



 **El cocinero**

¿Dónde trabajo?



La cocina (lugar)

¿Dónde se encuentra la cocina?



Tipos de restaurante

¿Con quién trabajo?



Los empleados

¿Qué materiales uso?



Los utensilios de cocina

¿Cómo cocino?



La preparación de la comida



Los alimentos

Sobre la cultura en España



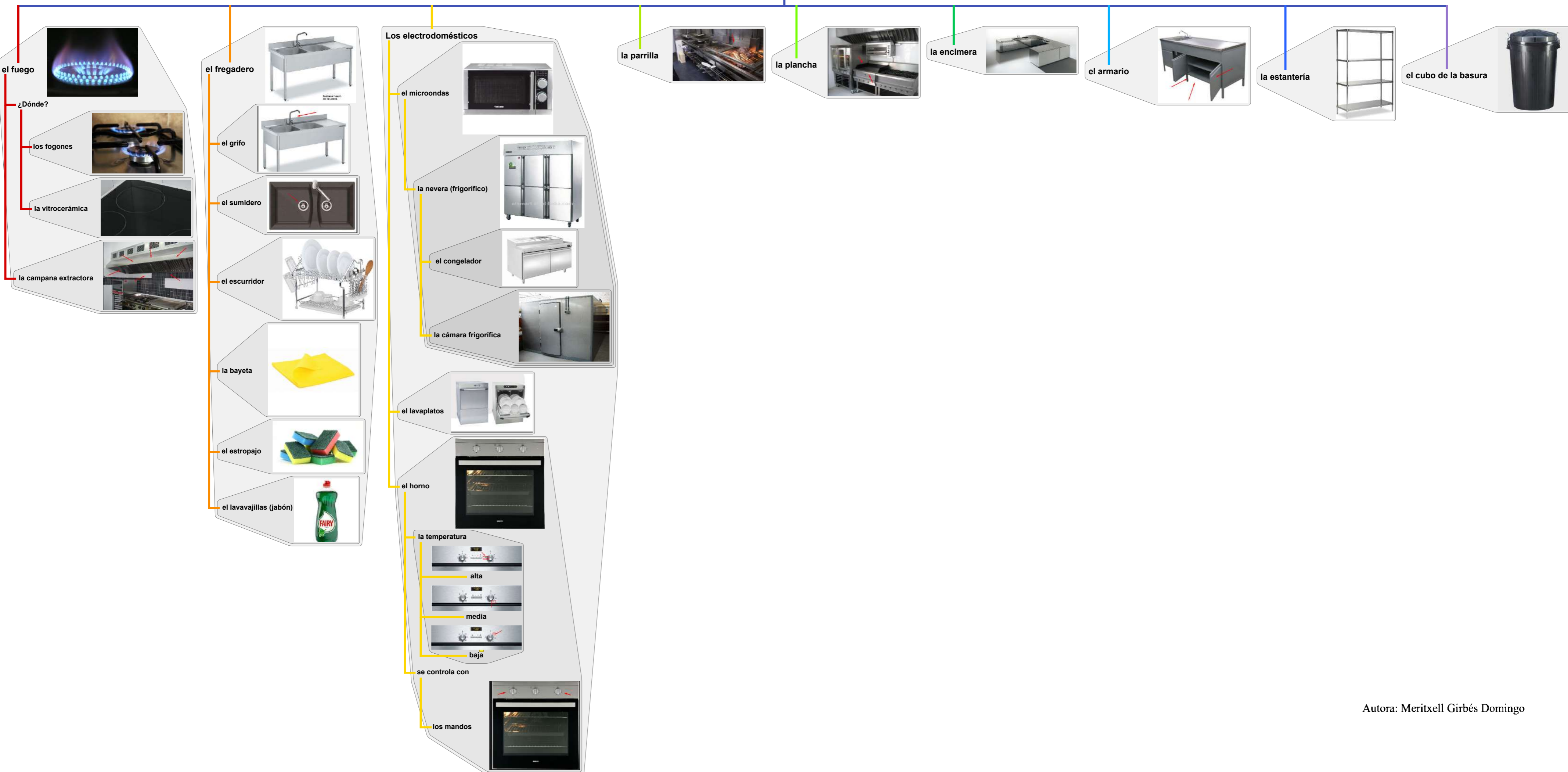
El menú



Los platos típicos españoles

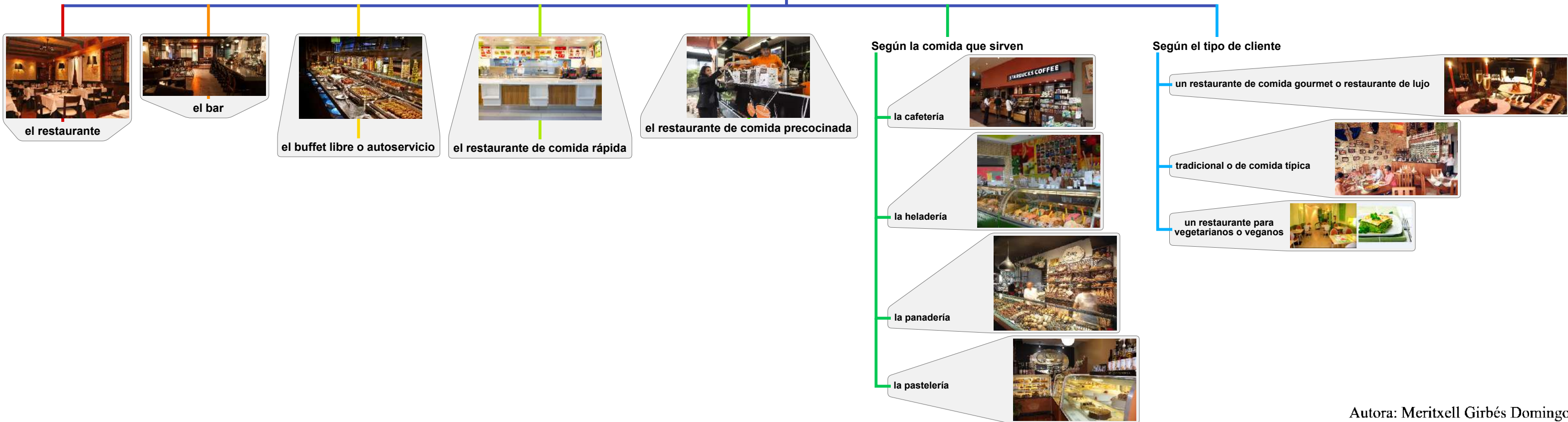


La cocina (lugar)





Tipos de restaurante



Los empleados del restaurante

Lo que hace



el chef ejecutivo

- Lo que hace
- controlar la administración
 - los costos de alimentos
 - el control de existencias
 - realizar el pedido
 - comprobar las entregas



El chef de cocina o jefe de cocina

- estar a cargo (de)
- supervisar
- mandar
- dirigir el personal
- supervisar la preparación de alimentos
- gestionar el tiempo y el trabajo



El cocinero

- preparar
- cocinar



El ayudante de cocina

- preparación de los alimentos previa a la cocción
- limpiar el suelo
- vaciar los contenedores de basura



El camarero

- tomar nota del pedido
- servir la comida



El cliente o comensal

- comer



El uniforme

- la chaqueta
- el delantal
- el gorro
- la cofia
- la bandana
- los zuecos

funciones

- abrir el establecimiento
- atender
- trabajar
- ocuparse (de)
- cerrar el establecimiento



Los utensilios de cocina

La batería de cocina

- la cazuela
- el cazo
- la sartén
- la olla
- la olla a presión
- la paella o paellera
- partes (de)
 - el asa
 - el mango
 - la tapadera

Los electrodomésticos de cocina

- la amasadora
 - amasar
- la licuadora
 - licuar (hacer sólido)
- la batidora
 - batir
- el cortafiambrés
 - cortar el fiambre
- la tostadora
 - tostar (pan)
- el exprimidor
 - exprime
- la heladera
 - hacer helados
- la freidora
 - freír
- la máquina de pasta fresca
- los sopletes
 - flambear

