

FICHAS DE APOYO - FICHA 2ª - RESTAURACIÓN



Formar frases. Manifestar preferencias. Algunos detalles sobre cuidado.

FICHAS DE APOYO - FICHA 3ª - RESTAURACIÓN



Repasar los nombres en singular, en plural, haciendo frases... (jugando a los barquitos usando los números del 1 al 6 y las letras A-D)

LAS FRUTAS



el aguacate
la palta



el albaricoque
el damasco



el arándano



la cereza



la ciruela



el coco



la frambuesa



la fresa
la frutilla



la granada



el higo



el kiwi



la lima



el limón



el mango



la manzana



el maracuyá



el melocotón
el durazno



el membrillo



la mora
la zarzamora



la naranja



la nectarina



la papaya



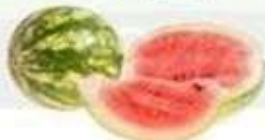
la pera



la piña
la araná



el plátano
la banana



la sandía



la toronja
el pomelo



la uva



SIN ALCOHOL



Frases españolas para dar las gracias

- 1.- Muchas gracias. 2.- Mil gracias.
- 3.- Muy agradecido/agradecida
- 4.- Gracias por todo.
- 5.- Agradezco todo lo que haces (hace usted) por mí.
- 6.- Agradezco tu (su) ayuda.
- 7.- Estoy muy agradecida / agradecido
- 8.- Un millón de gracias
- 9.- No se cómo agradecerle...
- 10.- No sé cómo agradecerle...



Pasar al plural. Hacer una frase con cada una de las palabras. Hablar sobre el material del que están hecho y cómo cuidarlos

ENCUENTRA "4" DIFERENCIAS



Poner el nombre de las diferencias. Expresarlas cada una con una frase. Pasar la frase a negación, pasarlas al plural, ponerlas interrogativas, etc



Hacer una lista de los alimentos que hay en la imagen:

Hacer otra lista de los instrumentos de cocina que hay en la imagen:

Nombre de los muebles que aparecen. ¿Hay algo más?



El organigrama

de cualquier establecimiento de restauración se podría dividir en 4 categorías:

1. **Personal administrativo.**
 1. Gerente
 2. Encargado
 3. Responsable financiero
2. **Personal de cocina.**
 1. Chef
 2. Cocinero
 3. Auxiliar de cocina
 4. Responsable de compras
3. **Personal de sala.**
 1. Jefe de sala
 2. Camarero
4. **Personal de limpieza.**

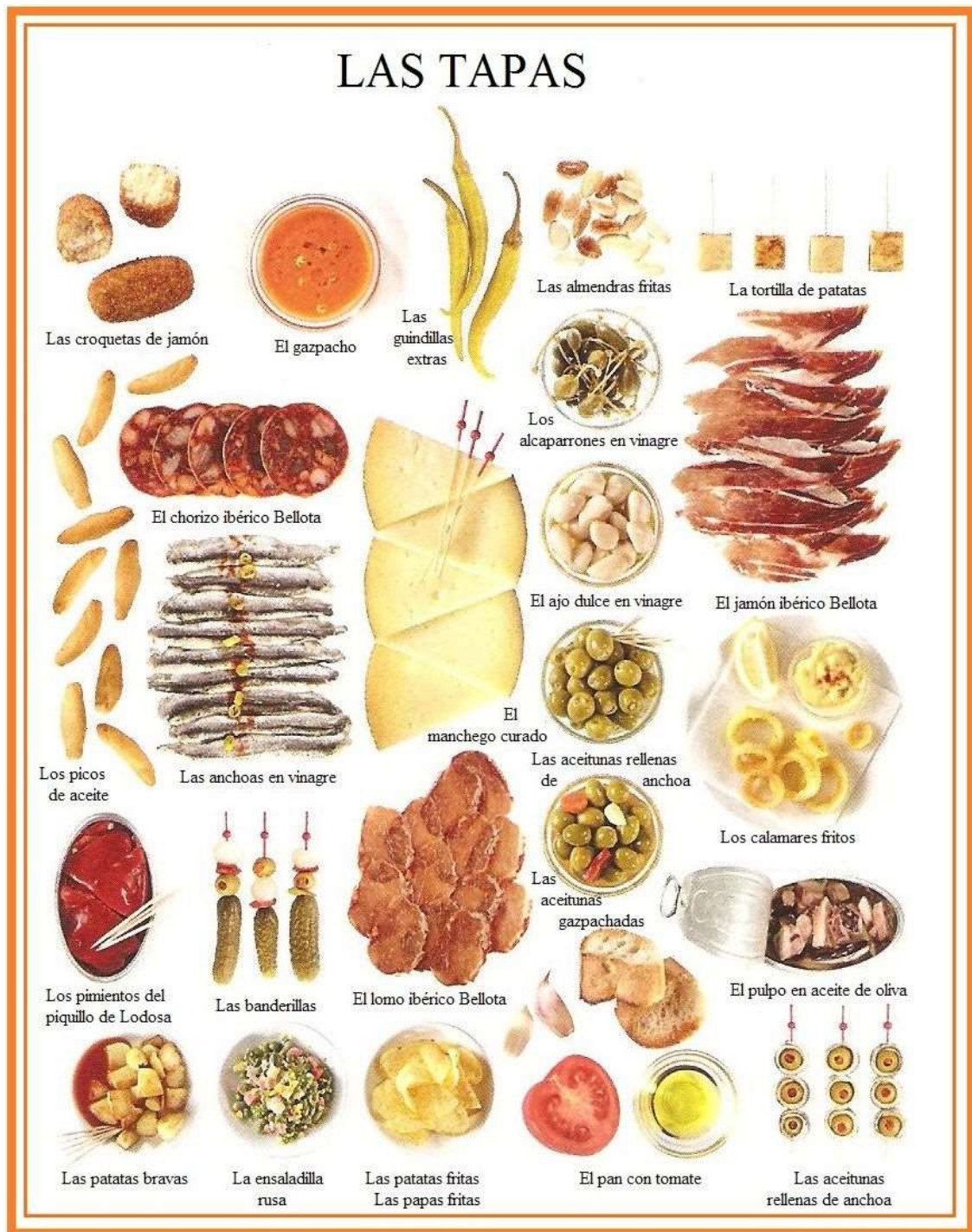
¿Qué es un ayudante de cocina?

