

www.inglesmundial.com

Cursos de Inglés

Inglés Nivel Avanzado Lección 7

Food (La Comida)

FOOU (La COMINA)
Páginas para estudiar esta semana:
☐ Vocabulario - Vocabulario de cocina en inglés; Participios irregulares https://www.inglesmundial.com/Avanzado/Leccion7/Vocabulario.html
☐ Gramática – Aprende la diferencia entre los verbos "make" y "do". https://www.inglesmundial.com/Avanzado/Leccion7/Gramatica.html
☐ Comprensión Oral – Escucha un programa de cocina en inglés. https://www.inglesmundial.com/Avanzado/Leccion7/Comprension-Oral.html
☐ Diálogo – Lee la transcripción de un programa de cocina en inglés. https://www.inglesmundial.com/Avanzado/Leccion7/Dialogo.html
Lectura – Lee una receta para hacer pan de plátano. https://www.inglesmundial.com/Avanzado/Leccion7/Lectura.html
☐ Expresiones - Aprende cinco expresiones en inglés relacionadas al tópico de la lección. https://www.inglesmundial.com/Avanzado/Leccion7/Expresiones.html
☐ Dictado − Repaso de las oraciones de esta lección https://www.inglesmundial.com/Avanzado/Leccion7/Dictado.html
☐ Juego − Repasa el vocabulario de cocina poniendo en orden los pasos de una receta. https://www.inglesmundial.com/Avanzado/Leccion7/Juego.html



www.inglesmundial.com

Cursos de Inglés

Vocabulario

Inglés Nivel Avanzado - Lección 7 - Food (La Comida)

Para practicar con el vocabulario, cubra un lado con un papel y trate de recordar la traducción. Luego deslice el papel hacia abajo para ver si lo tradujo correctamente.

