

# INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

*Daniel Granado Pulido*

**IDEASPROPIAS**  
*editorial*



Inglés profesional  
para servicios de restauración

---



# Inglés profesional para servicios de restauración

---

Atención profesional, eficiente y eficaz  
en lengua inglesa



# Autor

---

**Daniel Granado Pulido** (Cádiz, 1973) es licenciado en Filología Anglogermánica. Además, es técnico de formación *on-line* y experto en Dirección y Gestión de Acciones Formativas y Uso de las TIC.

Con muchos años como formador a sus espaldas, ha impartido e imparte numerosos cursos de inglés básico y avanzado tanto presenciales como mediante la metodología *e-learning*, destacando entre ellos los orientados a restauración y hostelería, atención al público, gestión comercial, animadores, guías e informadores turísticos, montadores aeronáuticos, energías renovables, etc.

Ha realizado trabajos de traductor e intérprete y locutor de inglés para importantes entidades hosteleras, proyectos culturales y eventos deportivos. También ha sido miembro integrante como experto en inglés y traducción de dos proyectos *twinning* para la Unión Europea: «Integración de las personas minusválidas en el mercado laboral en Estonia» y «Atención a los alumnos y alumnas con Necesidades Educativas Especiales en Hungría».

Su amplia experiencia profesional como formador de lengua inglesa así como su alta capacidad didáctica y conocimientos sobre metodologías formativas le han llevado a la autoría de esta obra publicada por Ideaspropias Editorial.

Ficha de catalogación bibliográfica

**Inglés profesional para servicios de restauración.  
Atención profesional, eficiente y eficaz en lengua inglesa**

**1.ª edición  
Ideaspropias Editorial, Vigo, 2012**

**ISBN: 978-84-9839-391-0  
Formato: 17 x 24 cm • Páginas: 224**

INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN. ATENCIÓN PROFESIONAL, EFICIENTE Y EFICAZ EN LENGUA INGLESA.

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

DERECHOS RESERVADOS 2012, respecto a la primera edición en español, por  
© Ideaspropias Editorial.

ISBN: 978-84-9839-391-0  
Depósito legal: VG 79-2012  
Autor: Daniel Granado Pulido  
Fotografía de la cubierta de iStockphoto®  
Impreso en España - Printed in Spain

Ideaspropias Editorial ha incorporado en la elaboración de este material didáctico citas y referencias de obras divulgadas y ha cumplido todos los requisitos establecidos por la Ley de Propiedad Intelectual. Por los posibles errores y omisiones, se excusa previamente y está dispuesta a introducir las correcciones pertinentes en próximas ediciones y reimpressiones.



## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	13
1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés ...	15
1.1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas .....	16
1.2. Elaboración de listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración .....	33
1.3. Confección de horarios del establecimiento .....	40
1.4. Información básica sobre eventos en restauración: fecha, lugar y precio .....	48
1.5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas .....	51
1.6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento .....	59
1.7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios .....	64
1.8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilios de la actividad de restauración y de aplicaciones informáticas .....	66
CONCLUSIONES .....	75
AUTOEVALUACIÓN .....	77
SOLUCIONES .....	83
2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración .....	89
2.1. Aspectos sociolingüísticos en la atención al cliente .....	90
2.2. Presentación personal .....	93
2.3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía y despedida .....	96
2.4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes: situaciones habituales .....	103
2.5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad .....	109
2.6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos .....	112
2.7. Información de sistemas de facturación, cobro y cuentas .....	121
2.8. Atención de solicitudes de reservas, información y pedidos .....	128
2.9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno .....	134
CONCLUSIONES .....	143

AUTOEVALUACIÓN .....	145
SOLUCIONES .....	153
3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante .....	159
3.1. Uso y manejo de expresiones más frecuentes en restauración .....	160
3.2. Terminología de los principales alimentos y elaboraciones culinarias .....	161
3.3. Manejo, conocimiento y utilización de la terminología de las principales bebidas .....	165
3.4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes .....	171
3.5. Elaboración de listados y diálogos sobre las principales verduras, legumbres y frutas .....	175
3.6. Elaboración de listados y diálogos de las especias y condimentos, salsas y frutos secos .....	178
3.7. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales postres .....	181
3.8. Elaboración de listados y diálogos con los elementos del menaje y utensilios de restauración .....	183
3.9. Interpretación de las medidas y pesos .....	186
3.10. Elaboración y uso en diálogos entre los profesionales que integran la rama y sus departamentos .....	188
CONCLUSIONES .....	195
AUTOEVALUACIÓN .....	197
SOLUCIONES .....	201
EXAMEN .....	205
BIBLIOGRAFÍA .....	215

*Inglés profesional para servicios de restauración* se ha desarrollado para obtener las capacidades a través de los contenidos especificados en el anexo I del Real decreto 1256/2009.

Los contenidos que en esta obra se recogen se corresponden con una duración de 90 horas.

El objetivo principal de este material didáctico es que el lector sepa interpretar y producir mensajes y documentos sencillos en inglés, y comunicarse de forma oral y escrita en esta lengua, con un nivel de usuario independiente, en las distintas situaciones producidas, principalmente, en establecimientos de hostelería.



## INTRODUCCIÓN

A lo largo de esta obra, *Inglés profesional para servicios de restauración*, se abordarán, de forma concisa, sencilla y clara todos los puntos fundamentales, básicos y necesarios para la eficaz, eficiente y profesional atención al cliente de habla inglesa en el ámbito de la restauración.

Los contenidos se irán desglosando mediante el desarrollo de tres unidades didácticas bien diferenciadas que darán lugar, después del proceso de aprendizaje y en caso de que se superen las pruebas pertinentes, a la obtención del correspondiente certificado de profesionalidad.