Los ayudantes de cocina, también llamados auxiliares de cocina, aprendices o pinches, son profesionales que asisten en la preparación y elaboración de los platos en la cocina.

Trabajan bajo la supervisión de un **chef** o cocinero, y cooperan con él para preparar la comida.

Se encargan de mantener la cocina limpia y ordenada, así como todos los utensilios para cocinar.

- **Sus funciones principales pueden ser las siguientes:**
- Limpiar, pelar o picar los alimentos.
- Desplumar aves de corral y desescamar pescado.
- Encargarse de la preparación de salsas o aliños.
- Ayudar a preparar los platos para que estén listos para servir.
- Mantener tanto cocina como utensilios limpios.
- Colocar y organizar los alimentos en el sitio correcto.
- Tener bajo control las existencias de alimentos.
- Ocuparse del control de pedidos e informar al encargado.
- Encargarse de la limpieza del área de trabajo.



Lectura, comentario, escritura al dictado (sin mirar la lámina), etc

 **MOST POPULAR SPANISH TAPAS**

tasteatlas

www.tasteatlas.com/tapas



REGIONAL TAPAS



Nombre de las Comunidades en castellano. Comentario de algunas tapas.

FICHAS DE APOYO - FICHA 11ª - RESTAURACIÓN



Nombre y utilidad de cada utensilio. Crear frases en afirmativo y en negativo



Describir oralmente cada uno de estos utensilios: forma, material, utilidad...

Utensilios de la COCINA

ProfeDeELE.es

la olla 	la sartén 	el cazo 	la tabla de cortar 	
el colador 	la cafetera 	la taza 	la tacita 	la tetera 
la cuchara el cuchillo el tenedor 	el táper / la fiambarrera 	la manopla 	el delantal 	
los vasos 	los platos 	los trapos / paños (de cocina) 	la jarra 	las esponjas 
el sacacorchos 	el rallador 	el pelador 	las tijeras 	el mortero 

Hacer una clasificación en grupos de lo que se ve: 1º según material de que está hecho, 2º según utilidad, 3º según fragilidad, 4º según modo de limpieza...

FICHAS DE APOYO - FICHA 13ª - RESTAURACIÓN



Cada alumno escriba una frase sobre cada uno de los utensilios de la fila que le haya tocado. Se pueden pasar las frases a forma negativa e interrogativa.



1-

VOCABULARIO DE CORTESÍA

- Gracias
- De nada
- Por favor
- Perdón
- Disculpe, perdone
- Lo siento, no entiendo
- Si / No / Vale

¿Han elegido ya? ¿Qué van a tomar?



¿Han elegido ya?

Sí.
No, todavía no.
Un momento, por favor.

¿Qué van a tomar de primero?

Para mí, una crema de espárragos.
A mí me trae paella.

¿De segundo?

Para mí, pollo en salsa.
Filete de ternera.

¿Qué desean de postre?

Tarta de manzana.
Flan de huevo.

¿Qué lleva el pollo en salsa?

- Me trae el filete de ternera poco hecho / muy hecho.
- Me trae otra botella de agua.
- La cuenta, por favor, camarero.
- ¿Me trae la cuenta?

online e-spanish

www.e-spanishonline.com

2-

3-

EN EL RESTAURANTE

- ¿Cuánto cuesta un café? Quiero un café con leche, por favor
- Querría (formal) una mesa para uno/dos... personas, por favor
- ¿Puede traerme el menú por favor?
- ¿Puede traerme una/dos cañas/cervezas, por favor?
- ¿Me trae una copa de vino tinto/ blanco/ rosado por favor?
- ¿Dónde están los servicios?
- ¿Cuánto cuesta? ¿Me puede traer la cuenta por favor?

Diálogo entre un cliente y un camarero

Camarero : ¿ Ha elegido usted ya ?

Hombre : Sí, ya he decidido.

Camarero : ¿ Qué va a tomar usted ?

Hombre : A mí apetece comer paella.

Camarero : ¿ Qué quiere usted de segundo ?

Hombre : Un filete de ternera.

Camarero : ¿ Cómo lo desea usted ?

Hombre : Me lo trae usted poco hecho por favor.

Camarero : ¿ Qué desea usted de postre ?

Hombre : Flan de huevo.

Camarero : ¿ Qué desea beber usted ?

Hombre : Me trae usted una botella de agua, por favor.

Camarero : De acuerdo, señor.

(Media hora más tarde)

Hombre : ¿ Me puede poner usted un café por favor ?

Camarero : Vale.

(Un cuarto de hora más tarde)

Hombre : ¿ Me trae usted la cuenta, por favor ?

Camarero : En seguida se la doy.

Hombre : Muchas gracias.

SUGERENCIAS:

Lectura personal en silencio

Lectura pública dramatizada entre dos

Continuar la conversación inventándose lo que sigue

Diálogo entre dos clientes y un camarero

Camarero : ¿ Han elegido ustedes ya ?

Hombre : Sí, ya hemos decidido.

Camarero : ¿ Qué van a tomar ustedes ?

Mujer : Para mí, una crema de espárragos.

Hombre : A mí ne trae paella.

Camarero : ¿ Qué quieren ustedes de segundo ?

Mujer : Para mí, pollo en salsa.

Hombre : Para mí, filete de ternera.

Camarero : ¿ Cómo lo desea usted ?

Hombre : Me lo trae usted poco hecho por favor.

Camarero : ¿ Qué desean ustedes de postre ?

Mujer : Para mí, será una tarta de manzana.

Hombre : Para mí, flan de huevo.

Camarero : ¿ Qué desean beber ustedes ?

Hombre y mujer : Me trae usted una botella de agua.

Camarero : De acuerdo, señores.

(Media hora más tarde)

Hombre : ¿ Me trae usted otra botella de agua, por favor ?

Camarero : Vale.

(Un cuarto de hora más tarde)

Hombre : ¿ Me trae usted la cuenta, por favor ?

Camarero : En seguida se la doy.

Hombre : Muchas gracias.

