Alemán para Trabajar · Camareros

Explicación de la Carta y Recomendación del Día

Vocabulario gastronómico: ingredientes, métodos de cocción y especialidades del día (Tagesgericht)

Wortschatz · Vocabulario gastronómico

Estudia las palabras con su artículo (der, die, das). Tienes el significado en español de cada término.

Artikel	Deutsch	Español
das	**Tagesgericht**	plato del día
die	**Empfehlung**	recomendación
die	**Spezialität**	especialidad
die	**Zutat**	ingrediente
die	**Zubereitung**	preparación
das	**Rindfleisch**	carne de vaca / ternera
das	**Schweinefleisch**	carne de cerdo
das	**Hähnchen**	pollo
der	**Lachs**	salmón
die	**Forelle**	trucha
das	**Gemüse**	verdura
der	**Pilz**	champiñón / seta
die	**Tomate**	tomate
die	**Zwiebel**	cebolla
der	**Knoblauch**	ajo
der	**Käse**	queso
das	**Ei**	huevo
die	**Sahne**	nata
die	**Butter**	mantequilla
das	**Mehl**	harina
die	**Nüsse (Mehrzahl)**	frutos secos
die	**Soße**	salsa
	gebraten	frito / asado en sartén
	gekocht	cocido
	gegrillt	a la parrilla
	gebacken	al horno
	paniert	empanado
	geschmort	estofado
	mild	suave
	scharf	picante
	süß	dulce
	knusprig	crujiente
	zart	tierno
	hausgemacht	casero

Wichtige Sätze · Frases útiles

Frases para describir un plato. Después lee el texto y la pizarra del plato del día de ejemplo.

SÄTZE FÜR DIE EMPFEHLUNG	
Das Tagesgericht heute ist …	El plato del día de hoy es …
Das ist ein Gericht mit …	Es un plato con …
Es wird mit … serviert.	Se sirve con …
Es ist hausgemacht.	Es casero.
Das Fleisch ist zart.	La carne está tierna.
Es ist leicht scharf.	Es ligeramente picante.
Das Gericht enthält Nüsse.	El plato contiene frutos secos.
Das ist vegetarisch.	Es vegetariano.
Ich empfehle …	Recomiendo …
Das ist unsere Spezialität.	Es nuestra especialidad.

Die Empfehlung des Tages

[1] Viele Restaurants bieten täglich ein Tagesgericht an. Der Kellner erklärt den Gästen, was auf dem Teller liegt, wie es zubereitet wird und womit es serviert wird.

[2] Zur Beschreibung gehören die wichtigsten Zutaten und die Zubereitung: Fleisch oder Fisch kann gebraten, gekocht, gegrillt oder paniert sein, Gemüse wird oft gedünstet. Dazu beschreibt man den Geschmack, zum Beispiel mild, würzig, scharf oder süß.

[3] Bei Fragen zu Allergien muss der Kellner die Zutaten genau kennen. Wenn er unsicher ist, fragt er in der Küche nach und gibt keine falsche Auskunft.

[4] Am Ende empfiehlt der Kellner ein passendes Getränk, zum Beispiel ein Bier, eine Schorle oder einen Wein, und fragt, ob die Gäste das Tagesgericht probieren möchten.

Lesen Sie · Tagesgericht

TAGESGERICHT (Beispieltext)	
Gericht	Schweinebraten mit Kartoffelknödeln und Rotkohl
Zubereitung	Das Fleisch wird langsam im Ofen gebraten und ist sehr zart.
Beilagen	Kartoffelknödel und Rotkohl
Enthält	Ei und Mehl (nicht vegetarisch)
Getränkeempfehlung	ein dunkles Bier
Preis	13,90 Euro

Aviso: plato, ingredientes y precio ficticios, solo para practicar el idioma. Ante una alergia o una duda sobre los ingredientes, consulta siempre a la cocina y no improvises la respuesta. Sigue las indicaciones de tu empresa.

Übungen · Ejercicios

Teil 1 · Der, die oder das?

Escribe el artículo correcto.

