

Tarea 3

INSTRUCCIONES

Usted va a leer tres textos de un foro de personas que hablan de su trabajo como chefs. Relacione las preguntas (de la 14 a la 19) con los textos (A, B o C).

Marque las opciones elegidas en la **Hoja de respuestas**.

PREGUNTAS

		A. ANTONIO	B. BASILIO	C. CÉSAR
14.	¿Quién dice que tiene un restaurante desde hace cuatro años?			
15.	¿Quién dice que aprendió a hacer su plato favorito con otro chef?			
16.	¿Quién dice que aprendió a hacer algunos postres en Italia?			
17.	¿Quién dice cuál es el postre que le gusta?			
18.	¿Quién dice que su pareja también se dedica a la cocina?			
19.	¿Quién dice que su plato favorito está en el menú de su restaurante?			

TEXTOS

A. ANTONIO



Empecé a estudiar cocina con un libro de comida francesa que entonces me costó 700 sucres. Llegué a Ecuador desde Argentina, y empecé a trabajar en el restaurante Continental lavando los platos. Este trabajo lo hice durante 4 años. Pero me gustaba mucho la cocina y por eso siempre estaba aprendiendo de otros cocineros. Cuando un chef no estaba, yo trabajaba como cocinero. Viajé con compañeros de trabajo y el propietario del Continental a varios países de Europa para estudiar diferentes tipos de cocina. Estuve en Italia y aprendí a hacer tartas y pasteles. Mi plato favorito es el pollo en salsa de naranjas, un plato que siempre cocino en casa y que todavía no está en el menú del Continental.

B. BASILIO



Soy propietario del restaurante italiano Riviera. Aprendí a cocinar la comida italiana porque mi pareja nació en Italia. Desde que era pequeño, quería tener un restaurante. El Riviera nació hace cuatro años y tiene 70 platos en la carta. Además, he escrito un libro, *La Cocina de los dos Mundos*, en el que cuento mis recetas favoritas. Una de estas recetas es espaguetis con salmón, mi plato favorito. Me gusta porque es un plato que me enseñó el primo de mi mujer, que también es cocinero. Para hacer este plato es importante hacer bien la pasta. Los chefs de mi restaurante han aprendido a prepararlo para que los clientes lo puedan pedir siempre.

C. CÉSAR



Soy propietario y chef del restaurante Don César. Cuando tenía 4 años, empecé a salir al mar con mi padre para pescar. El pescado fue mi hobby de niño y luego mi trabajo. Empecé a vender pescado a los amigos; luego, se lo vendía a los supermercados. Poco tiempo más tarde pensé en poner un restaurante: Don César, en la Plaza Nobis, que tiene el pescado como ingrediente más importante en sus recetas. Aprendí yo solo: veía programas de cocina en la televisión. Después, fui a la Escuela de los Chefs durante un año. Mi mujer trabaja también conmigo y hace los dulces. Su tarta de chocolate es mi favorita.

(Adaptado de www.larevista.ec/especiales/cocina/chef.html. Ecuador)