

# SANDALWOOD HIGH SCHOOL

Sr. ALFONSO

Español II

Nombre: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_ Hora: 7 8

Unit 4 Vocabulary. *In this chapter, we are expanding our knowledge and mastery of vocabulary related to food and drinks, fruits and vegetables, and cooking and things to do in the kitchen.*

## Chapter 4: LA COMIDA

LOS ALIMENTOS	FOOD	LAS FRUTAS	FRUITS
LOS PESCADOS	FISH	las fresas	strawberries
el atún	tuna	el melón	melon
los camarones	shrimp	la pera	pear
el salmón	salmon	la piña	pineapple
LOS CEREALES	GRAINS	la sandía	watermelon
el arroz	rice	las uvas	grapes
el pan	bread	LAS VERDURAS	VEGETABLES
la pasta	pasta	el ajo	garlic
LA CARNE	MEAT	la cebolla	onion
el cerdo	pork	las espinacas	spinach
el pollo	chicken	la lechuga	lettuce
la res	beef	el tomate	tomato
LAS LEGUMBRES	LEGUMES	la zanahoria	carrot
los frijoles	beans	LOS ENVASES	CONTAINERS
los guisantes	peas	la bolsa	bag
las lentejas	lentils	el bote	can
LOS LÁCTEOS	DAIRY PRODUCTS	la botella	bottle
la leche	milk	la caja	box
la mantequilla	butter	la lata	can
el queso	cheese	el paquete	package
el yogur	yogurt	el tarro	jar

COMPRAR COMIDA	<i>GROCERY SHOP</i>	EN LA COCINA	<i>IN THE KITCHEN</i>
la lista de la compra	<i>grocery list/shopping list</i>	UTENSILIOS	<i>UTENSILS</i>
hacer la compra	<i>to go grocery shopping</i>	la bandeja	<i>tray</i>
el litro	<i>liter</i>	el bol	<i>bowl</i>
el kilo	<i>kilo (gram)</i>	la cazuela	<i>casserole dish</i>
el precio	<i>price</i>	la jarra	<i>pitcher</i>
comprar	<i>to buy</i>	la olla	<i>pressure cooker</i>
costar	<i>to cost</i>	la sartén	<i>frying pan</i>
hacer cola/fila	<i>to stand in line</i>	ACCIONES	<i>ACTIONS</i>
pedir	<i>to ask for</i>	asar	<i>to roast</i>
pesar	<i>to weigh</i>	batir	<i>to beat</i>
vender	<i>to sell</i>	cocer	<i>to boil</i>
EN EL RESTAURANTE	<i>IN THE RESTAURANT</i>	cortar	<i>to cut</i>
la cuenta	<i>the bill/check</i>	echar	<i>to put/throw</i>
el menú del día	<i>daily specials</i>	freír	<i>to fry</i>
el primer plato	<i>appetizer</i>	hervir	<i>to boil</i>
el segundo plato	<i>entrée</i>	mezclar	<i>to mix</i>
el postre	<i>dessert</i>	pelar	<i>to peel</i>
la propina	<i>tip</i>	CONDIMENTOS	<i>CONDIMENTS</i>
EN LA MESA	<i>ON THE TABLE</i>	el aceite	<i>oil</i>
la cuchara	<i>spoon</i>	el azúcar	<i>sugar</i>
el tenedor	<i>fork</i>	la mayonesa	<i>mayonnaise</i>
el cuchillo	<i>knife</i>	la mostaza	<i>mustard</i>
el mantel	<i>tablecloth</i>	la pimienta	<i>pepper</i>
la servilleta	<i>napkin</i>	la sal	<i>salt</i>
el vaso	<i>glass</i>	la salsa de tomate	<i>ketchup</i>
PREPARACIÓN	<i>PREPARATION</i>	el vinagre	<i>vinegar</i>
a la plancha	<i>grilled</i>	¿CÓMO ESTÁ?	<i>HOW IS IT?</i>
asado(a)	<i>roasted</i>	agrio(a)	<i>sour</i>
cocido(a)/hervido(a)	<i>boiled</i>	amargo(a)	<i>bitter</i>
empanado(a)	<i>breaded</i>	dulce	<i>sweet</i>
frito(a)	<i>fried</i>	salado(a)	<i>salty</i>
		picante	<i>spicy</i>
		soso(a)	<i>bland</i>
		bueno(a)	<i>good</i>
		malo(a)	<i>bad</i>
		delicioso	<i>delicious</i>
		caliente	<i>hot</i>
		frío(a)	<i>cold</i>
		fresco	<i>fresh</i>