SUGERENCIAS:

Lectura personal en silencio

Lectura pública dramatizada entre dos

Continuar la conversación inventándose lo que sigue

Frases útiles de conversación en el restaurante (1)

<https://betterinspanish.es/guia-de-conversacion-de-espanol-en-el-restaurante>

Frases del camarero

- Buenos días/tardes ¿Ha/han reservado mesa?
- Le/les traigo la carta/ el menú
- ¿Ha/han elegido ya? o ¿Qué va/van a tomar?
- ¿Qué va/van a tomar de primero/segundo?
- El plato del día es...
- ¿Qué desea/desean de postre?
- ¿Le/les ha gustado la comida?

Respuestas del cliente (comensal)

- ¡Hola! Buenos días/tardes.
- Sí, he/hemos reservado una mesa para ... personas.
- No, no he/hemos reservado ¿Tiene mesa para ... personas?
- No, todavía no.
- Un momento, por favor.
- ¿Puede traer la carta/menú, por favor? o ¿Me toma nota por favor?
- De primero/para empezar quiero... De segundo...
- Para mí, como entrante tomaré la ensalada mixta...
- Para beber...

Para preguntar sobre un plato

- ¿Qué es esto?
- ¿Qué lleva el cocido madrileño?
- ¿Qué ingredientes lleva el salmorejo?
- ¿Cómo está hecho el solomillo?

Pedir algo que falta

- Oiga/perdone/camarero
- ¿Me/nos puede traer unos cubiertos, por favor?
- Me/nos falta el pan ¿lo puede traer por favor?
- Me trae otra botella de agua, por favor.
- ¿Me puede traer un poco de sal – de mayonesa?

Frases útiles de conversación en el restaurante (2)

Preferencias y alergias

- Para la carne: ¿La quiere bien hecha, poco hecha o en su punto?
- Está muy caliente/templado (a)/frío (a)
- ¿Tienen/hacen comida sin gluten?
- ¿Me podría/puede quitar el ... (tomate/queso...) del plato, por favor?
- ¿Tienen algún plato vegetariano?
- Este plato ¿lleva mariscos?

Expresar gusto o disgusto.

- Lo siento, no me/nos ha gustado el plato.
- La carne/pescado... estaba soso (a).
- A mi comida le falta sal.
- Me/nos ha encantado la comida.
- Estaba deliciosa.
- Lo que más me/nos ha gustado ha sido...

FRASES ESPAÑOLAS PARA PEDIR PERDÓN

INFORMALES	FORMALES
1. Lo siento	11. Lo siento
2. Lo siento mucho	12. Lo siento mucho
3. Disculpa	13. Disculpe
4. Perdona	14. Perdone
5. Lo lamento	15. Lo lamento
6. Siento lo ocurrido	16. Siento lo ocurrido
7. Mil disculpas	17. Mil disculpas
8. ¡Cuánto lo siento!	18. ¡Cuánto lo siento!
9. Te pido disculpas	19. Le pido disculpas
10. ¿Me perdonas?	20. ¿Me perdona?



FRASES ÚTILES DE CONVERSACIÓN EN EL RESTAURANTE

EL CAMARERO

- Buenos días / tardes / noches ¿Ha/han reservado mesa?
- Le/les traigo la carta/el menú.
- ¿Ha/han elegido ya? o ¿Qué va/van a tomar?
- ¿De primero/segundo...?
- El plato del día es...
- ¿Qué desea/desean de postre?
- Le/les ha gustado la comida

POSIBLES RESPUESTAS

- ¡Hola! Buenos días/tardes.
- Sí, he/hemos reservado una mesa para ... personas.
- No, no he/hemos reservado ¿Tiene mesa para ... personas?
- No, todavía no.
- Un momento, por favor.
- ¿Puede traer la carta/menú, por favor? o ¿Me toma nota por favor?
- De primero/para empezar quiero... De segundo...
- Para mí, como entrante tomaré la ensalada mixta...
- Para beber...

PREGUNTAR SOBRE UN PLATO

- ¿Qué es esto?
- ¿Qué lleva el cocido madrileño?
- ¿Qué ingredientes lleva el salmorejo?
- ¿Cómo está hecho el solomillo?

PEDIR ALGO QUE FALTA

- Oiga/perdone/camarero
- ¿Me/nos puede traer unos cubiertos, por favor?
- Me/nos falta el pan ¿lo puede traer por favor?
- Me trae otra botella de agua, por favor.

PREFERENCIAS Y ALERGIAS

- Para la carne: ¿La quiere bien hecha, poco hecha o en su punto?
- Está muy caliente/templado (a)/frío (a)
- ¿Tienen/hacen comida sin gluten?
- ¿Me podría/puede quitar el ... (tomate/queso...) del plato, por favor?
- ¿Tienen algún plato vegetariano?
- Este plato ¿lleva mariscos?

EXPRESAR GUSTO/DISGUSTO

- Lo siento, no me/nos ha gustado el plato.
- La carne/pescado... estaba soso (a).
- A mi comida le falta sal.
- Me/nos ha encantado la comida.
- Estaba deliciosa.
- Lo que más me/nos ha gustado ha sido...



WWW.BETTERINSPANISH.COM

PEDIR PERMISO

- * ¿Molesto si...? / ¿Podría...?
- * ¿Me das tu permiso para...?
- * ¿Hay / Tienes algún problema en/con que...?
- * ¿Te importa que + presente de subjuntivo?
- * ¿Te importaría que + pretérito imperfecto de subjuntivo?

DAR PERMISO

- * Por supuesto, faltaría más.
- * Eso ni se pregunta.
- * Tienes / Te doy mi permiso/ autorización.
- * Sí, vale, pero que + subjuntivo
- * Si no queda más / hay otro remedio.

DENEGAR PERMISO

- * Ni pensarlo / Ni hablar / Ni se te ocurra.
- * Ni lo pienses / Ni lo sueñes
- * No te permito que + presente de subjuntivo.

PEDIR UN FAVOR

+ FORMAL

- ¿Le/Te importaría abrimme la puerta, por favor?
- ¿Podría/s abrimme la puerta, por favor?
- ¿Le/Te importa abrimme la puerta, por favor?

