

# Los Alimentos y La comida

Por: Mónica Flórez – Nivel A1.1



# Las Frutas



¿De qué color son estas frutas?  
USA los artículos definidos.

¿Qué frutas comes más?



manzana



peras



mango



piñas



uvas



tomates



limones



toronjas



bananos



fresas



sandía



granadilla

PON el artículo indefinido a cada verdura

¿Qué verduras no comes?

## Las Verduras / Los Vegetales



COLIFLOR



BROCOLÍ



LECHUGA



REPOLLOS



PEPINO



CALABACÍN



ZUQUINI



ZANAHORIA



CHAMPIÑONES



MAÍZ



PAPAS



PLÁTANOS



CEBOLLAS



AJOS



PIMENTÓN



AJÍ



ARVEJAS



YUCA



ALCACHOFA



APIO

# Los Lácteos



La leche



El queso



El yogurt



El helado



La mantequilla



El queso crema

# Los Dulces



La/El azúcar



El endulzante



La miel



La chocolatina



La torta



La galleta



Aceite de oliva



Vinagre balsámico



Sal



Pimienta



Salsa soya



Mostaza



Mayonesa



Salsa de tomate



El cereal



El arroz



El frijol



La lenteja



La pasta



El garbanzo

## Carnes Blancas



Pollo



Pato



Pavo



Conejo

## Comida de Mar



Pescado



Camarones



Ostra



Langosta

## Las Carnes y Mariscos



## Carnes Rojas



Cerdo



Res



Cordero



Caballo

## Embutidos



Chorizo



Jamón



Morcilla



Salchicha

# Las Bebidas



## Frías



Jugos



Gaseosas



Agua



Malteadas

## Alcohólicas



Cervezas



Vinos



Licores



Cocteles

## Calientes



Aguapanela



Café



Mate



Aromática



Té



Chocolate

Los limones son...



**Ácidos**

¿Dulces o Ácidos?

Las papas fritas son...



**Saladas**

¿Amargas o Saladas?

El café es...



**Amargo**

¿Amargo o Picante?

La cerveza es...



**Fría**

¿Fría o Caliente?

El chocolate es...



**Caliente**

¿Picante o Caliente?

Las alitas son...



**Picantes**

¿Picantes o Frías?

El jugo de aguacate es...



**Maluco**

¿Rico o Maluco?

La hamburguesa es...



**Grasosa**

¿Grasosa o Saludable?



PON el nombre a las cosas de esta cocina:



Imagen tomada del libro:  
Rápido América Latina



**Freír / Fritar**



**Al vapor**



**Sofreír**



**Cocinar/Hervir**



**Asar**



**Hornear**



**A la plancha**



**Glasear**



**Estofar**

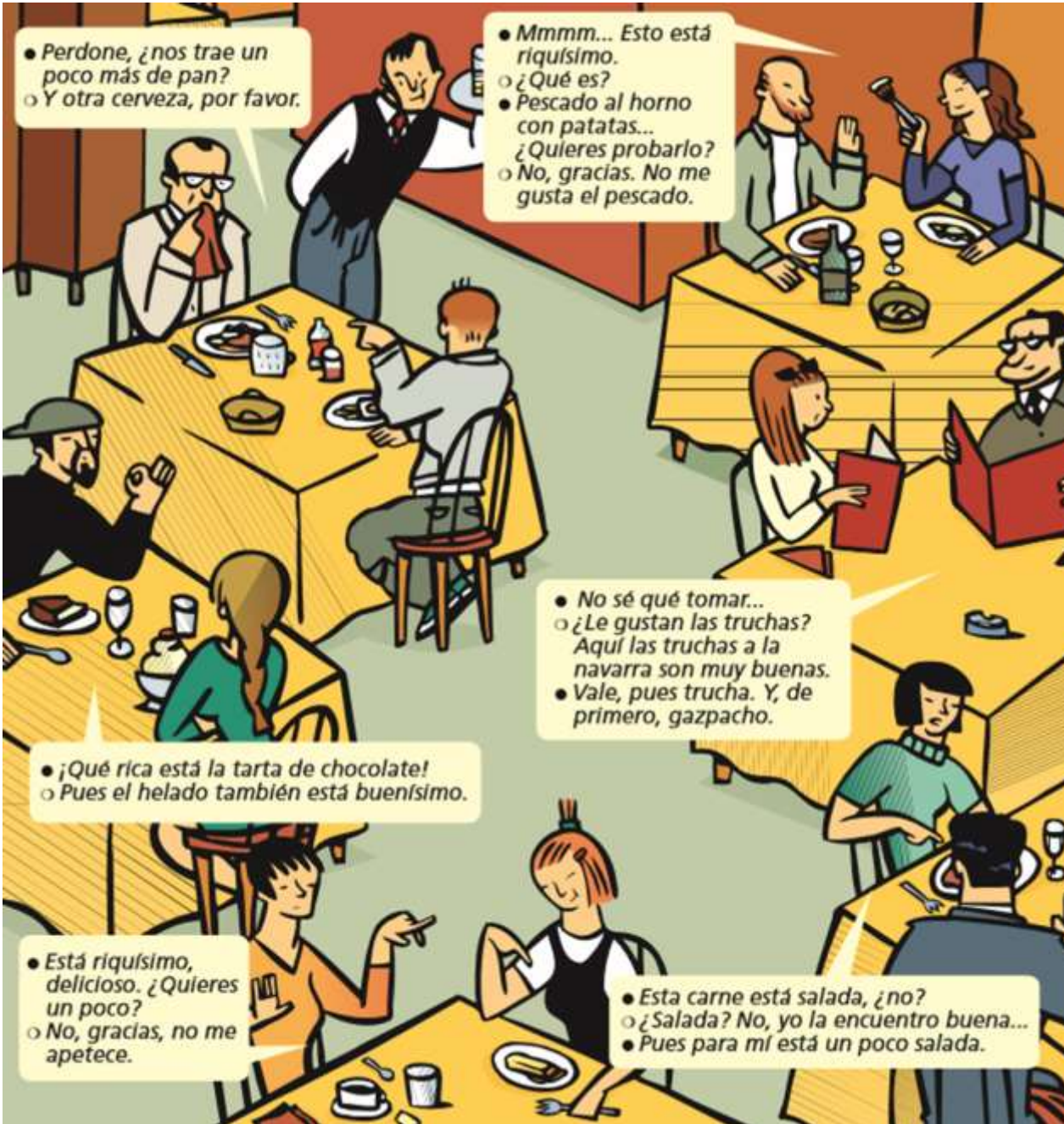
¿Qué tipos de comidas preparas de estas diferentes formas?

## Los Tipos de Cocción



MIRA estos dos videos sobre EL RESTAURANTE y luego PRACTICA con la clase





# PEDIR EN UN RESTAURANTE

### PARA PEDIR LOS PLATOS:

¿Qué va a tomar?  
El plato del día es...  
¿Desea algo más?  
¿Qué va a tomar para beber?

¿Puede traer la carta por favor?  
Por favor, ¿me toma nota?

De primero (quiero)...  
De segundo...  
De postre...  
Para beber...

### PREGUNTAR SOBRE UN PLATO

¿Qué es?  
¿Qué lleva?  
¿Cómo está hecho?

### PEDIR ALGO QUE FALTA

¿Me puede traer un cuchillo/un poco más de pan?

### PEDIR LA CUENTA

¿Me puede traer la cuenta por favor?



Tengo ganas de comida Peruana...  
Vamos a mi restaurante favorito:  
De la Pitri Mitri

¡Súper! y... ¿Qué venden?

De entrada,  
podemos pedir  
unos tequeños



Si  
quieres  
algo  
ligero,  
puedes  
pedir  
Palta o  
Causa de  
Pollo



De plato fuerte,  
podemos ordenar  
Lomo Saltado y Vino  
Tinto



Y de postre, nos  
comemos unos Rollitos  
de Arequipe o un Suspiro  
de Limeña.