Tras cada unidad didáctica se incluye una serie de ejercicios prácticos con sus respectivas soluciones para que el lector pueda practicar y afianzar los conocimientos adquiridos tras el estudio de los contenidos. Del mismo modo, al final de este libro, se adjunta un examen final que consta de ejercicios referidos a todo el contenido presentado durante el transcurso de los contenidos de las tres unidades didácticas que conforman esta obra.

Entre otras muchas cuestiones, en este libro, aprenderá las fórmulas de saludo, despedida y cortesía hacia el cliente del establecimiento de restauración, el vocabulario fundamental relacionado con el instrumental, utensilios, bebidas y enseres alimentarios del ámbito de la restauración, o a redactar, interpretar y explicar un menú o una comanda. De este modo, se practicará la lengua inglesa tanto en su modalidad oral como escrita, a la vez que se trabajará la interpretación de textos en lengua inglesa.

Aunque cada unidad didáctica se divida en epígrafes, no todos ellos constan de la misma amplitud, ya que ello depende de la densidad y profundidad de los contenidos que se desarrollarán en los mismos.

Asimismo, para facilitar el aspecto fonético de aquel que no posea conocimientos en el área de fonética y fonología, y debido a la dificultad de aprendizaje de dichas cuestiones, por no hablar del tiempo que ello ocuparía y del que no disponemos en este espacio, ya que debemos centrarnos en el inglés profesional para restauración, cuando a lo largo de la obra aparezcan puntualmente instrucciones para la pronunciación de ciertas palabras, estas se realizarán entre corchetes [], empleando la pronunciación figurada que dicho término tendría, pero en ningún caso se usarán los símbolos fonéticos por las razones mencionadas anteriormente al inicio de este párrafo.

Solamente se realizará la transcripción de la pronunciación figurada en aquellas palabras o expresiones que el lector tenga que utilizar de manera oral para poder desarrollar sus funciones con el cliente de manera correcta y profesional. No se hará esta transcripción en aquellos términos o frases que solamente tenga que leer e interpretar para poder realizar las funciones propias inherentes a su puesto de trabajo, como en el caso, por ejemplo, de los utensilios de cocina o de los verbos de acción que aparezcan en las recetas. En definitiva, palabras o expresiones que, en principio, no van a ser empleadas en el diálogo con el cliente.

En el caso de que una vocal sea de duración larga como, por ejemplo, en la palabra «tea» [tíi], la duración de dicha vocal se indicará mediante la escritura de la misma vocal dos veces seguidas. Para señalar cuál es la sílaba de la palabra en la que ha de recaer el acento en inglés se ha empleado la tilde española. Cuando en la pronunciación figurada aparezca una «j», esta se deberá realizar muy suavemente y un poco aspirada, no como la «j» fuerte española.

Puede encontrar a lo largo del manual diversas pronunciaciones para la misma palabra, sobre todo en los casos en que acabe en -r. Esto se debe a que en inglés, normalmente, si la palabra va aislada o es la última de la frase, la -r no suele pronunciarse, sino que provoca un alargamiento de la vocal anterior. Por ejemplo: for [fóo], no [for]. Si la palabra va en una frase y la -r va seguida de consonante, ocurre el mismo fenómeno. Por ejemplo: I work for McDonald's® [ái uéek f<sup>oo</sup>o ma<sup>kd</sup>ónalds]: Trabajo en/para McDonald's®. Sin embargo, si la palabra que va a continuación va seguida de sonido vocálico, la -r sí se pronuncia y no se alarga el sonido de la vocal anterior. De este modo, la -r sirve como puente de unión para poder pronunciar los dos sonidos vocálicos. Por ejemplo: I work for a big restaurant [ái uéek fo<sup>r</sup> a big réstaurant]: Trabajo para un gran restaurante.

Por estas y otras razones, el lector debería profundizar en el estudio de la pronunciación correcta de las palabras para un mayor dominio del aspecto oral de los contenidos que se abordarán en este material (ejercicios de escucha, prácticas de conversación, etc.). Muchos de los diccionarios *on-line* existentes en Internet disponen de la opción de escuchar la palabra, lo cual será conveniente y de gran ayuda para el lector, por lo que tendría que recurrir a este tipo de herramientas para practicar la pronunciación correcta de las palabras.

El tiempo, el esfuerzo y la dedicación por parte del lector para memorizar y aprender todo el vocabulario específico utilizado en el sector de la restauración serán del todo indispensables y necesarios para lograr alcanzar los objetivos perseguidos en esta obra.

# Inglés profesional para servicios de restauración

## 1 Prestación de información gastronómica y documental en inglés

### Objetivos

- Expresar verbalmente e interpretar el significado global de mensajes orales y escritos emitidos en inglés pronunciados lenta y claramente, y reconocer el propósito de los mismos en situaciones profesionales como: petición de información sobre oferta gastronómica y de bebida, prestación del servicio de alimentos y bebidas, demanda de facturación e información de sistemas de cobro.
- Manifiestar de forma verbal y entender el significado global de mensajes, instrucciones breves y documentos recibidos o utilizados en inglés y reconocer su propósito, con la precisión suficiente como para poder aplicar el contenido en situaciones profesionales como: consulta de manuales de maquinaria, equipamiento, utensilios de la actividad de restauración y aplicaciones informáticas.