- FORMAL

- ¿Puede/s abrimme la puerta, por favor?
- ¿Me abre/s la puerta, por favor?

PEDIR FAVORES
Más informal

¿Me pasas la sal?

¿Por qué no cierras la ventana?

¿Puedes bajar el volumen?

Haz el favor de hablar más bajo.

Dame mi chaqueta, anda.



¿Me ayudas con las bolsas? Es que pesan mucho.

PEDIR FAVORES
Más formal

¿Sería tan amable de ponerme con el Señor Ramírez?

¿Me enseña su pasaporte si es tan amable?

¿Tendría un agua un poco menos fría?

¿Le importaría firmar aquí?

¿Me podría/puede decir qué precio tiene este libro?

¿Haría el favor de guardarme el asiento?



Telenet, buenos días. ¿Me puede decir su nombre para dirigirme a usted?

PEDIR PERMISO

¿Puedo salir a hacer una llamada?

Voy a abrir la ventana, ¿vale?

¿Te importa / molesta si abro la ventana?

¿Abro la ventana? Hace calor aquí.

¿Se puede pasar?



¿Puedo / Podría ir un momento al servicio?

OFRECER AYUDA

¿Te ayudo / echo una mano con eso?

¿Te hace falta ayuda?

¿Necesitas algo?

¿Te doy otra silla más cómoda?

¿Te echo una mano con eso?

No, gracias. Yo puedo solo.



FAVORES

PERMISO Y AYUDA

LO SIENTO

Conversación 1

A: Hola, ¿cómo estás?

B: Hola, bien, ¿Y tú?

A: Muy bien, oye, ¿has visto mi paraguas?

B: Ah, **lo siento**. Lo tomé prestado sin preguntarte porque no encontraba el mío.

A: Bueno, está bien, pero la próxima vez, por favor, pídemelo.

B: De acuerdo, **lo siento**. Aquí tienes el paraguas.

A: Gracias. Si lo necesitas esta tarde, te lo dejo.

B: Estupendo, gracias.

Conversación 2

A: ¡Hola! ¿Te importa si me siento aquí?

B: **Lo siento**, pero esa silla está reservada para mi amigo.

A: Ah, entiendo. No hay problema, buscaré otro lugar. Gracias.

B: De nada. Que tengas un buen día.

A: Igualmente, gracias.

DIFERENTES FORMAS DE DECIR «LO SIENTO» EN ESPAÑOL

1. Lo siento

- Ejemplo: Lo siento, no pude ir a tu fiesta.

2. Perdón.

- Ejemplo: Perdón, no escuché lo que dijiste.

3. Disculpa.

- Ejemplo: Disculpa, no quise ofenderte.

4. Mis disculpas

- Ejemplo: Mis disculpas por llegar tarde.

5. Lamento... /Lo lamento/ Lo lamento mucho

- Ejemplo: Lamento no haber estado ahí para ayudarte.

6. Te pido disculpas por (acción) (informal)

- Ejemplo: Te pido disculpas por hablarte mal.

7. Le pido disculpas por (acción) (formal)

- Le pido disculpas por llegar tarde.

8. Mil disculpas

- Ejemplo: Mil disculpas por no devolverte la llamada.

9. Siento mucho (acción/situación).

- Ejemplo: Siento mucho haber perdido tus llaves.

10. ¿Me perdonas?

EN UN RESTAURANTE

Camarero/a: -Hola / ¡Buenas noches!

Comensal 1: -Hola / ¡Buenas noches! / ¡Buenas!

Camarero/a: -¿Tiene usted una reserva?

Comensal: -Sí, he hecho una reserva a nombre del señor García.

Camarero/a: -¡Perfecto! Voy a comprobarlo. Si, aquí están: mesa para dos a las veinte horas. Por aquí por favor.

Comensal: -¡Gracias!

Camarero/a: -Aquí tiene el menú.

Comensales 1 y 2: -Gracias.

Camarero/a: -¿Qué van a tomar?

Comensal 1: - De primero ensalada mixta para mí, por favor.

Comensal 2: - Para mí gazpacho.

Camarero/a: -¿Y de segundo (plato)?

Comensal 1: - Paella de marisco para dos.

Camarero/a: -¿Qué desean para beber?

Comensal 1: -Vino, por favor.

Camarero: -¿Blanco o tinto?

Comensal 2: - Blanco. Y una botella de agua.

Camarero/a: - ¿Fría o del tiempo?

Comensal 2: - Del tiempo por favor. Y sin gas.

Camarero/a: -¿Desean algo más?

Comensal 1: -No, por ahora nada más, gracias.

[Comida]

Camarero/a: -¿Van a tomar postre?

Comensal 1: -Sí ¿podría traernos la carta de postres, por favor?

Camarero/a: -Aquí tienen.

Comensal 2: - Para mí el arroz con leche, por favor.

Comensal 1: - Yo tomaré natillas.

Camarero: - ¿Alguna cosa más? ¿Café? ¿Infusión?


Comensal 2: -Nada más.

Camarero/a: - ¿Estaba todo de su gusto?

Comensal 2: Estaba todo buenísimo.

Comensal 1: - Delicioso. ¿Nos trae la cuenta por favor?

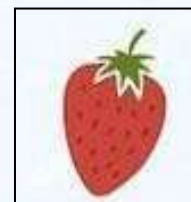
FICHAS DE APOYO - FICHA 25ª - RESTAURACIÓN

	A	B	C
1			
2			
3			
4			
5			
6		PIENSA OTRA COMIDA	PIENSA OTRA COMIDA

COMIDAS TÍPICAS DE SEVILLA: PINCHITOS MORUNOS, BACALAO CON TOMATE, CAZÓN EN ADOBO, GAZPACHO, PESCAITO FRITO, PAVÍAS, HUEVOS A LA FLAMENCA, COLA DE TORO, COCIDO, SERRANITO, ESPINACAS CON GARBANZOS, CHIPIRÓN PLANCHA, PRINGÁ, HUEVAS ALIÑÁS, CARACOLES, ARROZ A LA CUBANA,



Cómo expresar que te gusta la comida



Qué rico.



Me gusta.



Está excelente.



Me gusta mucho.