## RESPONDE...

1. ¿Qué podemos pedir de entrada (Pa' picar)?
2. ¿Cuál es el plato fuerte más barato (Pa' ajustar - De cajon)?
3. ¿Qué puedo pedir para vegetarianos?
4. ¿Qué me puedo tomar sin alcohol (Pa' bajar)? y ¿con alcohol (Salu' Pe' Compare!)?
5. ¿Qué postre te gusta más (Y algo... dulcete)?
6. ¿Qué bebida caliente podemos ordenar (Ya me quito)?
7. ¿Cuál es el menú especial del viernes (El bitute)?

# LA RICHY DE LA PITRI MITRI!

## PA' PICAR QUE WENAL 1

**PULPO AL OLIVO**.....\$24.900  
Tentáculo de pulpo a la parrilla, sazonado en aji amarillo y su limonada, con su salsa de aceitunas maradas.

**TEQUEÑOS DE QUESO**.....\$13.500  
Wariyan relleno de queso mozzarella, acompañado de salsa huacafina

**PALTA RELLENA**.....\$13.500  
Aguacate relleno de pollo desfileado con mayonesa y cilantro

**PALTA RELLENA CON CAMARONES**.....\$15.800  
Aguacate relleno de camarones con mayonesa y cilantro

**CHICHARRÓN DE CERDO**.....\$17.800  
Trozos de cerdo fritos con su relleno: papas y su salsa criolla, limón y su cancha serrana.

**TIRADITO AL AJÍ AMARILLO**.....\$16.800  
Láminas de pescado bien horneado en limón, estradito en el plato, sazonado con aji que no le pique tanto y su cancha serrana.

**CHIFLES DE PLÁTANO**.....\$6.000

**CANCHITA SERRANA** (adición).....\$4.000

## DE CAJON ASU MARE! 3

**PESCADOS, MARISCOS Y CARNE**

**ARROZ CON MARISCOS**.....\$33.900  
Mariscos sazonados al wok con aji panca, arvejas, pimientos, arroz, vino blanco, queso parmesano y aceitunas su salita criolla con su limonada. ¡Bien criollo!

**CHAUFAS**  
Arroz sazonado con cebolla china, aceite de ajonjolí, limón, tortilla de huevo pisadita y el infaltable wariyanero.

**Mariscos**.....\$31.500

**Carne**.....\$27.900

**Chanchito**.....\$25.900

**Champiñones**.....\$23.900

**TACU TACU DE LOMO**.....\$32.900  
Frejoles peruanos con arroz, aceitunas, tostadillo por fuera, blandito por dentro, con su limón sazonado con bien jugoso para que maje todo a su paso.

**LOMO SALTADO**.....\$25.900  
Trozos de lomo, cebolla, tomate, papa y perejil, todo sazonados al wok, con su salsa de soja y su arrozito blanco bien sazonado.

**AJÍ DE GALLINA**.....\$27.900  
Pollo desfileado con una crema bien sazonada de aji amarillo, cebolla, agua, leche y pan. Comenzando y sazonado con unas papas cocidas, su toque de perejil, aceitunas maradas y arroz blanquito.

## PA' AJUSTAR ALA! 2

**CEVICHE DE PESCADO**.....\$24.900  
Pescos en trocitos bañados con su limonada, bien sazonado, su cometín y cancha.

**CEVICHE MIXTO**.....\$28.900

**CEVICHE DE CHAMPIÑONES**.....\$23.900  
Cuartos de champiñones sazonados con limón, su toque de aceite de oliva, aji amarillo y cebolla, maíz granulado y su cancha serrana.

**CAUSA DE POLLO**.....\$21.900  
Pan de papa crujiente frito, sazonado con aji amarillo y limón, con su pollo desfileado con mayonesa, tomate y aguacate.

**CAUSA DE CAMARONES**.....\$24.900  
Igualito a la de arriba, pero con sus camarones sazonados.

## CARRITO SANGUCHERO BUENAZO! 4

**SÁNGUCHE DE LOMO**.....\$21.900  
Lomo saltado como tal, con cebolla, tomate, perejil y sus papas, bien sazonado con su limonada, pa' entrar.