### Contenidos

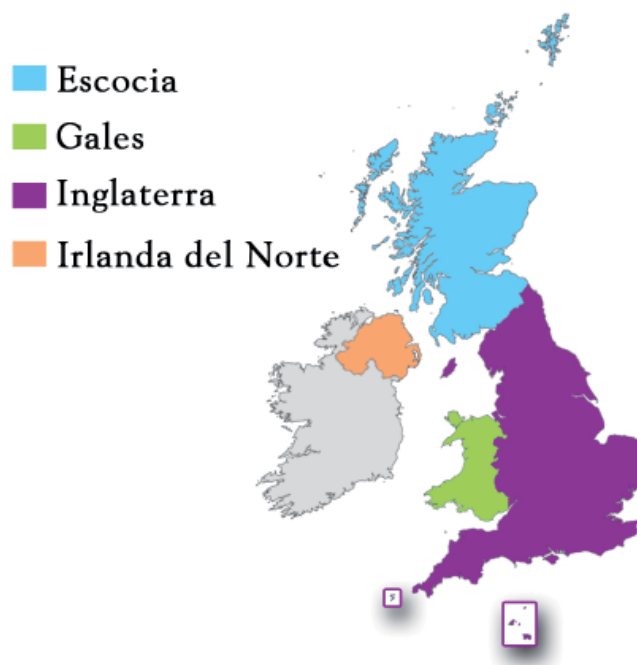
1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés
  - 1.1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas
  - 1.2. Elaboración de listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración
  - 1.3. Confección de horarios del establecimiento
  - 1.4. Información básica sobre eventos en restauración: fecha, lugar y precio
  - 1.5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas
  - 1.6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento
  - 1.7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios
  - 1.8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilios de la actividad de restauración y de aplicaciones informáticas

## 1.1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas

Este primer epígrafe con el que vamos a comenzar nuestra andadura en el inglés profesional para restauración es el más extenso que aparece en este libro, debido a la cantidad de aspectos que hay que tratar a la hora de estudiar los menús, las cartas y las recetas, así como el vocabulario y las expresiones referidas a verbos y utensilios de cocina. Además, es importante que el lector estudie diversas cuestiones gramaticales.

Según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL), dos de las competencias que el estudiante de una lengua extranjera debe alcanzar, además de la lingüística y de la comunicativa, son la competencia sociocultural y la sociolingüística. Aprender una lengua extranjera, por lo tanto, no solamente implica conocer la fonética, fonología, sintaxis o léxico. La cultura, las costumbres y los hábitos sociales y culturales de una comunidad están íntimamente ligados al idioma de la misma. Es por ello por lo que comenzaremos explicando brevemente algunas de las costumbres de las comunidades de habla inglesa, en concreto, las del Reino Unido.

### Reino Unido



La sociedad británica tiene unos horarios para comer bastante diferentes a la española. Esto se debe en parte a que el horario laboral es distinto al implantado en España en la mayoría de las empresas. Normalmente, en el Reino Unido



se trabaja con el sistema de jornada continua, de manera ininterrumpida hasta las 18.00 aproximadamente.

Obviamente, la primera comida que realizan los británicos es el desayuno: **breakfast** [brékfast]. A media mañana, a eso de las 12.00 o 12.30, hacen una pequeña parada en la que se toman el llamado **packed lunch**<sup>1</sup> [pakt lanch] que suele consistir en un par de sándwiches de pan de molde, un pequeño paquete de patatas fritas, una lata de refresco y un dulce o bollito industrial para el postre.

Tras este refrigerio ya no suelen volver a probar bocado hasta llegar a sus casas al final de la jornada, entre las 18.30 y las 19.30 aproximadamente. Es entonces cuando toman lo que es su comida fuerte y principal, **dinner** [dína], que equivaldría a nuestro almuerzo.

Antes de ir a dormir a veces toman un pequeño tentempié denominado **supper** [sápa]. Tenga cuidado con los llamados en inglés false friends (falsos amigos), ya que por su similitud al castellano en su pronunciación [sápa] podría correr el riesgo de traducir esta palabra al español como «sopa», cuando en realidad «sopa» en inglés es **soup** [súup].

La distribución de una carta o un menú en inglés es prácticamente idéntica a la de un menú o una carta española, aunque podemos encontrarnos con alguna que otra diferencia. A continuación, detallaremos sus diferentes secciones, su interpretación y traducción al inglés, así como su equivalencia con la carta o menú español.

Con respecto a la terminología en lengua inglesa, debemos destacar lo siguiente:

**Menu** [méniu]: Carta.

**Set meal** [set míil]: Menú, menú del día.

**To eat à la carte** [tu íit a la káat]: Comer a la carta.

**Wine list** [uáin list]: Carta de vinos.

Las cartas en inglés, al igual que en español, pueden estar divididas en cuatro tipos básicos de distribución: por orden cronológico de comidas, por categorías, por tipos de alimentos y por menús.

---

<sup>1</sup> Literalmente «almuerzo empaquetado», ya que normalmente el trabajador se lo lleva de casa «empaquetado» en una fiambarrera.

Si atendemos al primer tipo de distribución, **por orden cronológico de comidas**, dentro de la temporalización del día, tendremos las tres comidas principales: desayuno, almuerzo y cena.

**Breakfast** [brékfast]: Desayuno.

**Lunch** [lanch]: Almuerzo.

**Dinner** [dína]: Cena.

Y dentro de cada una de las comidas, los platos de los que se dispone (tostadas, zumo de naranja y café para el desayuno, por ejemplo).

La merienda en inglés es **tea** [tí]. Puede o no estar incluida como un apartado más de la carta dependiendo del local de restauración. El término **high tea** [jái tí] corresponde a lo que nosotros llamamos «merienda-cena», es decir, una merienda más fuerte de lo normal.

