil, a little vinegar, and a teaspoon of mustard, and season the meat with salt and pepper if you have them.)

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.*
(Perfect. For dessert I wanted to make something with egg, but I don't know whether to whisk the whole eggs or separate the yolk and the white.)

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

6. Speaking: translate and respond (QR: AI+)



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. Writing: WhatsApp (QR: AI+)

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...



Write an appropriate response: *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.*

Important verbs	Cocer (to cook)	Quemarse (to burn oneself)
yo	Presente cuezo	Pretérito perfecto me he quemado
tú	cueces	te has quemado
él/ella/usted	cuece	se ha quemado
nosotros/nosotras	cocemos	nos hemos quemado
vosotros/vosotras	cocéis	os habéis quemado
ellos/ellas/ustedes	cuecen	se han quemado