Está buenísimo.



Me encanta.



Está estupendo.



Qué delicioso.



Está riquísimo.



Está espectacular.



Qué sabroso.



SpanishPlayground.net



Menú






ENTRANTES

Gazpacho	3,00€
Salmorejo	3,00€
Sopa de mariscos	5,9€
Ensalada mixta	5,9€
Ensalada César	5,9€

ESPECIALIDADES

Paella mixta/mariscos	9,00€
Cocido madrileño	9,00€
Fabada asturiana 	9,00€

TAPAS

Jamón ibérico	12,00€
Queso manchego	4,90€
Calamares 	6,00€
Croquetas (3 ud)	2,70€
Pulpo a la gallega	7,50€
Huevos rotos	4,00€
Revuelto de espárragos	5,20€
Rabo de cerdo	3,90€
Patatas bravas	3,50€
Tortilla española	3,50€
Chipirones	6,00€



CARNES

Pechugas de pollo	6,90€
Chuletas de cerdo	7,50€
Solomillo ibérico	10,90€
Entrecot de ternera	13,90€
Pluma ibérica	13,90€

BEBIDAS

Agua	2,50€
Refrescos/ Cerveza 	3,50€
Vino blanco Albariño	10,20€
Vino rosado R. del Duero	11,00€
Vino tinto Rioja	14,00€



PESCADOS

Bacalao rebozado	18,00€
Merluza en salsa	8,90€
Sepia a la plancha	10,90€
Lubina al horno	19,00€
Dorada a la sal	19,00€

POSTRES

Tarta de limón	2,90€
Bizcocho de chocolate	3,50€
Crema catalana 	3,50€
Fruta	2,50€
Miguelitos de la Roda	3,00€

¡No olvide comunicar cualquier alergia!

www.betterinspanish.com

Vamos de bares / Vamos de tapeo

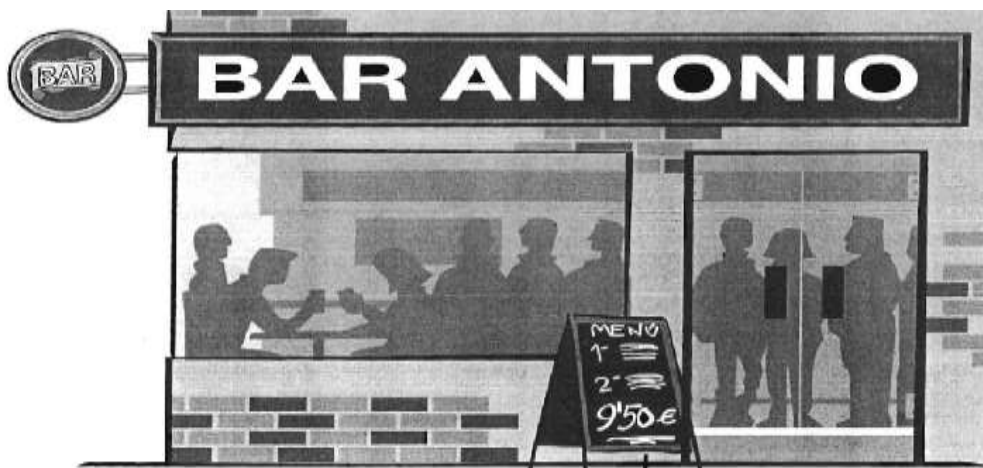
1 – LEEMOS ENTRE TODOS:

En España los bares son un fenómeno social, forman parte de nuestra cultura y costumbres. Los bares son lugares de encuentro y reunión dónde se va muy frecuentemente. En todo pueblo, barrio o incluso cada calle de cualquier ciudad puedes encontrar uno o más bares que son visitados de forma habitual por los vecinos o la gente que trabaja alrededor.

Los bares tienen un horario muy amplio, suelen estar abiertos desde muy temprano por la mañana hasta bien entrada la noche. La gente acude a todas horas, especialmente a desayunar a media mañana para tomar café, tostadas, bollería industrial o "churros". Otro momento especial es la hora del aperitivo, más común los fines de semana, entre las 12:00 y las 14:00 de la tarde.

A partir de las 14:00 y hasta las 16:00, los españoles toman la comida principal del día. En muchos restaurantes o bares puedes encontrar un menú bastante económico. En España se cena bastante tarde en comparación con otros países, entre las 21 :00 y las 23:00. Normalmente la cena es más ligera que la comida de mediodía.

2 – CONSTRUYE FRASES sobre la imagen siguiente:



3 - Elige la opción correcta según la información del texto sobre los bares. (rodea con un círculo la respuesta correcta)

Los bares son lugares... A) de descanso. B) de encuentro. C) de trabajo.

Los españoles desayunan ... A) huevos y salchichas. B) sándwiches. C) café y tostadas.

La comida principal se realiza entre A) las 12:00 y las 13:00. B) las 14:00 y las 16:00. C) las 16:00 y las 17:00.

La cena en España es ...A) más abundante que la comida. B) muy ligera. C) menos abundante que la comida

En España se cena .A) antes que en la mayoría de los países. B) a la misma hora que en otros países. C) más tarde que en la mayoría de los países.

4- Habla con tu compañero

sobre los horarios de las principales comidas en tu país Después cada cual cuenta en español a toda la clase lo que le ha dicho el compañero.

5 –Escribe sobre... ¿Cuál es el centro de encuentro y reunión más habitual en tu país?