En una carta distribuida **por categorías** podemos encontrarnos, entre otros (dependerá del diseño que cada restaurante quiera darle a su carta), con los siguientes apartados:

**Snacks** [snaks]: Tentempiés, picoteos.

**Appetizers** [ápetaisas]: Aperitivos.

**Starters** [stáates]: Entrantes.

**Main courses** [méin kóosis]: Platos principales (de carne, de pescado, etc.).

**Side dishes** [said díshis]: Platos de acompañamiento o guarniciones<sup>2</sup>.

**Desserts** [diséets]: Postres.

**Drinks** [drinks]: Bebidas.

**Soft drinks** [soft drinks]: Refrescos.

**Juices** [llúsís]: Zumos.

**Liquors** [líkuos]: Bebidas alcohólicas.

**Spirits** [spírits]: Licores.

**Still water** [stíl uáta]: Agua sin gas.

**Sparkling water** [spáakling uáta]: Agua con gas.

**Wines** [uáins]: Vinos

**Beers** [bías]: Cervezas.

**Coffees** [kóofi]: Cafés.

**Teas** [tíis]: Tés.

Tenga cuidado con la pronunciación de **desserts**, ya que si se pronuncia de manera incorrecta, el hablante podría entender **desert** (desiertos) en lugar

---

<sup>2</sup> Traducido literalmente son los platos que se colocan al lado (**side**) del principal. En la cocina inglesa es muy normal servir los acompañamientos o guarniciones (patatas al horno con mantequilla, etc.) en un plato distinto.

de **desserts** (postres). Para esta última habrá que darle la acentuación en la última sílaba [di-séets] y hacer la vocal «e» con doble duración (vocal larga). Si damos la acentuación en la primera sílaba y hacemos la vocal «e» en vez de larga, corta, [dí-set], estaríamos diciendo la palabra «desierto».

Preste de nuevo atención a los false friends, ya que por su similitud al castellano tenderíamos a traducir la palabra **liquors** por «licores» o viceversa, cuando en realidad significa «bebidas alcohólicas» (también **alcoholic drinks** [alkoojólík drinks]); para la palabra «licores» habrá que utilizar **spirits**.

Al té inglés se le añade leche, no se toma hecho solamente en agua. Los tipos de té son muy numerosos según el tipo de hoja que se utilice. Debido a esta amplia gama, cada local de restauración elegirá las diversas variedades que desee introducir en su carta. Lo mismo ocurre con los tipos de cerveza y bebidas alcohólicas.

Si la carta de la que dispone el local de restauración está dividida por **tipos de alimentos**, podemos encontrarnos básicamente con los siguientes:

- Salads** [sálads]: Ensaladas.
- Soups** [súups]: Sopas.
- Seafood** [síifuud]: Mariscos.
- Fish** [fish]: Pescados.
- Meats** [míits]: Carnes.
- Poultry** [pólutri]: Carne de ave de corral.
- Cold meats** [kóuld míits]: Fiambre, embutido.
- Vegetarian** [velletárian]: Platos especialmente diseñados y preparados para personas vegetarianas.
- Specialities** [spechiáliti]: Especialidades (de la casa, del chef, etc.).

Según las especialidades que sirva cada local, podrán añadirse a la carta apartados del tipo:

- Pasta** [pásta]: Pasta.
- Sandwiches** [sándwichis]: Sándwiches.
- Baguettes** [baguéts]: Baguetes.
- Extras** [éxtras]: Extras (como acompañamientos, salsas, guarniciones, etc.).
- Sauces** [sóosis]: Salsas.

En la carta distribuida **por menús** hay que tener en cuenta la abreviatura de la palabra «número» (**number** [námbal]), ya que no es «N.º» o «n.º» como en español, sino **No** o **no**, es decir, la letra **n** (en mayúscula o en minúscula) seguida

de la letra **o**. Además de **number** [námba] o su abreviatura (**No/no**), en inglés podemos encontrarnos con el símbolo **#** delante de un número con el mismo significado; es decir:

**Menu no 1/Menu #1** [méníu námba uán]: Menú número 1.

**Menu no 2/Menu #2** [méníu námba túu]: Menú número 2.

**Menu no 3/Menu #3** [méníu námba zríi]: Menú número 3.

En cuanto a los menús, puede haber **fixed price menu** [fikst práis méníu], es decir, un menú de la casa o un menú del día (la traducción literal sería «menú de precio fijo»), aunque normalmente los menús se presentan con diferentes opciones para que el comensal elija una de cada categoría. Los ingleses no suelen comer primer y segundo plato, sino que la costumbre es tomar un solo plato principal: **main dish** [méin dish].

Este es un ejemplo de cómo podría ser un pequeño menú en inglés:

**Starters** [stáates]: Entrantes.

**Soup of the day** [súup of de déi]: Sopa del día.

**Garlic mushrooms** [gáalic máshruums]: Champiñones al ajillo.

**Garlic bread with melted cheese** [gáalic bred uíz mélted chís]: Pan de ajo con queso fundido.

**Salads** [sálads]: Ensaladas.

**Tuna salad** [tiúna sálad]: Ensalada de atún.

**Ham salad** [jam sálad]: Ensalada de jamón.

**Chicken salad** [chíken sálad]: Ensalada de pollo.

**Prawn salad** [práun sálad]: Ensalada de langostinos.

**Meats** [míits]: Carnes.

**Sirloin steak** [séeloin stéik]: Filete de solomillo.

**Pork chop** [póok chops]: Chuleta de cerdo.

**Fish** [fish]: Pescados.

**Tuna steak** [tiúna stéik]: Filete de atún.

**Cod** [kod]: Bacalao.

**Hake** [jéik]: Merluza.

**Desserts** [diséets]: Postres.

**Apple pie** [ápal pái]: Pastel de manzana.

**Ice-cream cup** [áis kríim kap]: Copa de helado.

En la palabra **chop** hay que pronunciar correctamente la «ch» y no una «sh» porque, de lo contrario, podría confundirse con la palabra **shop** (tienda) y para la persona inglesa que esté escuchando no es lo mismo una **pork chop** (chuleta de cerdo) que una **pork shop** (es decir, tienda en la que se venden los productos comestibles del cerdo).

Con respecto a las carnes, otras de las cuestiones que hay que tener en consideración es que los nombres de algunos animales en inglés no se utilizan para las partes comestibles de los mismos, sino que hay que emplear una palabra completamente diferente. Por ejemplo **pig** y **pork**. La primera, **pig** [pig], hace referencia al cerdo, el animal, pero **pork chop** (filete de cerdo) se refiere a la carne comestible del cerdo. Lo mismo ocurre con **cow** y **beef**: **cow** [káu] hace referencia a la vaca, el animal, pero **beef steak** [bíif stéik] se refiere al filete de ternera, la carne comestible del animal.