Los ralladores y cortadores

- el rallador
 - rallar
- el pelador
 - pelar
- el cortador de manzanas
 - cortar manzanas
- la picadora de carne
 - picar
- las tijeras
 - cortar
- la tabla de cortar
- el mortero
 - machacar
- los cuchillos
 - el cuchillo panero
 - el cuchillo pelador
 - el cuchillo untador
 - el cuchillo jamonero
 - el cuchillo cocinero
 - el hacha de cocina
 - cortar

Los coladores y escurridores

- el embudo
 - canalizar líquidos
- el centrifugador
 - secar
- el colador
 - colar
- el pasapurés
 - hacer puré

Los dispensadores

- el molinillo
 - añadir especias al plato
- la aceitera
 - añadir aceite al plato
- el salero
 - añadir sal al plato
- el azucarero
 - añadir azúcar
- la manga pastelera
 - decorar pasteles o dulces

Utensilios de medición

- la báscula
 - pesar
- el termómetro
 - medir la temperatura
- el recipiente medidor
 - medir

Para usar con las manos

- los cucharones y espumaderas
 - el cucharón
 - la espumadera
 - remover
- la espátula
 - de madera
 - de goma
 - de plástico
 - remover
- la pinza
 - coger alimentos
- la tenaza
 - coger alimentos
- la batidora manual
 - batir
- el pincel
 - esparcer
- el rodillo
 - amasar
- los abretatas y abridores
 - abrir
- las corillitas
 - encender fuego

Para guardar comida

- la fiambra
- el film transparente
- el papel de aluminio

Para la limpieza

- el papel de cocina
- el servilletero
- el paño

Para la repostería

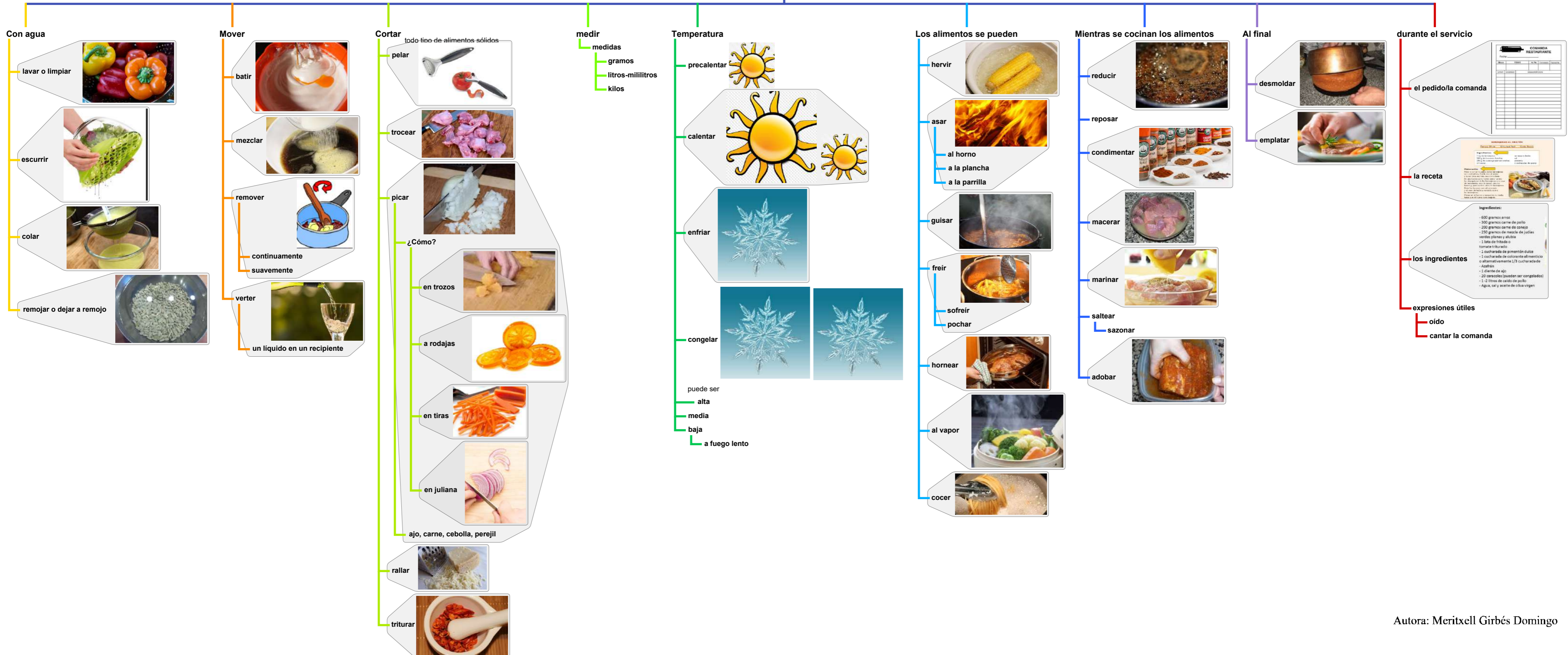
- los moldes
 - de aluminio
 - de silicona
- desmoldar (sacar del molde la tarta o dulce)