FICHAS DE APOYO - FICHA 29ª - RESTAURACIÓN

<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>PELAR</p>	<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>ALINAR</p>	<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>MEZCLAR</p>	<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>RALLAR</p>
<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>ASAR</p>	<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>ESTIRAR</p>	<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>LAVAR</p>	<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>COCINAR A LA PLANCHA</p>
<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>CORTAR / TROCEAR</p>	<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>SOFREIR</p>	<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>FREIR</p>	<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>AMASAR</p>
<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>BATIR</p>		<p>VERBOS COCINAR</p>  <p>COCER / HERVIR</p>	

			
cortar/picar	freir/sofreir	cocer	echar/añadir
			
rallar	hervir	mezclar	extender
			
batir	hornear	asar	pelar

Iconos: Freepik en Flaticon.com
es-tema.de

Oraciones con verbos para cocinar

1. **Untar** el chocolate derretido en el pastel.
2. **Saltear** las cebollas con aceite de oliva.
3. Después de **rallar** el queso, **colóquelo** sobre la masa.
4. Tiene que **pesar** el azúcar, porque la medida tiene que ser exacta.
5. Cuando el pastel esté listo, **pínchelo** con un mondadientes para saber si está completamente cocido.
6. Puede **tostar** las almendras con un poco de manteca y sal.
7. **Voltear** el panqueque una vez que esté cocido del lado de abajo.
8. **Desmoldar** el bollo, una vez que se **haya enfriado**.
9. **Amasar** la mezcla hasta que quede suave.
10. Para decorar, **espolvorear** el azúcar impalpable sobre las magdalenas.

11. Antes de **colar** los fideos, **agregue** un poco de agua de cocción a la salsa.
12. **Batir** la crema durante cinco minutos o hasta que esté firme.
13. **Dorar** el ajo y, después, **retirarlo** del fuego y **agregarlo** a la mezcla.
14. Tiene que **hervir** el brócoli y después lo tiene que **saltear**.
15. **Lavar** la lechuga y dejarla reposar hasta que se escurra el agua.
16. **Freír** las papas durante diez minutos para que queden crocantes.
17. **Moler** la pimienta en grano y **agregarla** a la preparación.
18. **Cortar** en juliana todas las verduras y **agregarlas** a la sopa.
19. Después de **retirar** la olla del fuego, **condimente** el guiso a gusto.
20. **Rebozar** la muzzarella con huevo y pan rallado.

21. No **pele** el tomate hasta que el agua **haya hervido**.
22. Tendrá que **hornear** la tarta durante veinte minutos.
23. **Salpimentar** los huevos antes de echarlos en la sartén.
24. **Desmenuce** la berenjena con un tenedor.
25. **Revolver** la mezcla hasta que quede homogénea.



Menú del Día

27/01/2016

Primeros

Lasaña de Carne
Tosta de Jamón
Ensalada Mixta
Revuelto de Setas

Segundos

Pinchos Morunos
Filete de Ternera
Emperador
Huevos Rotos con Lomo

Incluido:
Pan, una consumición, Postre o Café

Por 8,90 €

MENÚ SEMANAL 25€ DEL 24 AL 28 DE JUNIO



El Menú de Alicia

LUNES 1º / FABADA
2º / GRATÉN DE PUERROS Y BACON

MARTES 1º / ARROZ MELOSO CON SETAS Y PIMIENTO
2º / POLLO CON VERDURAS

MIERCOLES 1º / ESPIRALES CARBONARA
2º / FOGONERO EN SALSA MARISCADA

JUEVES 1º / SALMOREJO CORDOBÉS
2º / CALDERETA DE CORDERO CON PATATINAS

VIERNES 1º / JUDÍAS CON JAMÓN
2º / CACHOPO DE POLLO CON CHAMPIÑONES

REPARTO A DOMICILIO EN OVIEDO, GIJÓN, AVILÉS,
SIERO, TRUBIA Y TEVERGA.

RESERVAS: 672 155 962

UN POSTRE CASERO DE REGALO



caidero

Lunes

- Arroz blanco
- Habichuelas rojas
- Chofán de vegetales
- Chuletas guisadas con garbanzos
- Chicharrón de pollo
- Pollo guisado
- Ensalada de espirales con maíz
- Ensalada verde
- Pastelón de berenjenas
- Bacalaítos

Jueves

- Arroz blanco
- Habichuelas blancas con costillitas
- Moro hab. rojas
- Cerdo guisado
- Pollo frito sin harina
- Pechuga a la crema
- Ensalada de coditos
- Ensalada capresa
- Canelones de pollo
- Torrejitas de berenjenas



- Arroz blanco
- Habichuelas rojas
- Moro hab. negras
- Cerdo guisado con tayotas y zanahorias
- Pollo a la naranja
- Pollo horneado
- Ensalada primaveral
- Ensalada rusa
- Pastelón plátano maduro y res
- Arepitas de yuca

Viernes

- Arroz blanco
- Habichuelas rojas
- Arroz c/ puerro y tocineta
- Bacalao guisado
- Chicharron de pollo
- Fajitas de pollo
- Ensalada de tayota y zanahoria
- Ensalada espirales con maíz
- Pastelón yuca, res y queso
- Arepitas de yuca

Domingo

- Arroz blanco
- Habichuelas rojas
- Arroz con maíz
- Albóndigas de res
- Pollo horneado
- Pechuga a la crema
- Ensalada capresa
- Ensalada hervida
- Pastelón platano maduro y res
- Arepitas de maíz

Miércoles

- Arroz blanco
- Habichuelas rojas
- Moro de guandules
- Res guisada con papas y zanahorias
- Chicharrón de pollo
- Albóndigas de pollo
- Ensalada coleslaw
- Ensalada verde
- Pastelón yuca, res y queso
- Arepitas de Maíz

Sábado

- Arroz blanco
- Habichuelas rojas
- Moro hab. negras
- Chuletas guisadas con garbanzos
- Pollo frito sin harina
- Pollo a la naranja
- Ensalada rusa con remolacha
- Ensalada primaveral
- Pastelón de berenjenas y plátano maduro
- Bacalaítos



Disponible en:

722-2992

535-5155



PedidosYa

Av. Independencia, Plaza Atala II,



(frente a los tanques de la Cervecería)



CAFETERIA RESTAURANTE
Bar Hogar del Pollo

Plza San Pedro, 11
 07760 - Ciutadella de Menorca
 Illes Balears
 Teléfono: 971 38 33 70
 NIF: B57947343

30/06/2020 22:13 terraza 3
 Factura Simplificada: 95095

C. CONCEPTO	PRECIO	IMPORTE
1 Ensaladilla	3,90	3,90
1 Xipirones	9,50	9,50
1 Queso	4,20	4,20
3 Zamburiñas p/u	2,00	6,00
1 Pulpo a la Gallega	11,50	11,50
3 Zamburiñas p/u	2,00	6,00
4 Caña	1,60	6,40
1 Copa Legaris	2,20	2,20

Base imponible 45,18
 I.V.A. 10,00% 4,52

Total: 49,70 €

Le atendió: DON POLLO
 GRACIAS POR SU VISITA



FICHAS DE APOYO - FICHA 36ª - RESTAURACIÓN

A

B

C

D

E

Autoría: Equipo docente de Ail Madrid y Lucía Antolín Torres como autora intelectual

Dime lo que comes, y te diré quién eres...