También, en el caso de las carnes tendremos que saber preguntar al cliente en qué punto la quiere o le gusta:

**Undercooked** [andakúukt]: Poco hecha.

**Medium rare** [mídiúm réa]: Al punto.

**Well done** [uél dan]: Muy hecha.

A continuación, se presenta un breve diálogo en el que el camarero, **waiter** [uéita], le pregunta al cliente **customer** [kástama], cómo le gustaría tomar la carne (en este caso, un filete de solomillo), dándole a elegir entre las tres modalidades en las que se puede presentar la carne: poco hecha, al punto o muy hecha. El cliente responde diciendo que la prefiere al punto.

Waiter: How would you like your sirloin steak, sir? Would you like it undercooked, medium rare or well done?

Customer: I'd prefer it medium rare, please.

Existe otro campo de vocabulario que todo profesional de restauración debería dominar para poder explicarle correctamente al cliente de qué modo han sido preparados los platos, o bien porque se lo explique de motu proprio, o bien porque el cliente de habla inglesa le haga la pregunta, con lo cual el personal del establecimiento de restauración habrá de estar preparado para responderle correctamente con el fin de que el cliente sepa sin equívocos no solamente lo que va a comer, sino también de qué manera lo va a comer. De este modo, tenemos términos como:

**Baked** [béikid]: Al horno, horneado.

**Breaded** [bréidid]: Empanado, rebozado.

**Boiled** [bóild]: Hervido.

**Charbroiled/Broiled** [chaabróild bróild]: Braseado.

**Cooked/Boiled/Softboiled** [kúukt bóild softbóild]: Cocido.

**Dressed** [dresd]: Aliñado para ensalada.

**Fried** [fráid]: Frito.

**Glazed** [gléisd]: Glaseado.  
**Griddled** [grídel]: A la plancha.  
**Gratinated** [grátineitid]: Gratinado.  
**Grilled** [grild]: A la parrilla.  
**Larded** [láadid]: Mechado.  
**Poached** [póuchd]: Escalfado.  
**Roast** [róust]: Asado.  
**Sautéed** [soutéid]: Salteado.  
**Scalded** [skóoldid]: Escaldado.  
**Scrambled** [skrámbeid]: Revuelto.  
**Seasoned** [séisond]: Aliñado para pescado.  
**Smoked** [smóukt]: Ahumado.  
**Steamed cooked** [stéimd kukt]: Al vapor.  
**Stewed** [stúud]: Estofado, guisado.  
**Sugar-coated** [shúga cóutid]: Confitado.  
**Toasted** [tóustid]: Tostado.

## Actividad

Aunque más adelante se realizará en profundidad un estudio sobre el vocabulario de alimentos y bebidas, como actividad previa preparatoria, hágase con algún menú de restaurante e intente traducirlo al inglés.

Para poder entender correctamente una **receta** de cocina en lengua inglesa, necesitaremos dominar diversas variables: los verbos relacionados con las acciones que comúnmente se realizan en la cocina, el tiempo verbal en el que se utilizan, los utensilios empleados para la preparación de los alimentos y, por supuesto, el nombre de los alimentos en inglés. En esta ocasión vamos a centrarnos en las tres primeras variables mencionadas, ya que en epígrafes posteriores de este libro estudiaremos en profundidad los nombres de los alimentos y bebidas en inglés. También será imprescindible conocer ciertos adverbios que nos irán dando el orden de actuación para seguir los pasos de la receta correctamente.

Comenzaremos por mencionar que la forma verbal principalmente usada en una receta de cocina es el imperativo, empleado para indicar órdenes o acciones que se van a realizar.

Los verbos en inglés se enuncian en infinitivo con **to**. El imperativo se forma con el verbo en infinitivo sin **to** y sin sujeto.

**To wash** [tu uásh]: Lavar.

El imperativo negativo se forma añadiendo delante del tiempo verbal **don't** o **do not**. La diferencia entre usar la negativa contraída, **don't**, o sin contraer, **do not**, es que si la empleamos sin contraer, estamos imprimiendo una mayor fuerza o un mayor énfasis a la orden en cuestión. Fíjese en los siguientes ejemplos de la siguiente tabla.

Verbo	Imperativo	Imperativo negativo	Ejemplos
To wash [tu uásh]: Lavar.	Wash [uásh]: Lava/Lavad.	Don't wash [dóunt uásh]: No laves/lavéis.	Wash the vegetables [uásh de vélletabols]: Lava/Lavad las verduras.
		Do not wash [du not uásh]: No laves/lavéis.	Do not/Don't wash the vegetables [du not dóunt uásh de vélletabols]: No laves/lavéis las verduras.
To peel [tu píil]: Pelar.	Peel [píil]: Pela/Pelad.	Do not peel [du not píil]: No peles/peléis.	Peel the potatoes [píil de potéitous]: Pela/Pelad las patatas.
		Don't peel [dóunt píil]: No peles/peléis.	Do not/Don't peel the potatoes [du not dóunt píil de potéitous]: No peles/peléis las patatas.

Otro de los tiempos verbales que con mayor frecuencia podemos encontrar en las recetas gastronómicas es el **present perfect**. Normalmente, el **present perfect** se corresponde en español con el pretérito perfecto compuesto de subjuntivo, que se forma con el presente de subjuntivo del verbo «haber» + participio («haya amado»). Lo encontramos en oraciones como el ejemplo que se incluye a continuación:

Once you have washed the vegetables, peel the potatoes: Una vez que hayas lavado las verduras, pela las patatas.

La estructura gramatical del **present perfect** en inglés se forma con un sujeto seguido del verbo auxiliar **have** (**has** para la tercera persona del singular, es decir, **he**, **she**, **it** o cualquier sujeto que pueda sustituirse por dichos pronombres personales) más el participio del verbo principal.