1. _____ Zutat
2. _____ Fleisch
3. _____ Fisch
4. _____ Gemüse
5. _____ Käse
6. _____ Ei
7. _____ Zwiebel
8. _____ Knoblauch
9. _____ Sahne
10. _____ Pilz

Teil 2 · Übersetzen Sie

Escribe la palabra alemana (sin artículo).

Wörter: Butter · Lachs · Zutat · Hähnchen · Sahne · Rindfleisch · Pilz · Schweinefleisch

11. ingrediente = _____
12. carne de cerdo = _____
13. carne de vaca = _____
14. pollo = _____
15. salmón = _____
16. champiñón = _____
17. mantequilla = _____
18. nata = _____

Teil 3 · Die Zubereitung

Escribe el método de cocción en alemán.

Wörter: gekocht · geschmort · gebraten · paniert · gebacken · gegrillt

19. frito / asado en sartén = _____
20. cocido = _____
21. a la parrilla = _____
22. empanado = _____
23. al horno = _____
24. estofado = _____

Teil 4 · Der Geschmack

Escribe la palabra alemana para describir el sabor o la textura.

Wörter: zart · süß · mild · knusprig · scharf

25. suave = _____
26. picante = _____
27. dulce = _____
28. crujiente = _____
29. tierno = _____

Teil 5 · Ergänzen Sie die Lücken (Lesetext)

30. Viele Restaurants bieten täglich ein _____ an.
31. Der Kellner erklärt, was auf dem _____ liegt.
32. Fleisch kann gebraten, gekocht, gegrillt oder _____ sein.
33. Gemüse wird oft _____.
34. Zum Geschmack gehören zum Beispiel mild, würzig, _____ oder süß.
35. Bei Allergien muss der Kellner die _____ genau kennen.
36. Wenn er unsicher ist, fragt er in der _____ nach.
37. Am Ende empfiehlt er ein passendes _____.

Teil 6 · Lesen Sie die Tagesgericht-Tafel

Usa la pizarra del plato del día de la página anterior.

38. Das Tagesgericht ist _____ mit Kartoffelknödeln und Rotkohl.
39. Das Fleisch wird im _____ gebraten.
40. Die Beilagen sind Kartoffelknödel und _____.
41. Das Gericht enthält Ei und _____.
42. Das Gericht ist _____ vegetarisch.
43. Als Getränk empfiehlt der Kellner ein dunkles _____.
44. Der Preis beträgt _____ Euro.

Teil 7 · Richtig, Falsch oder Text sagt dazu nichts?

45. Der Kellner erklärt die Zubereitung des Gerichts. - _____
46. Bei Allergien rät er, ohne die Zutaten zu kennen. - _____
47. Er fragt bei Unsicherheit in der Küche nach. - _____
48. Das Tagesgericht ändert sich jeden Montag. - _____
49. Er empfiehlt am Ende ein passendes Getränk. - _____

Teil 8 · Ergänzen Sie den Dialog

Completa el diálogo con las palabras del recuadro.

Dialog · Die Empfehlung des Tages

Wörter: Tagesgericht · zubereitet · gebraten · zart · Rotkohl · Küche

Gast: Was empfehlen Sie heute?

Kellner: Das (1)_____ ist Schweinebraten.

Gast: Wie wird er (2)_____?

Kellner: Das Fleisch wird im Ofen (3)_____. Es ist sehr (4)_____.

Gast: Was gibt es dazu?

Kellner: Kartoffelknödel und (5)_____.

Gast: Ich habe eine Allergie gegen Nüsse.

Kellner: Ich frage kurz in der (6)_____ nach.

Teil 9 · Schreiben Sie selbst

Beschreiben Sie das Tagesgericht in 3 Sätzen: Gericht, Zubereitung, Getränkeempfehlung.

Lösungen · Respuestas completas

Las respuestas aparecen escritas en azul dentro de los espacios en blanco.

Teil 1 · Der, die oder das?

Escribe el artículo correcto.

