

ENGLISH FOR FOODIES!

Inglés para los amantes de la comida

EL NEWSLETTER DE KOE

FIKI
Aprendiendo
Inglés

NOVIEMBRE 2025

Editor en Jefe

Juan Pablo Ruz

Productores

Saidy Prieto

Diseñador Diagramador

Verónica Rojas

Correctores y Revisores

Sebastian Alvarado





new

El Inglés ***y la historia*** ***de la gastronomía***

La gastronomía no solo es arte y sabor, también es lenguaje. A lo largo de la historia, el inglés ha absorbido y transformado términos culinarios de distintas culturas, convirtiéndose en un idioma clave para chefs, viajeros y amantes de la cocina.



Preparemos los ingredientes

Durante la Edad Media, el inglés incorporó muchas palabras del francés, especialmente en el ámbito culinario. Esto ocurrió tras la conquista normanda, cuando los aristócratas comían “beef” (*carne de res*) y los campesinos criaban “cow” (*vaca*). Así nacieron pares como:

Pork (cerdo cocinado) vs. Pig (animal)

Mutton (cordero cocinado) vs. Sheep (animal)



Cocinemos la Influencia global

Con el auge de la cocina internacional, el inglés se volvió el idioma universal en menús, recetas y programas de cocina. Palabras como sushi, tapas, curry o espresso se usan tal cual en inglés, mostrando cómo la gastronomía rompe fronteras.



Sirvamos un plato de términos que nacieron en la cocina y se usan en otros contextos.

To grill someone
Interrogar intensamente
(literalmente: asar a alguien)

A piece of cake
Algo muy fácil
(literalmente: un pedazo de pastel)

Spill the beans
Revelar un secreto
(literalmente: derramar los frijoles)

Aprender inglés desde la gastronomía es sabroso y cultural.
¡Cada palabra tiene historia! No te pierdas la siguiente nota.



Fill in the Recipe

COMPLETA LA RECETA

A CONTINUACIÓN APRENDEREMOS VOCABULARIO BÁSICO DE COCINA EN INGLÉS MIENTRAS SE COMPLETA UNA RECETA SENCILLA.

INSTRUCCIONES: COMPLETA LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LAS PALABRAS CORRECTAS EN INGLÉS. LAS RESPUESTAS ESTÁN AL FINAL. ¡NO HAGAS TRAMPA!

Easy Pancakes

PANQUEQUES FÁCILES

PALABRAS A USAR: EGG, BOWL, BUBBLES, PAN.

IN A LARGE ____ (BOL), MIX 1 CUP OF FLOUR, 1 TABLESPOON OF SUGAR, AND A PINCH OF SALT.

ADD 1 CUP OF MILK AND 1 ____ (HUEVO). STIR UNTIL SMOOTH.

HEAT A ____ (SARTÉN) OVER MEDIUM HEAT AND ADD A LITTLE BUTTER.

POUR SOME BATTER INTO THE PAN AND COOK UNTIL ____ (BURBUJAS) APPEAR. FLIP AND COOK THE OTHER SIDE UNTIL GOLDEN.

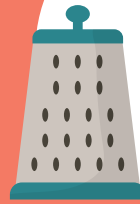
RESPUESTAS: BOWL, EGG, PAN, BUBBLES.

Food Riddles

Adivinanzas de comida



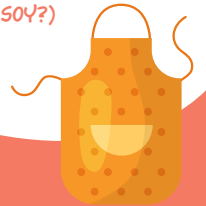
DESARROLLEMOS
COMPRESIÓN Y VOCABULARIO
EN INGLÉS A TRAVÉS DE
ADIVINANZAS DIVERTIDAS.



INSTRUCCIONES: LEE CADA
ADIVINANZA Y ADIVINA EL
ALIMENTO. LUEGO REvisa TUS
RESPUESTAS AL FINALIZAR.



I'M ORANGE AND CRUNCHY,
RABBITS LOVE ME. WHAT AM I?
(SOY NARANJA Y CRUJIENTE, LOS CONEJOS
ME ADORAN. ¿QUÉ SOY?)



I'M WHITE, YOU CAN SCRAMBLE ME
OR BOIL ME. I COME FROM A CHICKEN.
WHAT AM I?

(SOY BLANCO, PUEDES REVOLVERME O
HERVIRME. VENGO DE UNA GALLINA. ¿QUÉ
SOY?)



I'M SWEET AND YELLOW,
MONKEYS LOVE ME. WHAT AM I?
(SOY DULCE Y AMARILLO, LOS MONOS ME
ADORAN. ¿QUÉ SOY?)



Respuestas: Carrot, Egg, Banana.

What's Missing?

¿Qué falta?

Identifica ingredientes que faltan en una receta usando pistas en inglés.

Tomato Salad

Ensalada de tomate

To make a fresh tomato salad, you need:

Tomatoes

Olive oil

Salt

_____ (Hint: It's green, aromatic, and often used in Italian dishes) / *Es verde, aromática y se usa con frecuencia en platos italianos.*

Guacamole

To make a classic guacamole, you need:

Avocados

Lime juice

Salt

_____ (Hint: It's small, green, and adds a fresh, herbal flavor) / *Es pequeño, verde y aporta un sabor fresco y herbal.*

Spaghetti with Tomato Sauce

To prepare a simple tomato sauce for spaghetti, you need:

Tomatoes

Garlic

Olive oil

_____ (Hint: It's white, often sprinkled on top, and made from milk) / *Es blanco, se espolvorea a menudo por encima y está hecho de leche.*





VOCABULARIO Y FRASES EN INGLÉS

PARA AMANTES
DE LA COCINA



Si te gusta cocinar, ver programas de chefs o simplemente comer bien, entonces el nuevo vocabulario que tenemos para ti te va a venir muy bien.

Este vocabulario en inglés te va a encantar. Aquí tienes palabras y frases comunes en el mundo gastronómico, con su traducción al español:

Técnicas de cocina



BAKE
HORNEAR



GRILL
ASAR A LA PARRILLA



BOIL
HERVIR



FRY
FREÍR



SAUTÉ
SALTEAR



STEAM
COCINA A VAPOR

EL NEWSLETTER DE KOE

FI 23
Aprendiendo
Inglés



Ingredientes y medidas



TABLESPOON

CUCHARADA



TEASPOON

CUCHARADITA



CUP

TAZA



PINCH OF SALT

PIZCA DE SAL



CHOPPED ONIONS

CEBOLLA PICADA



MINCED GARLIC

AJO TRITURADO

Frases útiles en restaurantes

CAN I SEE THE MENU, PLEASE?

¿PUEDO VER EL MENÚ, POR FAVOR?

I'LL HAVE THE CHICKEN SALAD.

ORDENAR LA ENSALADA DE POLLO.

IS THIS DISH SPICY?

¿ESTE PLATO ES PICANTE?

Expresiones idiomáticas con comida

BRING HOME THE BACON
GANARSE LA VIDA
(LITERAL: TRAER EL TOCINO A CASA).

COOL AS A CUCUMBER
MUY TRANQUILO
(LITERAL: FRESCO COMO UN PEPINO).

FULL OF BEANS
LLENO DE ENERGÍA
(LITERAL: LLENO DE FRIJOLES).

Aprender inglés con el sabor de la gastronomía es una forma divertida y práctica de expandir tu vocabulario.

¡Y quién sabe!

Tal vez tu próxima receta venga en inglés.

¡Sabemos que lo puedes lograr!