**Present perfect: sujeto + have/has + participio del verbo principal**

Para formar el participio de un verbo partiremos de su infinitivo sin **to** si el verbo es regular. En este caso, el participio se forma añadiendo **-ed** al verbo o solamente la **-d** si el verbo acabase en **-e** como, por ejemplo, el caso de **slice** (rebanar, cortar en rebanadas), donde la **-e** final se elimina, dando como resultado **sliced** (rebanado, cortado en rebanadas), pero nunca **sliceed**.

Aquellos verbos regulares que terminan en una vocal corta seguida por un consonante, por ejemplo, **stop** (parar), al añadir la **-ed** de participio hay que duplicar la última consonante: **stopped** (parado).

Los verbos acabados en **-y** pueden formar el participio de dos formas diferentes. En primer lugar, si el verbo acaba en **-y** y no hay ninguna vocal que le anteceda, entonces la **-y** se cambia por **-i-** al añadir la **-ed** de participio; por ejemplo: **cry/cried** (llorar/llorado). En segundo lugar, si el verbo acaba en **-y** y hay alguna vocal que le anteceda, entonces la **-y** se mantiene al añadir la **-ed** de participio; por ejemplo: **play/played** (jugar/jugado).

Si el verbo es irregular, su participio se formará de diferente manera sin seguir una regla gramatical específica, así que el alumno tendrá que memorizar la lista de verbos irregulares en lengua inglesa.

Otra de las formas verbales que podemos encontrarnos en una receta escrita en inglés es el **gerundio**, como en expresiones del tipo:

**Prepare the meat before hand cutting it in small pieces:** Prepare la carne de antemano cortándola en trozos pequeños.

Para poner un verbo en gerundio partiremos de su infinitivo sin **to**. El gerundio se forma añadiendo **-ing** al verbo. Si el verbo acabase en **-e** como, por ejemplo, el caso de **slice** (rebanar, cortar en rebanadas), la **-e** final se eliminaría, dando como resultado **slicing** (rebanando, cortando en rebanadas), pero nunca **sliceing**.

Aquellos verbos regulares que terminan en una vocal corta seguida por una consonante como, por ejemplo, en el caso de **cut** (cortar), al añadir la terminación **-ing** de gerundio habrá que duplicar la última consonante: **cutting** (cortando).

Los verbos acabados en **-y** forman el gerundio manteniendo la **-y** y añadiendo la terminación **-ing**; por ejemplo: **cry/crying** (llorar/llorando) o **play/playing** (jugar/jugando).



A continuación, encontrará una lista de verbos utilizados habitualmente en las recetas, ordenados alfabéticamente en español para que le sea más sencilla su consulta a la hora de buscar una palabra. En este caso, no se proporciona la pronunciación figurada (aunque se aconseja al lector que busque o escuche la pronunciación de todas las palabras por su cuenta), ya que no son términos que se vayan a usar a la hora de mantener una conversación con el cliente, sino que van a ser leídos en recetas de cocina escritas.

<b>Add:</b> Agregar, añadir.	<b>Over a low flame:</b> Cocinar a fuego lento.
<b>Bake:</b> Hornear.	<b>Parboil:</b> Sancochar.
<b>Beat:</b> Batir.	<b>Peel:</b> Pelar.
<b>Blend:</b> Emulsionar.	<b>Place:</b> Poner, colocar.
<b>Boil:</b> Hervir.	<b>Poach:</b> Pasar por agua.
<b>Bread:</b> Empanar.	<b>Pour:</b> Verter.
<b>Break:</b> Cortar (en piezas).	<b>Preheat:</b> Precalentar.
<b>Bring to the boil:</b> Llevar a ebullición.	<b>Prepare:</b> Preparar.
<b>Broild:</b> Asar a la parrilla.	<b>Put:</b> Poner.
<b>Chill:</b> Enfriar (bebidas).	<b>Put aside:</b> Reservar.
<b>Chop:</b> Cortar, picar.	<b>Quarter:</b> Cuartear.
<b>Clean:</b> Limpiar.	<b>Rinse:</b> Enjuagar.
<b>Cook:</b> Cocer.	<b>Roast:</b> Asar.
<b>Cook on:</b> Cocinar a fuego lento.	<b>Roll out with the rolling pin:</b> Estirar con el rodillo.
<b>Cool:</b> Enfriar (comidas).	<b>Rub the flour:</b> Trabajar la harina.
<b>Cover:</b> Tapar, forrar.	<b>Sauté:</b> Saltear.
<b>Crush:</b> Triturar.	<b>Season:</b> Aderezar, sazonar, aliñar para pescado, salpimentar.
<b>Curdle:</b> Cuajar.	<b>Serve:</b> Servir.
<b>Decorate:</b> Decorar.	<b>Shake:</b> Sacudir.
<b>Defreeze:</b> Descongelar.	<b>Shell:</b> Cascar.
<b>Dice:</b> Cortar (en daditos).	<b>Shred:</b> Desmenuzar, hacer tiras.
<b>Dissolve:</b> Desleír.	<b>Sieve:</b> Tamizar.
<b>Drain:</b> Escurrir.	<b>Simmer:</b> Cocer a fuego lento.
<b>Dress:</b> Aliñar para ensalada.	<b>Skin off:</b> Pelar.
<b>Fill:</b> Rellenar.	<b>Slice:</b> Cortar (en rodajas).
<b>Fold:</b> Plegar.	<b>Smash:</b> Aplastar, hacer pedazos.
<b>Freeze:</b> Congelar.	<b>Soak:</b> Remojar.
<b>Froth:</b> Montar, espumar.	<b>Soften:</b> Ablandar.
<b>Fry:</b> Freír.	<b>Spread (out):</b> Extender.
<b>Give off:</b> Desprender.	<b>Sprinkle:</b> Espolvorear, salpicar.
<b>Grate:</b> Rallar.	
<b>Gratinate:</b> Gratinar.	

