La cocina y cocinar – Test 1

Nombre: Clase: Fecha: Puntuación: / 30

Haz este examen en línea y comprueba tus respuestas al instante

Elige la respuesta correcta (A, B, C o D) para cada pregunta.

Parte 1: Objetos de la cocina

Elige la palabra que mejor completa cada frase o responde a la pregunta.

1. You keep milk, cheese and butter cold in the _____.
   A oven **B** fridge **C** sink **D** cupboard
2. After dinner, I wash the dirty plates in the _____.
   A kettle **B** pan **C** sink **D** freezer
3. I use a _____ to boil water for tea.
   A fork **B** plate **C** knife **D** kettle
4. Which thing do you use to cut bread?
   A a knife **B** a spoon **C** a cup **D** a glass
5. We usually eat soup with a _____.
   A fork **B** spoon **C** knife **D** plate
6. The ice cream is in the _____ because it must stay very cold.
   A oven **B** toaster **C** freezer **D** microwave
7. Which word is NOT a kitchen object?
   A frying pan **B** pillow **C** saucepan **D** chopping board
8. An oven is something you use to _____.
   A keep food cold **B** wash dishes **C** cut vegetables **D** cook or bake food
9. Put some cereal in a _____ and add milk.
   A bowl **B** glass **C** kettle **D** oven
10. A _____ is a book with instructions for making different dishes.
    A menu **B** receipt **C** cookbook **D** shopping list

Parte 2: Verbos de cocina y colocaciones

Elige la palabra o expresión correcta para cada frase.

11. Use a knife to _____ the skin off the apple.
    A pour **B** peel **C** stir **D** bake
12. _____ the milk into a glass, please.
    A Cut **B** Bake **C** Chop **D** Pour
13. Can you _____ the table, please? Dinner is ready.
    A make **B** set **C** do **D** put

© PDFTests.com – Gratis para uso personal y en clase

14. Put the eggs in hot water and _____ them for eight minutes.
A boil **B** peel **C** slice **D** roast

15. Which word is wrong in this sentence? "My brother cooks a cake every Sunday."
A brother **B** cooks **C** cake **D** Sunday

16. Who is going to _____ the washing-up tonight?
A make **B** wash **C** do **D** clean

17. _____ the soup slowly with a spoon so it doesn't burn.
A Chop **B** Stir **C** Peel **D** Slice

18. _____ the onion into small pieces.
A Chop **B** Pour **C** Boil **D** Stir

19. Can I have a _____ of bread with my soup?
A bottle **B** cup **C** bar **D** slice

20. Don't forget to _____ the oven when you finish cooking.
A take off **B** put off **C** turn off **D** get off

Parte 3: Lectura y familias de palabras

Lee el texto. Después, elige la respuesta correcta para cada pregunta.

Cooking with Grandpa Kenji

Every Saturday, Lucía visits her grandfather, Kenji. He is a wonderful cook, and he loves teaching her new recipes. Last Saturday they made vegetable soup.

First, Lucía washed the carrots and potatoes in the sink. Then Grandpa Kenji showed her how to chop an onion. 'Be careful. This knife is very sharp,' he said. The onion made Lucía cry a little, and they both laughed.

They put the vegetables in a large saucepan with some water and a little salt. While the soup was boiling, Lucía stirred it with a wooden spoon. After thirty minutes, the vegetables were soft.

Grandpa Kenji tasted the soup. 'Mmm, it needs some pepper,' he said. Then they set the table and sat down to eat. The soup was hot and delicious. After lunch, Lucía did the washing-up, and her grandfather dried the dishes.

'Next week, let's bake bread,' he said with a smile.

21. In the text, the knife is "sharp". This means the knife _____.
A is very old **B** cuts easily **C** is made of wood **D** is very heavy

22. What did they cook the soup in?
A a bowl **B** a kettle **C** an oven **D** a saucepan

23. "After thirty minutes, the vegetables were soft." Here, "soft" means _____.
A not hard any more **B** very cold **C** very salty **D** not ready

24. Grandpa Kenji "tasted" the soup. This means he _____.
A smelled it **B** put more water in it
C tried a little of it **D** made it hotter

25. "The soup was delicious." This means it was _____.
A too salty **B** very big **C** cold **D** very good to eat

© PDFTests.com – Gratis para uso personal y en clase

26. "Lucía did the washing-up." This means she _____.