egg huevo vanilla vainilla cinnamon canela flour harina sugar azúcar oil aceite salt sal pepper pimienta nuts nueces baking powder levadura en polvo baking soda bicarbonato de sodio add añadir bake hornear beat batir boil hervir chop picar cook cocinar cool enfriar cut cortar fry freír grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharada cup taza half ½ one fourth ¼	Inglés	Español
cinnamon canela flour harina sugar azúcar oil aceite salt sal pepper pimienta nuts nueces baking powder levadura en polvo baking soda bicarbonato de sodio add añadir bake hornear beat batir boil hervir chop picar cook cocinar cool enfriar cut cortar fry freír grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	egg	huevo
flour sugar azúcar oil aceite salt sal pepper pimienta nuts nueces baking powder levadura en polvo baking soda bicarbonato de sodio add añadir bake hornear beat batir boil hervir chop picar cook cocinar cool enfriar cut cortar fry freír grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	vanilla	vainilla
sugar oil aceite salt sal pepper pimienta nuts nueces baking powder baking soda add añadir bake hornear beat boil chop picar cook cocinar cool enfriar cut fry freír grate grate gratinar, moler, rallar grill melt derretir mix mezclar peel pour stir steam cocinar steam cocinar steam cocinar steam cut cortar fry freír grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour stir steam cocinar a vapor stir teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half 1/2 one third 1/3	cinnamon	canela
oil salt sal pepper pimienta nuts nueces baking powder levadura en polvo baking soda bicarbonato de sodio add añadir bake hornear beat batir boil hervir chop picar cook cocinar cool enfriar cut cortar fry freír grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	flour	harina
salt pepper pimienta nuts nueces baking powder baking soda add añadir bake beat beat boil cook cocinar cook cool enfriar cut fry freír grate grate gratinar, moler, rallar grill melt derretir mix mezclar peel pour schar, servir slice rebanar steam steam cup half bake hornear beat batir hornear beat batir hervir chop picar cook cocinar cortar fry freír grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third	sugar	azúcar
pepper pimienta nuts nueces baking powder levadura en polvo baking soda bicarbonato de sodio add añadir bake hornear beat batir boil hervir chop picar cook cocinar cool enfriar cut cortar fry freír grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	oil	aceite
nuts powder levadura en polvo baking soda bicarbonato de sodio add añadir bake hornear beat batir boil hervir chop picar cook cocinar cool enfriar cut cortar fry freír grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	salt	sal
baking powder baking soda bicarbonato de sodio add bake beat beat boil chop cook cocinar cool enfriar cut fry grate grate grill melt mix mezclar peel pour stir slice steam steam cocinar tablespoon cup half bake hornear beat batir boil hervir chop picar cook cocinar cortar fry freír grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half 1/2 one third 1/3	pepper	pimienta
baking soda add añadir bake hornear beat beat boil chop cook cocinar cool enfriar cut fry grate grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pour slice steam steam steam stir tablespoon cup half bicarbonato de sodio añadir hornear hornear hornear hornear batir bornear bornear bornear bicarbonato de sodio añadir hervir hervir cocinar cocinar grid asar melt, derretir mix mezclar pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half 1/2 one third 1/3	nuts	nueces
add añadir bake hornear beat batir boil hervir chop picar cook cocinar cool enfriar cut cortar fry freir grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	baking powder	levadura en polvo
bake batir boil hervir chop picar cook cocinar cut cortar fry freir grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	baking soda	bicarbonato de sodio
beat batir boil hervir chop picar cook cocinar cut cortar fry freir grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	add	añadir
boil hervir chop picar cook cocinar cool enfriar cut cortar fry freir grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	bake	hornear
chop picar cook cocinar cool enfriar cut cortar fry freir grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	beat	batir
cook cool enfriar cut cortar fry freir grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	boil	hervir
cool enfriar cut cortar fry freir grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	chop	picar
cut fry freir grate grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cup half half 1/2 one third gratinar grate gratinar grate gratinar gratinar gratinar gratinar gratinar gratinar gratinar mezclar mezclar pelar pour echar, servir servir cuchar, servir stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup	cook	cocinar
fry grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	cool	enfriar
grate gratinar, moler, rallar grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	cut	cortar
grill asar melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	fry	freír
melt derretir mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	grate	gratinar, moler, rallar
mix mezclar peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	grill	asar
peel pelar pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	melt	derretir
pour echar, servir slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	mix	mezclar
slice rebanar steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	peel	pelar
steam cocinar a vapor stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	pour	echar, servir
stir menear, revolver teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	slice	rebanar
teaspoon cucharita tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	steam	cocinar a vapor
tablespoon cucharada cup taza half ½ one third 1/3	stir	menear, revolver
cuptazahalf $\frac{1}{2}$ one third $\frac{1}{3}$	teaspoon	cucharita
half ½ one third 1/3	tablespoon	cucharada
one third 1/3		taza
· ·	half	1/2
one fourth 1/4	one third	1/3
	one fourth	1/4

one eighth	1/8
steps	pasos
potassium	potasio
whole wheat flour	harina de trigo integral
fiber	fibra
artery	arteria
clog	tapar
saturated fat	grasa saturada
lower	bajar
blood	sangre
bowl	plato hondo
rather than	en vez de
shortening	manteca vegetal
egg white	la clara del huevo
yolk	yema del huevo
raise	levantar, aumentar
ripe	maduro
grease	engrasar
pan	sartén; charola
pot	olla
burn	quemar
soft	blando
mixture	mezcla
thicken	espesar
blender	licuadora
piece	pedazo



www.inglesmundial.com

Cursos de Inglés

Gramática

Inglés Nivel Avanzado - Lección 7 - Food (La Comida)

Make vs. Do

Los verbos "make" y "do" pueden ser confusos para los hispanoparlantes porque ambos verbos quieren decir "hacer" en español. Sin embargo, hay una diferencia pequeña entre estos verbos. El verbo "make" generalmente tiene el signficado de "crear" mientras el verbo "do" generalmente se usa con actividades. Abajo hay una lista de expresiones que se usan con make y expresiones que se usan con do.