<b>Grease:</b> Engrasar.	<b>Staff:</b> Rellenar.
<b>Grind:</b> Moler.	<b>Stand:</b> Reposar.
<b>Halve:</b> Cortar (en dos).	<b>Steam:</b> Cocer al vapor.
<b>Hollow:</b> Abombar.	<b>Stick:</b> Adherir, pegar.
<b>Keep:</b> Apartar, guardar, conservar.	<b>Stir:</b> Mover, remover.
<b>Knead:</b> Amasar.	<b>Strain:</b> Colar, escurrir.
<b>Leave:</b> Dejar.	<b>Sweeten:</b> Endulzar.
<b>Leave to cool:</b> Dejar enfriar.	<b>Taste:</b> Probar.
<b>Let:</b> Dejar.	<b>Take off the heat:</b> Retirar del fuego.
<b>Line:</b> Forrar.	<b>Take out of:</b> Sacar.
<b>Make:</b> Hacer.	<b>Take out of the mould:</b> Desmoldar.
<b>Make a ball/Make balls:</b> Formar una bola/Formar bolas.	<b>Thicken:</b> Espesar, adquirir cuerpo.
<b>Make holes in the bottom:</b> Pinchar el fondo.	<b>Throw away:</b> Tirar.
<b>Measure:</b> Medir.	<b>Toast:</b> Tostar.
<b>Melt:</b> Derretir.	<b>Triturate:</b> Triturar.
<b>Mix:</b> Mezclar.	<b>Uncover:</b> Destapar.
<b>Moisten:</b> Humedecer.	<b>Wash:</b> Lavar.
	<b>Wet:</b> Mojar.
	<b>Work the flour:</b> Trabajar la harina.

También es importante, a la hora de leer, comprender e interpretar una receta en inglés, conocer los posibles adverbios, locuciones adverbiales y preposiciones que pueden aparecer. En breve, encontrará un listado de ellos con un ejemplo ilustrativo en cada uno, pero previamente tenemos que detenernos en algunos aspectos gramaticales importantes para el correcto uso de los mismos.

Así, en el caso de las preposiciones hay que mencionar una regla de oro inquebrantable del inglés, que es la siguiente: cada vez que detrás de una preposición aparezca un verbo, este tiene que ir obligatoriamente en gerundio.

Además, y antes de adentrarnos en la lista de adverbios, locuciones adverbiales y preposiciones que encontrará a continuación, hay que hacer especial mención a dos de las preposiciones que aparecen en la misma: **for** y **during**.

La preposición **for** puede ser traducida de diversas maneras al español. En primer lugar, puede significar «para»:

**This coffee is for you:** Este café es para ti.

Si la preposición «para» va seguida de un verbo, no se utiliza **for**, sino **to** (del infinitivo). Es decir, si tenemos que escribir una receta en inglés y traducir a dicho idioma la oración «Añade tres cucharaditas de azúcar para endulzar la mezcla», estas serían las opciones correcta e incorrecta:

- ✓ Add 3 teaspoons of sugar to sweeten the mixture.
- ✗ Add 3 teaspoons of sugar for sweeten the mixture.

Aunque quizás sea algo menos utilizada que la que acabamos de explicar, existe una segunda opción para realizar este tipo de construcciones, que consiste en emplear la preposición **for**, pero en este caso hay que tener en cuenta, tal y como acabamos de explicar, que el verbo debe ir en gerundio y no en infinitivo. Veámoslo nuevamente con el ejemplo:

- ✓ Add 3 teaspoons of sugar for sweetening the mixture.
- ✗ Add 3 teaspoons of sugar for sweeten the mixture.

Obviamente, igual de incorrecto sería mezclar preposiciones y gerundios e infinitivos para expresar lo anterior. Con esto nos estamos refiriendo a las siguientes posibles combinaciones, que son del todo erróneas:

- ✗ Add 3 teaspoons of sugar for to sweetening the mixture.
- ✗ Add 3 teaspoons of sugar for to sweeten the mixture.

El otro significado de la preposición **for** es «durante» y la utilizamos cuando tenemos que emplear la cantidad de tiempo. Veamos un ejemplo:

Bake it for 15 minutes: Hornéalo durante 15 minutos.

**During** es la otra preposición que mencionábamos anteriormente. Su traducción al español también es «durante», pero aquí tenemos que tener especial cuidado para emplearla correctamente, ya que, como acabamos de ver, la preposición **for** también significa «durante», pero **for** y **during** no pueden emplearse indistintamente. Tenemos que saber y tener claro cuándo utilizar «durante» como **for** y cuándo como **during**.

La preposición **during** solo podemos emplearla cuando algo sucede u ocurre durante el transcurso de otro «algo» u otra acción.

During the cooking, stir the vegetables from time to time: Durante la cocción, remueva las verduras de vez en cuando.

Por tanto, hay que extremar la precaución para no cometer errores como los siguientes:

- ✗ For the cooking, stir the vegetables from time to time.
- ✗ Bake it during 15 minutes.

En la primera frase incorrecta no podemos utilizar **for** con el significado de «durante», ya que no nos estamos refiriendo a una cantidad de tiempo, sino a una acción o hecho que ocurre durante el transcurso de otra acción u otro hecho, por lo que la única opción posible correcta es **during**. En la segunda frase incorrecta no podemos usar **during** para decir «durante», puesto que no estamos haciendo referencia a una acción o hecho que ocurre durante el transcurso de otra acción u otro hecho, sino a una cantidad de tiempo, por lo que la única opción posible correcta es **for**.

