

COMPRENSIÓ ORAL

Ahora escucharás un texto dos veces. La primera es para responder las preguntas y la segunda es para repasar tus respuestas. Tienes un minuto para leer el enunciado de las preguntas antes de escuchar el texto.

REPOSTERÍA PARA PRINCIPIANTES

1. El restaurante de la chef invitada se llama...

- a. Nata Montada.
- b. Azúcar Glas.
- c. Dulce Rico.
- d. Chef Rico.



2. Según Dulce Rico, los cuencos que se usan para montar la nata deberían estar...

- a. congelados.
- b. templados.
- c. limpios.
- d. fríos.

3. ¿Qué utensilio se necesita para batir la nata hasta que espese?

Escoge la opción A, B, C o D.



A



B



C



D

- a. A
- b. B
- c. C
- d. D

4. Dulce recomienda a Alberto que para triturar el azúcar utilice un...

- a. robot de cocina.
- b. molinillo.
- c. rallador.
- d. rodillo.

COMPREENSIÓ ORAL

- 5. Según Dulce Rico, para ablandar la mantequilla de forma más rápida hay que utilizar un...**
- a. robot de cocina.
 - b. molinillo.
 - c. rallador.
 - d. rodillo.
- 6. Para preparar los moldes antes de meterlos en el horno, nuestra experta recomienda primero...**
- a. engrasarlos.
 - b. limpiarlos.
 - c. enfriarlos.
 - d. secarlos.
- 7. Esta sección del programa de cocina va especialmente dirigida a...**
- a. pasteleros profesionales.
 - b. aprendices de repostería.
 - c. periodistas gastronómicos.
 - d. concursantes de un programa de radio.
- 8. ¿Cómo sabrán los principiantes en la elaboración de postres las respuestas a sus preguntas? Podrán...**
- a. mirar "Repostería para principiantes" en televisión.
 - b. escuchar a Dulce Rico en la radio.
 - c. consultar las redes sociales.
 - d. leer el libro de Dulce Rico.
- 9. ¿Cuál es la finalidad del programa?**
- a. Enseñar a cocinar.
 - b. Inventar postres nuevos.
 - c. Dar consejos sobre repostería.
 - d. Animar a los oyentes a cocinar.