la vajilla

- el plato
 - hondo
 - plano
- el cuenco
- la cuchara
- la cucharilla
- el tenedor
- el cuchillo
- la servilleta
- el vaso
- la copa
- la jarra
- la taza
- el tazón (tiene asa)
- el bol (no tiene asa)
- la tetera
- la cafetera



La preparación de la comida





El menú



La bebida



el agua



el vino



la cerveza



resfresco



El entrante

las croquetas

de bacalao
de jamón



patatas fritas



patatas bravas



calamares a la romana



los chopitos/ puntilla



los aros de cebolla



el paté



el queso frito con arándanos



los boquerones en vinagre



los champiñones rellenos



la ensaladilla rusa



la ensalada de verduras



El primer plato

la menestra de verduras



berenjena rellena



macarrones



espaguetis a la carbonara



espaguetis a la boloñesa



arroz caldoso



lentejas



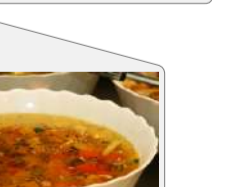
ENSALADAS



el guiso

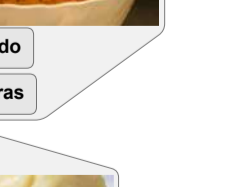


SOPAS



de pescado
de verduras

CREMAS



de calabacín
de verduras
de champiñones



El segundo plato

solomillo a la parrilla



escalopines de solomillo
ibérico a la plancha



pollo asado



alitas de pollo



carrilleras ibéricas



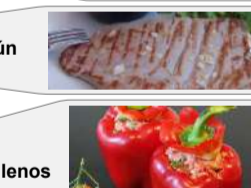
callos



bacalao al pil pil



Lomos de atún



Pimientos rellenos



El postre

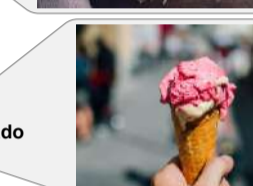
flan



yogur



helado



mousse



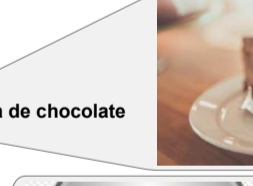
natillas



fruta



tarta de chocolate



café



té



Platos típicos españoles



la paella valenciana



el gazpacho (andaluz)



la tortilla de patatas



el cocido madrileño



el salmorejo cordobés



el bocadillo de calamares



el pulpo a feira (a la gaellga)



la fabada (asturiana)



la fideuà



los mejillones al vapor



el chorizo a la sidra



las croquetas



las patatas a la riojana



el bacalao a la vizcaína



la sopa de ajo



los churros con chocolate



las migas

Autora del mapa conceptual: Meritxell Girbés Domingo

Imágenes gratuitas descargadas de:

- Pixabay: <https://pixabay.com/>
- Flickr: <https://www.flickr.com/>
- Pexels: <https://www.pexels.com/>
- Unsplash: <https://unsplash.com/>
- Refe: <http://getrefe.com/>
- Google imágenes: <https://www.google.es/>

Agradecimientos a Makro, Ntsmart, Gettymages y Fotosearch.

www.masalladelespanol.com