¿Qué plato lleva...? Encuentra el intruso: ¿Cómo se llaman? Piensa y responde: Crea una receta con:

1		Sal Vinagre Aceite Azúcar		¿Qué te gusta desayunar?	
2		Queso Lima Cuajada Nata		¿Cuál es tu plato favorito?	
3		Mejillones Calamares Calabaza Gambas		¿Qué cocinas para una cena romántica?	
4		Percebe Mortadela Salchichón Chorizo		¿Qué prefieres, carne o pescado?	
5		Alubias Macarrones Garbanzos Lentejas		¿Qué comida odias?	

 www.ailmadrid.com

 www.ailmadrid.com

 www.ailmalaga.com



COMIDAS



pasta



paella



ceviche



sushi



hamburguesa



bocadillo



perrito caliente



pizza



sandwich



papas fritas



sopa



ensalada



nachos



burritos



tacos



palomitas



HABLAMOS DE COMIDA

	A	B	C	D
1	<p>¿Cuál es tu platillo favorito? ¿Por qué?</p> 	<p>¿Qué tipo de comida puedes cocinar? ¿Te gusta cocinar?</p> 	<p>¿Te gusta la comida rápida como pollo frito y hamburguesas?</p> 	<p>¿Qué tipo de comida extranjera te llama la atención?</p> 
2	<p>¿Has comido ancas de rana o algún tipo de insectos?</p> 	<p>¿Qué prefieres, la comida italiana o la mexicana?</p> 	<p>¿Te gusta la comida picante? ¿Cuál es tu favorita?</p> 	<p>¿Qué tan a menudo comes comida grasosa?</p> 
3	<p>¿Cuál es tu bebida favorita? ¿Dónde la encuentras?</p> 	<p>¿Alguna vez has hecho dieta? ¿Te ha funcionado?</p> 	<p>¿Te gusta comer frutas? ¿Cuál es tu favorita?</p> 	<p>¿Cuáles son los platillos más populares en tu país?</p> 
4	<p>¿Qué comen las personas en tu país en navidad?</p> 	<p>¿Te gusta comer pasteles o algún tipo de pan?</p> 	<p>Describe lo que tú comes en el desayuno, almuerzo y cena</p> 	<p>¿Qué tan seguido comes en restaurantes?</p> 



VAMOS A LA COMPRA

www.better1nepc11en.com

Quiérens comprar



- la baguette
- el pastel
- la tarta
- las pastas
- las rosquillas

Voy a la...

- las galletas
- la palmera
- la napolitana
- el croissant

**PANADERÍA/
PASTELERÍA**

el panadero / pastelero
la panadera / pastelera

Quiérens comprar...



**CARNICERÍA/
CHARCUTERÍA**

el carnicero / charcutero
la carnicera / charcutera

Voy a la...

- la carne
- el paté
- el salchichón
- el pollo
- el cordero
- la ternera

Quiérens comprar...

- chuletas de cerdo
- el jamón
- la salchicha
- la morcilla



Quiérens comprar...



- el ajo
- la cebolla
- los guisantes
- la zanahoria
- las espinacas
- la coliflor
- la lechuga
- el tomate
- las judías verdes
- las patatas
- las uvas
- el plátano
- el melocotón

Voy a la...

- el limón
- la sandía
- el melón
- la naranja
- la fresa
- la pera
- la manzana

FRUTERÍA

el frutero / verdulero
la frutera / verdulera

Quiérens comprar...



QUESERÍA

el quesero
la quesera

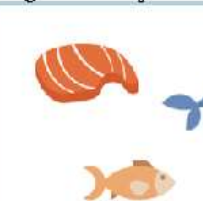
Voy a la...

- la leche
- la nata
- los yogures
- la mantequilla
- el queso
- los huevos
- la harina
- la margarina
- la miel
- la mermelada

Quiérens comprar...



Quiérens comprar...



- el pescado
- el lenguado
- el marisco
- la trucha
- el salmón
- la dorada

Voy a la...

- el atún
- las ostras
- la sardina
- la merluza
- las gambas
- los mejillones

PESCADERÍA

el pescadero
la pescadera

14 VERBOS PARA LA COCINA

1º Poner el nº del verbo en el lugar que le corresponde en la definición

	VERBO	DEFINICIÓN
1	empanar	freír un poco o ligeramente algo
2	sofreír	cubrir un alimento con pan rallado para freírlo
3	guisar	cocinar al horno o a la parrilla con sólo grasa
4	hornear	1 bañar un alimento en huevo batido y harina
5	hervir	cocer los alimentos en una salsa después de rehogados
6	asar	meter algo en el horno para asarlo o cocerlo
7	rebozar	cortar o dividir en pedazos muy pequeños
8	picar	consiste en sumergir los alimentos en un líquido en ebullición
9	colar	agregar o incorporar otra cosa a lo que ya se tiene
10	freír	juntar alimentos, especias, etc. para que se confundan
11	añadir	filtrar algo para separar lo sólido de lo líquido
12	mezclar	dar más sabor a los alimentos con sal, pimienta, etc.
13	derretir	cocer un alimento a fuego vivo con aceite o manteca
14	sazonar	disolver algo por medio del calor

2º Tres frases usando alguno de los verbos

1ª

2ª

3ª

EJERCICIO DE LECTURA COMPRENSIVA: "TOMAR TAPAS"

1 - LEER ESTE TEXTO

Tomar tapas es una costumbre muy española y consiste en reunirse en los bares para estar con los amigos, con la familia o con los compañeros de trabajo.

Normalmente se "tapea" en varios bares, y en cada uno se piden uno o varios platos y una ronda de bebidas (lo más frecuente es el vino o la cerveza cerveza).