**SÁNGUCHE DE CHICHARRÓN**.....\$22.800  
Chanchito cocinado, derrodo y fileteado a la paracha. Carnetito frito y su salita criolla con hierba buena. Para qué más, cañón.

Pídelo el moxoso con papitas, platinos o ensaladita.

**SÁNGUCHE DE AJÍ DE GALLINA**.....\$22.800  
Pollo desfileado con una crema de aji amarillo, su toque de perejil, huevo cocido y aceitunas maradas.

## PA' BAJAR MAAANYA! 5

**CHICHA MORADA**.....\$6.800  
Zámpate tu chicha morada, tómale bien helada!

**INCA KOLA**.....\$8.000  
Inca Kola la bebida del Perú. ¡Ya no, ya!

**GASEOSAS**.....\$3.900  
Coca, Coca light, Coca zero, Sprite, Soda.

**AGUA CON GAS**.....\$3.400

**AGUA SIN GAS**.....\$3.600

**TE HATSU**.....\$3.900

**JUGUETES DE FRUTA**.....\$5.000  
Mango, fresa, limón.

**LIMONADA**.....\$5.000

## SALU' PE' COMPARE! ZAMPAO! 7

**PISCO SOUR**.....\$19.900

**JARRA PISCO SOUR**.....\$9.490  
Chupa sin miedo, solo es pisco con limón!

**CHILCANO DE PISCO**.....\$21.900  
Este sí es la muerte, pisco, jengibre, limoncito y ginger ale.

**JARRA DE CHILCANO**.....\$104.900

**SANGRÍA COPA**.....\$15.900

**JARRA DE SANGRÍA**.....\$55.900  
Suavecita, como te gusta pero que te hace pensar.

**CLUB COLOMBIA**.....\$5.800

**CORONA**.....\$8.000

**HEINEKEN**.....\$8.000

**BUCKLER** (sin alcohol).....\$5.800

**COPA DE VINO**.....\$12.500

## Y ALGO... DULCETE ALUCINAA! 6

**SUSPIRO DE LIMEÑA**.....\$12.300  
Manjar de yemas dulcete y merengue suavecito, pa' que gilees con tu linca!

**HELADO DE CHICHA MORADA**.....\$11.200  
Helado artesanal de maíz morado.

**HELADO DE CHOCLITO**.....\$11.200  
Helado artesanal de mazorca, bien cremosito.

## YA ME QUITO! ¡MI MIS VAMOS! 8

**Y UN CAFECITO**.....\$2.500

**INFUSIONES**.....\$3.000  
Té negro, té verde, frutas tropicales, manzanilla

## EL BITUTE MEUZAZO! 9

**LUNES SÁNGUCHE DE LOMO SALTADO**.....\$22.900

**MARTES SÁNGUCHE DE CHICHARRÓN**.....\$23.900

**MIÉRCOLES SÁNGUCHE DE AJÍ DE GALLINA**.....\$23.900

**JUEVES LOMO SALTADO**.....\$26.900

**VIERNES ARROZ CHAUFA DE CERDO**.....\$26.900

**EN COMBATE CON JUGO DEL DÍA.**

RESPONDE...

1. ¿Qué podemos pedir picante?
2. ¿Cuáles platos tienen maní?
3. ¿Qué puedo si soy alérgico a las nueces?
4. ¿Cuál es el plato más barato?
5. ¿Qué puedo pedir de si no como comida de mar?
6. ¿Qué ordeno si quiero acompañantes con carbohidratos/harinas?
7. ¿Cuánto pago por impuestos?
8. ¿Cuánto pago por el servicio/propina?

