**Clase de cocina (vocabulario)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Receta | レシピ | Enjuagar | 水で洗う |
| Ingredientes | 材料 | Fuego bajo | 弱火 |
| Pollo | 鶏肉 | Transparente | 半透明 |
| Carne | 肉 | Agua caliente | お湯 |
| Al gusto | 味に | Apagar el fuego | 火を消す |
| Cocinar | 料理する | Agregar | 入れる |
| Olla/cacerola | 鍋 | Remojar | 水戻す |
| Fuego | 火 | Colador | こし器 |
| Fuego alto | 強火 | Exprimir | 絞る |
| Hervir | 煮る | Revolver | 混ぜる |
| Minuto | 分 | Refrigerador | 冷蔵庫 |
| Disolver | 溶かす | Sartén | フライパン |
| Quemarse | 焦げる | Aceite | 油 |
| Salsa | ソース | Freír | 炒める |
| Desmenuzar | 小さくちぎる | Ligeramente dorado | きつね色 |
| Servir | 提供する | Descongelar | 冷凍する |
| Tortillas | トルティーヤ | Microondas | レンジ |
| Cortar finamente | 刻む | Cortar en cuadritos | みじん切る |
| Fuego medio | 中火 |  |  |

**料理教室（語彙）**