A cooked lunch **B** washed the dishes **C** cleaned the floor **D** went shopping

27. Grandpa Kenji is a wonderful cook. He really loves _____.

A cooker **B** cooking **C** cooked **D** cooks

28. I put too much salt in the soup. Now it's very _____.

A salt **B** salted **C** salty **D** salts

29. Lucía stirred the soup with a _____ spoon.

A wood **B** wooden **C** woody **D** woods

30. Next week they want to bake bread. A person whose job is to bake bread is a _____.

A bakery **B** baking **C** baked **D** baker

© PDFTests.com – Gratis para uso personal y en clase

Soluciones – La cocina y cocinar – Test 1

1 B	2 C	3 D	4 A	5 B	6 C	7 B	8 D	9 A	10 C
11 B	12 D	13 B	14 A	15 B	16 C	17 B	18 A	19 D	20 C
21 B	22 D	23 A	24 C	25 D	26 B	27 B	28 C	29 B	30 D

Explicaciones

1. **B** – Un 'fridge' (frigorífico) mantiene la comida fría.
2. **C** – Un 'sink' (fregadero) tiene agua y en él se lavan los platos.
3. **D** – Un 'kettle' (hervidor) se usa para hervir agua.
4. **A** – La comida se corta con un 'knife' (cuchillo).
5. **B** – La sopa es líquida, así que se come con una 'spoon' (cuchara).
6. **C** – Un 'freezer' (congelador) mantiene la comida congelada y muy fría.
7. **B** – Una 'pillow' (almohada) es para la cama, no para la cocina.
8. **D** – Un 'oven' (horno) calienta la comida, así que en él puedes cocinar u hornear.
9. **A** – Los cereales con leche se comen en un 'bowl' (cuenco).
10. **C** – Un 'cookbook' (libro de cocina) contiene 'recipes' (recetas). Un 'receipt' es el tique o recibo que te dan cuando pagas.
11. **B** – 'To peel' significa pelar, es decir, quitar la piel a la fruta o la verdura.
12. **D** – Los líquidos se vierten ('pour') en un vaso o una taza.
13. **B** – La colocación correcta es 'set the table' (poner la mesa).
14. **A** – Los huevos se cuecen ('boil') en agua caliente.
15. **B** – Se dice 'bake a cake' o 'make a cake', no 'cook a cake'.
16. **C** – La colocación correcta es 'do the washing-up' (fregar los platos).
17. **B** – 'To stir' significa remover, es decir, mover una cuchara dentro de un líquido.
18. **A** – 'To chop' significa picar, es decir, cortar algo en trozos pequeños.
19. **D** – Se dice 'a slice of bread' (una rebanada de pan).
20. **C** – Con aparatos como el horno o las luces usamos 'turn off' (apagar).
21. **B** – Un cuchillo 'sharp' (afilado) corta las cosas con facilidad.
22. **D** – El texto dice que pusieron las verduras en una 'large saucepan' (cazuela grande).
23. **A** – Las verduras cocidas se ponen 'soft' (blandas), no 'hard' (duras).
24. **C** – 'To taste' significa probar un poco de comida para comprobar su sabor.
25. **D** – 'Delicious' significa que sabía muy bien.
26. **B** – 'Do the washing-up' significa lavar los platos, las tazas y el resto de la vajilla.
27. **B** – Después de 'love' se usa la forma en -ing: 'cooking'.
28. **C** – 'Salty' es el adjetivo que describe una comida con mucha sal.
29. **B** – 'Wooden' es el adjetivo que significa 'made of wood' (de madera).
30. **D** – 'A baker' es una persona (panadero). 'A bakery' es la tienda o el lugar donde se hace el pan (panadería).

Notas para el profesor: Utiliza este test después de una unidad sobre la comida, la cocina o la casa. Sirve como repaso rápido o como tarea para casa. Se centra en errores típicos del nivel A2, como decir 'cook a cake' en lugar de 'bake a cake', 'make the table' en lugar de 'set the table' o 'make the washing-up' en lugar de 'do the washing-up'. También comprueba la confusión entre 'recipe', 'receipt' y 'menu', especialmente frecuente entre hispanohablantes por el parecido de 'receipt' con «receta». Como actividad de ampliación, los alumnos pueden escribir su propia receta sencilla con los verbos de la Parte 2.

© PDFTests.com – Gratis para uso personal y en clase