En cada sitio paga una persona, de forma que si salen cuatro personas a tomar el aperitivo, se suele entrar en cuatro bares. Se puede "tapear" a diferentes horas del día, como aperitivo o como sustitución de una comida o una cena.

2 - DÍ SI ESTAS FRASES SON VERDADERAS O FALSAS, escribiendo una + en el sitio correspondiente

PARA IR DE TAPAS...	VERDADERA	FALSA
...tienes que estar necesariamente solo o sola		
...normalmente tienes que quedarte en un bar		
...paga siempre la misma persona		
...pagamos por turnos		
...hay que esperar a la noche		
...no hay que esperar a la noche		
..tienes que haber cenado antes		

3- CONVERSACIÓN EN UN BAR

CAMARERO	Buenas tardes. ¿Les gusta este sitio a la sombra?
CLIENTE 1º	Buenas tardes
CLIENTE 2º	Sí, gracias. Aquí estamos bien
CAMARERO	¿Quieren la carta?
CLIENTE 1º	Sí, por favor
CAMARERO	Aquí está carta. ¿Qué van a beber?
CLIENTE 1º	Yo voy a beber cerveza Cruzcampo
CLIENTE 2º	Pues, y prefiero beber una bebida sin alcohol y sin gas
CAMARERO	¿Le gusta el Aquarius de naranja?
CLIENTE 2º	Sí, sí. Traígame usted Aquarius de naranja. Es muy sano.
CAMARERO	Vayan escogiendo la comida, que dentro de un momento les tomo nota
CLIENTE 1º	Me ha dicho mi primo que en este bar atienden muy bien y que son muy rápidos
CLIENTE 2º	Pues, a ver si es verdad, porque el otro día tuvimos que irnos de un bar porque tardaban demasiado en servir y además te trataban con malos modos

PLATOS ESPAÑOLES FAMOSOS

Paella

Arroz con diversos ingredientes como pollo, conejo, mariscos y vegetales.



Tortilla de Patatas

Tortilla de huevos y patatas, a veces con cebolla o pimientos.



Gazpacho

Sopa fría de tomate, pimientos, pepino, ajo, cebolla y pan.



Jamón Ibérico

Jamón ahumado de cerdo ibérico



Patatas Bravas

Patatas fritas con salsa picante o alioli.



Churros con Chocolate

Rosquillas fritas con azúcar, servidas con chocolate caliente.



WWW.BURBUJADELESPANOL.COM



LA FRUTA

 el plátano	 el kiwi	 la manzana	 la pera	 el aguacate
 el limón	 la sandía	 el melón	 el melocotón	 la granada
 la mandarina	 la naranja	 el caqui	 el higo	 las fresas
 la ciruela	 la uva	 los arándanos	 la frambuesa	 las cerezas
 la papaya	 el coco	 la piña	 el maracuyá	 el tomate



COMPLETA LAS ACTIVIDADES EN
www.profedelee.es



ProfeDeELE.es

Versión en español
de España



LOS ALIMENTOS



Y LAS BEBIDAS



VOCABULARIO **EL DESAYUNO**



EL ZUMO

LAS FRUTAS

LOS CEREALES

LA LECHE

EL TÉ

EL PAN

LAS TOSTADAS

EL YOGURT

EL CAFÉ

LA MERMELADA

LA MAGDALENA

EL PAN DE MOLDE

LA MANTEQUILLA

EL QUESO

TOSTADAS DE JAMÓN CON TOMATE Y ACEITE

CHURROS CON CHOCOLATE

LAS GALLETAS

EL JAMÓN YORK

EN EL RESTAURANTE



	CAMARERO 	CLIENTE 
MESA RESERVA	¿Tienen reserva? ¿A nombre de quién? ¿Cuántas personas son?	Sí, a nombre de ... No, no tenemos reserva. Una mesa para dos, por favor.
MENÚ	Tenemos menú del día. Aquí tienen la carta/el menú. Enseguida, le traigo la carta.	¿Tienen menú del día? La carta/El menú, por favor. ¿Me trae la carta, por favor?
BEBIDA	¿Para beber? ¿Qué les pongo de beber? ¿Qué desean beber?	(Para beber) nos trae una botella de agua, por favor. Para mí, sangría, por favor.
APERITIVO ENTRANTE	¿Quieren algo para picar? ¿Desean algún entrante para compartir?	Sí, nos pone unas patatas bravas y una ensaladilla rusa. No, está bien, gracias.
PRIMER PLATO	¿Qué quieren/desean de primero? De primero, tenemos ...	¿Qué hay / tienen de primero? Para mí, la ensalada de atún. De primero, quiero la ensalada.
SEGUNDO PLATO	¿Y de segundo? ¿Qué desean? De segundo, tenemos ...	¿Qué hay / tienen de segundo / plato principal? De segundo, ... / Para mí ...
POSTRE	¿Quieren postre o café? ¿Alguna cosa de postre? De postre tenemos ...	¿Qué hay / tienen de postre? ¿Tienen postres caseros? Para mí, la tarta de queso.
LA CUENTA	Enseguida, traigo la cuenta. ¿Desean pagar con tarjeta o en efectivo?	Perdone, la cuenta, por favor. ¿Cuánto es? / ¿Qué le debo? Con tarjeta, por favor.
PEDIR ALGO MÁS	Sí, ahora mismo. Enseguida.	¿Me trae un poco más de pan? ¿Me trae otra servilleta?

TRAER vs. PONER

	TRAER	PONER
(Yo)	traigo	pongo
(Tú)	traes	pones
(Él/ella/usted)	trae	pone
(Nosotros/as)	traemos	ponemos
(Vosotros/as)	traéis	ponéis
(Ellos/ellas) /ustedes)	traen	ponen

- En un restaurante el verbo **poner** se utiliza como servir.

Por ejemplo:

Camarero: ¿Qué le **pongo**?

Cliente: Me **pone** una ensalada y un filete de pollo.



- En un restaurante usamos el verbo **traer** para pedir al camarero que nos lleve algo hasta la mesa o el lugar donde estamos.

Por ejemplo:

Cliente: ¿Nos **trae** más pan, por favor?

Camarero: ¡Enseguida les llevo más pan!

