

INGLÉS PARA CAMAREROS: TIPOS DE CARNE

- CAPÍTULO VII -

En la última píldora de inglés para camareros, repasamos con Alberto Alonso las diferentes bebidas que podrían pedir los clientes. En este nuevo vídeo, aprenderemos los diferentes tipos de carne y el punto de la misma.

De forma genérica, nos referiremos a la carne como: Meat.

Además, recuerda que existen diferentes tipos de carne: Different kind of meat

A continuación, os dejamos un cuadro de los principales tipos de carne de los que habla Alberto para que puedas seguir repasando y aprendiendo más vocabulario:

Pollo - Chicken

Vacuno - Beef

Cerdo - Pork

Cordero - Lamb

Pato - Duck

Pavo - Turkey

Perdiz o codorniz - Quail

Jamón - Ham

Beicon - Bacon

Salchichas - Sausages

Salchichón - Salami

Costillas - Ribs

Carne asada - Roastbeef

Carne picada - Ground meat

Albóndigas - Meatballs

Guiso / estofado - Stew

Chuleta - Chop / Cutlet

Filete - Steak

Pechuga - Breast

Guarnición - Garnish

Ensalada - Salad

Patatas asada - Baked potato

Puré de patatas - Mashed potatoes

Patatas fritas de bolsa - Chips

Patatas fritas - French fries

Sopa - Soup

Salsa - Sauce

Ahora, es momento de enterarse del punto en el que quieren la carne tus clientes. Para ello, preguntaremos: How would you like it cooked?

Rare - Crudo / Rojo inglés

Medium rare - Poco hecho / Rojo medio

Medium - En su punto / Medio

Medium well - Un poco hecho / Tres cuartos

Well done - Bien hecho

RESUMEN

Comida ▶ Food

Carne ▶ Meat

Pollo ▶ Chicken

Carne de vacuno ▶ Beef

Chuletón ▶ Steak

¿Cómo te gusta que te cocinen la carne? ▶ How would you like it cooked?

Crudo ▶ Rare

Poco hecho ▶ Medium rare

En su punto ▶ Medium

Un poco más hecho ▶ Medium well

Pasado ▶ Well done

¡RESUELVE EL QUIZ Y CONSIGUE PUNTOS EXTRAS!

DEMUESTRA QUE LO SABES