MAKE

(Generalmente tiene el significado de "crear.")

make a scene = causar un escándalo

make plans = hacer planes

make an offer = hacer una oferta

make a decision = tomar una decisión

make a bed = hacer la cama

make an effort = hacer un esfuerzo

make an excuse = dar una excusa

make a mistake = cometer un error

make a noise = hacer ruido

make a phone call = hacer una llamada

make money = hacer dinero

make dinner = hacer la cena

make trouble = hacer problemas

make a list = hacer una lista

DO

(Generalmente se usa con actividades.)

do the shopping = hacer las compras

do work = hacer el trabajo

do homework = hacer la tarea

make a suggestion = hacer una sugerencia do housework = hacer los quehaceres de la casa

do the cleaning = hacer la limpieza

do the dishes = lavar los platos

do gardening = hacer jardinería

do something interesting = hacer algo interesante

do a good job = hacer un buen trabajo

do business = hacer negocios

do errands = hacer mandados

do a favor = hacer un favor

do a puzzle = hacer un rompecabezas

do exercise = hacer ejercicio

do a quiz = hacer una prueba (un examen)



www.inglesmundial.com

Cursos de Inglés

Diálogo

Inglés Nivel Avanzado - Lección 7 - Food (La Comida)

Hello and welcome to The Healthy Cooking Show. Today we'll be making a delicious and nutritious banana nut bread. Bananas are a great source of potassium and the whole wheat flour in our recipe is high in fiber. Many people are afraid of using nuts in recipes because they're high in fat. Nuts are high in UNSATURATED fat not the artery-clogging saturated fat. Unsaturated fat is good because it can help lower the bad LDL cholesterol in the blood.

Let's take a look at our ingredients. You'll need whole wheat flour, baking soda, baking powder, sugar, oil, eggs, milk, 2 bananas (preferably very ripe), and nuts.

Ok. Now we're ready. Let's get started. First we'll mix the dry ingredients in one bowl. Put 1 ¾ cups of flour into the bowl. Then add 1 ¼ teaspoons of baking powder and ½ teaspoon of baking soda. Then mix in 2/3 cup of sugar. Next let's mix the wet ingredients. Put 1/3 cup oil into the bowl. I prefer to use oil rather than artery-clogging butter or even shortening. Shortening, which many people think is healthier than butter, is made with artificial hydrogenated fats that raise cholesterol. Now we'll add the eggs to the bowl with the oil. The recipe calls for two eggs. If you'd like, you could substitute four egg whites for the two eggs. You can substitute two egg whites for one whole egg in any recipe. The yolk of the egg is the part that contains the fat. The egg white is totally fat-free. Next we'll add two tablespoons of milk and two bananas. The bananas should be very ripe and flavorful. Mix the wet ingredients well and then add the ingredients from the other bowl. Finally add ¼ cup of chopped nuts and mix well. Grease a bread pan and pour the mixture into the pan. Bake for approximately 55 minutes in a 350-degree oven.

This bread makes a great dessert or try it for breakfast with a glass of milk.



www.inglesmundial.com

Cursos de Inglés

Lectura

Inglés Nivel Avanzado - Lección 7 - Food (La Comida)



Brownie Recipe

Ingredients:

1/2 butter

2 one oz. squares unsweetened chocolate

1 cup sugar

1 teaspoon vanilla

2 eggs

3/4 cup flour

1/2 cup walnuts

- Melt butter and chocolate in a pan.
- Remove from the heat.
- Add sugar and stir.
- Blend in eggs one at a time.
- Add vanilla.
- Stir in flour and nuts.
- Mix all the ingredients well.
- Pour the mixture into a greased 8 x 8 x 2 " pan.
- Bake at 350° for 30 minutes.
- Be careful not to burn.
- Cool the brownies.
- Cut into 16 squares.



www.inglesmundial.com

Cursos de Inglés

Expressiones

Inglés Nivel Avanzado - Lección 7 - Food (La Comida)

take turns - turnarse

every other - cada dos (ej. un día sí, un día no)

foot the bill - pagar la cuenta

dress up - vestirse elegante

paint the town red - salir y divertirse de una manera turbulenta; alborotar