

## En cocina

Tipos de alimentos	
Fruta	cereza, ciruela, melocotón, albaricoque, lime, naranja, limón, pomelo, piña, frambuesa, fresa, zarzamora, grosella roja, arándano azul, caqui, sandía, melón, coco, uva, manzana, pera, granada, ciruela pasa
Frutos secos	nuez, piñón, almendra, castaña, pistacho, avellana, anacardo, cacahuete
Verduras	rábano, zanahoria, diente de ajo, cebolla, chalote, puerro, espinaca, endivia, lechuga, tomate, berenjena, aguacate, alcachofa, esparrago, repollo, coliflor, repollitos de Bruselas, pepino, calabacín, calabaza, hinojo, apio, maíz, seta, trufa, judías verdes, remolacha, pimienta
Legumbres	lenteja, alubias, garbanzos, guisantes, frijoles, soja
Cereales	trigo, centeno, arroz, cebada, avena
Productos lácteos	queso, queso curado, mantequilla, yogur, nata, leche
Carne	vaca, ternera, cordero, cerdo, buey, caballo, pato, pavo, pollo, gallina, oca, ganso
Caza	paloma, faisán, perdiz, conejo, venado, ciervo, codorniz, pichón, jabalí, rebeco, corzo, liebre
Pescado	trucha, salmón, atún, sardina, caballa, dorada, lubina, mero, besugo, salmonete, lenguado, merluza, carpa, perca, reo
Mariscos	langosta, bogavante, gamba, centollo, langostino, percebe, cangrejo, almejas, mejillones, ostra, calamar, pulpo, navaja, sepia
Hierbas aromáticas	albahaca, romero, salvia, perejil, orégano, hierbabuena, estragón, laurel
Espicias	pimentón, canela, azafrán, pimienta, clavo, cilantro
Postres	helados, sorbetes, granizados, bizcoho, flan, tarta de almendras, mihojas, arroz con leche, natilla, marzapán, polvorones, crema catalana
Ingredientes para recetas	harina, azúcar, sal, fruta seca, levadura, claras de uestos, yemas de uestos, cubito de caldo

En el restaurante	
Brigada de cocina	jefe de cocina, segundo jefe de cocina, cocinero, jefe de partida (asador, rondador, pastelero, entremetier, carnicero, salsero, pescadero), commis/asistente de cocina/pinche, aprendiz, fregaderos/marmitón, encargado de economato de bodega

Progetto Microlingue "Comunicazione in cucina" - Lingua spagnola

Uniforme del personal de cocina	gorro/toque, mandil/delantal, delantal de peto, saco, calzado, guantes, mascarilla, cofia
Utensilios y maquinarias	cuchillo de cocinero, cucillo montador, cucillo de sierra, cuchillo y tenedor trinchante, media luna, rallador, montador, fogón, triturador, horno, robot eléctrico, cámara frigorífica, plancha, congelador, parrilla, batidora mezcladora, microondas, mezcladora amasadora, freidora, salamandra, batidor, pinzas, colador, balanza, espátula, tamiz, cuenco, tabla de cortar, cestillo de bambú, aplasta carne, olla de presión, cacerola, sartén, vaciador, chucharas de madera, rodillo, pinceles de pastelería, rodillo corta pasta, manga pastelería
Pesos y medidas	50 gramos de..., una (media) docena de..., medio kilo/litro de..., un paquete de..., una lata de..., un tapón de..., un puñado/puñadito de..., un vaso/vasito de..., una taza/tacita de..., una cuchara/ cucharada/ cucharadita de..., un poco de..., un diente de ajo, una pizca de..., un chorrito de..., una rebanada de...
Tiempo y temperatura	hornear durante 45 minutos a 180°C, dejamos cocer durante 6 minutos, cocinar en horno precalentado, dejar reducir a fuego lento/medio, meter al horno 20 minutos a 200°C

Comunicación	
Métodos de cocción	hervir, blanquear, cocer al vapor, escalfar, saltear, brasear y guisar, asar y hornear, asar al horno, asar a la plancha, asar a la parrilla, hornear pescado a la sal, hornear en papillote (al cartoccio), freír, baño maría
Cortes	filete, rodajas, medallón, ración, bastón, juliana/julienne, picado fino, jardinera, cuartos, macedonia
Describir acciones	separar, recoger, mezclar, medir, filtrar, batir, manipular, cortar, adornar/decorar, agregar/incorporar, amasar, barnizar, emulsionar, colar/escurrir, colocar, espumar, freír, majar, pelar, picar, rallar, revolver, sazonar, servir, sofreír
Expresiones de cocina	Al gusto = según la preferencia de quien ha de consumirlo ( <i>sal y pimienta al gusto</i> ) Al ras = casi tocando ( <i>una cucharada de azúcar al ras</i> ) En su punto = en el estado de perfección que le corresponde ( <i>la carne está en su punto</i> ) El punto de sal = cuando la cantidad de sal es adecuada y no hace falta rectificarla ( <i>poner a punto de sal</i> ) Carne poco hecha/sangrante = se obtiene con un cocinado muy rápido a temperatura alta Carne bien hecha = se cocina despacio, a fuego bajo