Una vez explicadas las diferencias entre **for** y **during**, mostramos el listado de los adverbios, locuciones adverbiales y preposiciones habituales en las recetas de cocina:

**A while:** Un rato, un tiempo.

**Stir the vegetables for a while:** Remueve las verduras durante un rato/tiempo.

**A x time:** Una x vez.

**Bring it to the boil a second time:** Llévelo a ebullición una segunda vez.

**After:** Después de, tras.

**After boiling the potatoes, peel the tomatoes:** Después de/Tras hervir las patatas, pela los tomates.

**After that:** Después de eso.

**Peel the tomatoes. After that, boil the potatoes:** Pela los tomates. Después de eso, hierve las patatas.

**Again:** De nuevo, otra vez.

**Bring it to the boil again:** Hiérvelo de nuevo/otra vez.

**Before:** Antes, antes de.

**Before frying the potatoes, rinse them:** Antes de freír las patatas, enjuágalas.

**During:** Durante.

**During the cooking, stir the vegetables from time to time:** Durante la cocción, remueve las verduras de vez en cuando.

**For:** Durante.

**Bake it for 15 minutes:** Hornéalo durante 15 minutos.

**From time to time:** De vez en cuando.

**Stir it from time to time:** Remuévelo de vez en cuando.

**In x minutes' time:** En/Dentro de x tiempo.

**The food will be ready in five minutes' time:** La comida estará lista dentro de/en cinco minutos.

**Meanwhile:** Entretanto, mientras tanto.

**Boil the potatoes. Meanwhile, peel the onions:** Hierva las patatas. Mientras tanto, pela las cebollas.

**Now:** Ahora.

**Now, cut the meat:** Ahora, corta la carne.

**Then:** Luego, entonces.

**Cut the meat. Then, fry it:** Corta la carne. Luego fríela.

**Thereafter:** Después, después de eso.

**Cut the meat. Thereafter, fry it:** Corta la carne. Después, fríela.

**Till:** Hasta, hasta que.

**Boil the potatoes till they are soft:** Hierva las patatas hasta que estén blandas.

**Together with:** Junto con.

**Fry the meat together with the garlic:** Fríe la carne junto con el ajo.

**Too:** También.

**Add the onions too:** Añade las cebollas también.

**Until:** Hasta, hasta que.

**Boil the potatoes until they are soft:** Hierva las patatas hasta que estén blandas.

**While:** Mientras.

**Cut the meat while you fry the potatoes:** Corta la carne mientras fríes las patatas.

Además de las unidades de peso estándar como, por ejemplo, los gramos o los kilogramos, en una receta también podemos encontrarnos con una serie de palabras que nos indiquen la cantidad necesaria de cada ingrediente en cuestión; estamos hablando de los cuantificadores. A continuación, dispone de un listado en inglés, con su traducción al español y un ejemplo de cada uno de los cuantificadores que aparecen con una mayor frecuencia:

**A handful of:** Un puñado de.

**A handful of grated cheese:** Un puñado de queso rallado.

**A piece of:** Un trozo de.

**A piece of bread:** Un trozo de pan.

**A slice of:** Una rebanada/rodaja de.

**A slice of sausage:** Una rodaja de salchicha.

**A slice of bread:** Una rebanada de pan.

**A pint of:** Una pinta de.

**A pint of cream:** Una pinta de crema.

**A rasher of:** Una loncha de.

**A rasher of bacon:** Una loncha de *bacon*.

**A pinch of:** Una pizca de.

**A pinch of paprika:** Una pizca de pimentón.

**A spoonful of:** Una cucharada de.

**A spoonful of coffee:** Una cucharada de café.

**A teaspoon of:** Una cucharadita de.

**A teaspoon of salt:** Una cucharadita de sal.

**A bunch of:** Un manojo de.

**A bunch of parsley:** Un manojo de perejil.

**Half a:** Media.

**Half a cabbage:** Media col.

**Rasher:** Loncha.

**Seven cheese rashers:** Siete lonchas de queso.

Otra de las cuestiones importantes que se ha de tener en cuenta a la hora de interpretar una receta en inglés es la conversión de las unidades de medida, en el caso en el que la receta utilice las inglesas en lugar de las estándar europeas<sup>3</sup>.

También es importante saber reconocer aquellas palabras inglesas que nos indican el tipo de envase o recipiente que contiene un alimento o una bebida, en caso de que alguno de ellos pudiera aparecer en alguna receta. Seguidamente, le presentamos una lista con ejemplos de los tipos de envases o recipientes más empleados:

**Bag:** Bolsa.

**A bag of tea:** Una bolsa de té.

**Barrel:** Barril.

**A barrel of wine:** Un barril de vino.

**Bottle:** Botella.

**A bottle of wine:** Una botella de vino.

**Bowl:** Bol.

**A bowl of beans:** Un bol de alubias.

**Box:** Caja.

**A box of chocolates:** Una caja de bombones.

**Can:** Lata (para bebidas o líquidos).

**A can of Coke®:** Una lata de Coca-Cola®.

**Carton:** Cartón, tetra brik.

**A carton of milk:** Un cartón/tetra brik de leche.

**Cup:** Taza.

**A cup of tea:** Una taza de té.

**Glass:** Vaso, copa.

**A glass of water:** Un vaso de agua.

**A glass of wine:** Una copa de vino.

**Jar:** Bote.

**A jar of marmalade:** Un bote de mermelada<sup>4</sup>.

**Jug:** Jarra.

**A jug of coffee:** Una jarra de café.

---

<sup>3</sup> Para más información sobre la interpretación de las medidas y pesos en lengua inglesa, se recomienda la lectura del epígrafe 3.7.

<sup>4</sup> En inglés existen dos palabras diferentes para designar «mermelada»: **marmalade** implica que la mermelada está hecha con frutas cítricas (como la naranja, por ejemplo), mientras que **jam** (empleado en Gran Bretaña) y **jelly** (empleado en EE. UU.) se refieren a mermelada fabricada con frutas dulces (la fresa, por ejemplo).