1. **die** Zutat
2. **das** Fleisch
3. **der** Fisch
4. **das** Gemüse
5. **der** Käse
6. **das** Ei
7. **die** Zwiebel
8. **der** Knoblauch
9. **die** Sahne
10. **der** Pilz

Teil 2 · Übersetzen Sie

Escribe la palabra alemana (sin artículo).

11. ingrediente = **Zutat**
12. carne de cerdo = **Schweinefleisch**
13. carne de vaca = **Rindfleisch**
14. pollo = **Hähnchen**
15. salmón = **Lachs**
16. champiñón = **Pilz**
17. mantequilla = **Butter**
18. nata = **Sahne**

Teil 3 · Die Zubereitung

Escribe el método de cocción en alemán.

19. frito / asado en sartén = **gebraten**
20. cocido = **gekocht**
21. a la parrilla = **gegrillt**
22. empanado = **paniert**
23. al horno = **gebacken**
24. estofado = **geschmort**

Teil 4 · Der Geschmack

Escribe la palabra alemana para describir el sabor o la textura.

25. suave = **mild**
26. picante = **scharf**
27. dulce = **süß**
28. crujiente = **knusprig**
29. tierno = **zart**

Teil 5 · Ergänzen Sie die Lücken (Lesetext)

30. Viele Restaurants bieten täglich ein **_Tagesgericht_** an.
31. Der Kellner erklärt, was auf dem **_Teller_** liegt.
32. Fleisch kann gebraten, gekocht, gegrillt oder **_paniert_** sein.
33. Gemüse wird oft **_gedünstet_**.
34. Zum Geschmack gehören zum Beispiel mild, würzig, **_scharf_** oder süß.
35. Bei Allergien muss der Kellner die **_Zutaten_** genau kennen.
36. Wenn er unsicher ist, fragt er in der **_Küche_** nach.
37. Am Ende empfiehlt er ein passendes **_Getränk_**.

Teil 6 · Lesen Sie die Tagesgericht-Tafel

Usa la pizarra del plato del día de la página anterior.

38. Das Tagesgericht ist **_Schweinebraten_** mit Kartoffelknödeln und Rotkohl.
39. Das Fleisch wird im **_Ofen_** gebraten.
40. Die Beilagen sind Kartoffelknödel und **_Rotkohl_**.
41. Das Gericht enthält Ei und **_Mehl_**.
42. Das Gericht ist **_nicht_** vegetarisch.
43. Als Getränk empfiehlt der Kellner ein dunkles **_Bier_**.
44. Der Preis beträgt **_13,90_** Euro.

Teil 7 · Richtig, Falsch oder Text sagt dazu nichts?

45. Der Kellner erklärt die Zubereitung des Gerichts. - **_Richtig_**
46. Bei Allergien rät er, ohne die Zutaten zu kennen. - **_Falsch_**
47. Er fragt bei Unsicherheit in der Küche nach. - **_Richtig_**
48. Das Tagesgericht ändert sich jeden Montag. - **_Text sagt dazu nichts_**
49. Er empfiehlt am Ende ein passendes Getränk. - **_Richtig_**

Teil 8 · Ergänzen Sie den Dialog

Completa el diálogo con las palabras del recuadro.

Dialog · Die Empfehlung des Tages

Gast: Was empfehlen Sie heute?

Kellner: Das (1) **_Tagesgericht_** ist Schweinebraten.

Gast: Wie wird er (2) **_zubereitet_**?

Kellner: Das Fleisch wird im Ofen (3) **_gebraten_**. Es ist sehr (4) **_zart_**.

Gast: Was gibt es dazu?

Kellner: Kartoffelknödel und (5) **_Rotkohl_**.

Gast: Ich habe eine Allergie gegen Nüsse.

Kellner: Ich frage kurz in der (6) **_Küche_** nach.

Teil 9 · Schreiben Sie selbst

Beschreiben Sie das Tagesgericht in 3 Sätzen: Gericht, Zubereitung, Getränkeempfehlung. (Respuesta modelo; la tuya puede variar.)

Heute empfehlen wir Schweinebraten mit Kartoffelknödeln und Rotkohl.

Das Fleisch wird im Ofen gebraten und ist sehr zart.

Dazu passt ein dunkles Bier.