**“El arte va más allá de su tiempo y lleva parte del futuro”**  
Wasily Kandinsky



<b>Tartar mixto</b> .....	<b>\$26.900</b>
(Cubos finos de salmón y atún de temporada, mezclados en una salsa de mayonesa japonesa y mostaza dijon)	
<b>Timbal mediterráneo</b> .....	<b>\$25.900</b>
(Jugosos cortes de solomillo salteados y bañados en una deliciosa salsa de vinagre balsámico con capas de papa criolla a la parmesana y aguacate)	
<b>Pulpo a la gallega</b> .....	<b>\$28.900</b>
(Rodajas de pulpo con aceite de oliva y paprica española)	
<b>Calamares mediterráneos</b> .....	<b>\$28.900</b>
(Tres tubos de calamar a la parrilla bañados en aceite de oliva)	
 <b>Viento D mare</b> .....	<b>\$29.900</b>
(Cortes finos de pescado al fresco, pulpo en salsa de salmón ahumado, camarón al rokoto y calamares salteados al estilo Nikei)	
 <b>Tornado de salmón y serrano</b> .....	<b>\$32.900</b>
(5 Tornados de salmón rellenos de queso philladelphia, aguacate, 5 Tornados de jamón serrano rellenos de queso azul y melón, todos coronados en salsa dinamita. Levemente picante)	
 <b>Burrata</b> .....	<b>\$26.900</b>
(Deliciosa y cremosa esfera de queso bañada en una dulce reducción balsámica y vegetales al vino, acompañada de pesto)	

**RESTAURANTE TORTELLI SAS**  
RESTAURANTE TORTELLI  
NIT: 900.376.423-0  
Direccion CRA 105 # 15-09 CC.P  
Telefono 8933227-  
CALI - VALLE DEL CAUC

FECHA 12/01/2017 HORA: 13:27:16  
Factura de Venta No. ---137824  
CLIENTES:  
NIT:  
DIRECCION:  
TELEFONO:  
Tiquet No: T001 -137824  
MESERO BEATRIZ RUIZ  
MESA: 3

UND	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
1	PT ENSALADA TAGL	24.000	24.000
1	GASEOSA COCA COL	4.500	4.500
1	PT PASTA CARBONA	24.000	24.000
1	PT MEDALLON B	42.000	42.000
1	PT JUGO DE MANGO	6.000	6.000
1	PT LIMONADA DE C	10.000	10.000
1	PT INFUSION DE F	4.000	4.000
<b>CLIENTES 3</b>		<b>SUBTOTAL</b>	<b>114.500</b>
<b>DISCRIMINACION DE IMPUESTOS</b>			
BASE	8%	106.019	IMPC 8.481
Servicio Voluntario 10%			10.602
<b>TOTAL</b>		<b>106.019</b>	<b>8.481</b>

¿De dónde son estas comidas?



**Flautas y Burritos**



**ceviche**



**Parrillada**



**Paella**



**Moros y Cristianos**



**Arepas Rellenas**



**Bandeja Paisa**



**Empanadas**



¿Qué ingredientes tienen estos platos?



¡Conversemos!



¿Cuál es el plato tradicional de tu región?

¿Qué ingredientes tiene?

¿Cuál es tu plato favorito?

¿Cómo se prepara?

¿Cuál plato cocinas con frecuencia?

¿Cuál comida recuerdas de infancia?

# Práctica online

Las frutas	<a href="http://www.ver-taal.com/voc_comida1.htm">http://www.ver-taal.com/voc_comida1.htm</a>
Las frutas	<a href="http://www.ver-taal.com/voc_comida3b.htm">http://www.ver-taal.com/voc_comida3b.htm</a>
Las verduras	<a href="http://www.ver-taal.com/voc_comida4.htm">http://www.ver-taal.com/voc_comida4.htm</a>
Los lácteos	<a href="http://www.ver-taal.com/voc_comida8.htm">http://www.ver-taal.com/voc_comida8.htm</a>
Los dulces	<a href="http://www.ver-taal.com/voc_comida9.htm">http://www.ver-taal.com/voc_comida9.htm</a>
Los granos	<a href="http://www.ver-taal.com/voc_comida10.htm">http://www.ver-taal.com/voc_comida10.htm</a>

[http://www.linguasnet.com/lessons/home\\_es.html](http://www.linguasnet.com/lessons/home_es.html)