

## Une invitation à dîner.- Séance 3.



### Caso práctico

**Juan**, nuestro agente de viajes, ya ha vuelto del mercado. Trae la compra para la cena que va a preparar para sus tres invitados: **Mary**, una chica inglesa que le gusta, **Pierre**, un compañero de trabajo y la novia de éste, **Petra**.

Ya en casa, verifica que tiene todos los utensilios necesarios, repasa la receta del plato principal y el modo de prepararla, y pone mano a la obra.

Ya tiene hecha la masa de las quenelles desde el día anterior. Está en el refrigerador para coger la consistencia adecuada. Ahora tiene que darles forma y preparar la salsa Nantua que acompaña este plato tradicional. La salsa es compleja y necesita muchos ingredientes, pero vale la pena. También tiene que preparar el postre, mousse de chocolate, y la bandeja de quesos.

Cuando ya lo tiene casi todo hecho, llega **Mary**. Juan le enseña el menú que ha preparado:



Charlan los dos mientras esperan a Pierre y Petra, que llegan con algo de retraso. Juan hace las presentaciones y ofrece un aperitivo a sus invitados. Se sientan a la mesa. Durante la cena, Juan les explica la receta de las quenelles y comparan la cocina francesa con la inglesa, la española y la alemana.

Una vez recogido todo, deciden ir a dar una vuelta por el Vieux Lyon, ya que es la fiesta de las Luces.



## 1.- Situation. La préparation du menu.



### Caso práctico

**Mary** llega a la casa de Juan. Juan le abre la puerta y charlan mientras llegan los demás.

Escucha la situación y realiza la actividad de comprensión.



[Transcription](#)



### Autoévaluation

Écoute le dialogue et complète les espaces en blanc pour savoir si tu as bien compris.

Mary arrive [ ], sans Pierre et Petra. Elle porte une [ ] rouge. Juan est [ ] de pouvoir parler avec elle. Elle a apporté des [ ] anglais. Mary déclare qu'elle est une excellente [ ]. Juan lui propose du vin comme [ ] et lui offre des amuse-gueule. Mary connaît bien [ ], surtout le nord. La mère de Mary est une très bonne [ ].



## Cita

Lyon est une ville arrosée par trois grands fleuves: le Rhône, la Saône et le Beaujolais.

Léon Daudet.

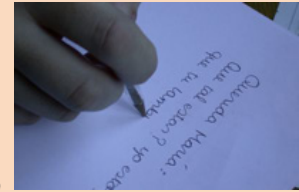
## 2.- Comment dire.



### Conseils pour les élèves

En este apartado vas a trabajar las diferentes expresiones que puedes necesitar para redactar una receta de cocina, para explicar los diferentes modos de preparación y para hablar de las cocinas de otras países.

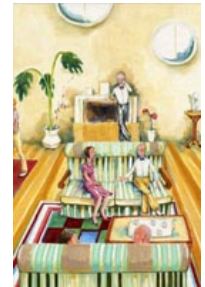
- ✓ Entender los apartados de una receta de cocina.
- ✓ Una receta de cocina: Quenelles sauce Nantua.
- ✓ Otra receta facilísima y divertida para los amigos: cocinar mejillones al aire libre.



## 2.1.- Comprendre une recette de cuisine.

Pour pouvoir comprendre une recette de cuisine, la résumer, la commenter, tu dois distinguer ses différentes rubriques et interpréter ses propres codes.

- ✓ **Les recettes se divisent en** entrées, viandes, poissons, desserts. Ces groupes coïncident avec la composition du menu français : pour un menu de tous les jours, tu as d'abord l'entrée, ensuite le plat principal de viande ou de poisson avec sa garniture de légumes frais ou secs ou de riz/ pâtes, puis l' assiette de fromages, enfin le dessert.
- ✓ **Pour écrire une recette de cuisine, il faut :**
  - ✦ Trouver un titre explicite et accrocheur.
  - ✦ Dire pour combien de personnes le plat sera préparé.
  - ✦ Donner le degré de difficulté.
  - ✦ Préciser les temps de cuisson et de préparation.
  - ✦ Séparer les trois rubriques : ingrédients, préparation, conseils.
  - ✦ Faire la liste des ingrédients. Indique les quantités clairement, en grammes, pincées, cuillères à soupe ou à café...
  - ✦ Décrire les étapes de la préparations. Numérote-les.
  - ✦ Pour donner des conseils, utilise de préférence l'impératif.
  - ✦ Dans le détail des étapes, mets le verbe au début de chaque phrase (*Pelez ; Mettez au four ; Battez en neige...*).
  - ✦ Donner des astuces pour la présentation et l' accompagnement.
- ✓ **Pour parler des ingrédients, tu dois connaître les expressions verbales:**
  - ✦ Il (me, te...) faut + partitif + produit.
    - *Il (me) faut du beurre.*
  - ✦ Il (me, te...) faut + quantité + de + produit.
    - *Il (vous) faut un peu de beurre.*
  - ✦ Avoir besoin de + produit.
    - *J'ai besoin de beurre.*
  - ✦ Avoir besoin de + quantité + de + produit.
    - *Nous avons besoin de 100 grammes de beurre.*
- ✓ **Pour donner les instructions pour la préparation de la recette:**
  - ✦ Utilise l'impératif et vouvoie ton lecteur :
    - Coupez en julienne, salez et poivrez...
- ✓ **Faire et FAIRE Faire.** Attention. Quand une action n'est pas faite directement, nous utilisons le verbe faire à l'impératif suivi d'un verbe à l'infinitif. Les verbes les plus usuels sont: **cuire, fondre, dorer...**
  - ✦ *Faites fondre le beurre. Fais dorer la viande sur les deux côtés.*



- ✓ **Soupe de légumes ou soupe aux légumes ?** Dans la description d'un plat:

- ✦ Les indications concernant le goût, la couleur, la fraîcheur, etc. données par les ingrédients spéciaux, l'origine du plat ou le mode de préparation sont généralement introduites par la préposition **À.**

- Soupe aux légumes de printemps. Velouté à l'ancienne.
- Les indications concernant la base principale sont généralement introduites par la préposition **DE**.
- Soupe de légumes.
- Étudie ces deux exemples.
  - Escalope de foie-gras au vinaigre balsamique et aux raisins. Dans cette recette, le foie-gras est la base principale (**de +**), et les ingrédients qui la distinguent, le vinaigre balsamique (👉 foncé, 👉 acide), et les 👉 raisins (👉 clair, 👉 sucré) (**à +**).
  - Truite à la grenobloise. Le lieu où cette recette a été inventée, c'est la ville française de Grenoble (**à +**).

✓  **Finalement, dans la dernière partie, les astuces ou les conseils. Tu y trouves :**

- Les astuces de 👉 grand-mère. *Utilisez du pain d'avant-hier.*
- Ce qu'il faut faire au dernier moment : *Servez chaud.*
- Les petits détails pour la décoration. *Décorez avec quelques 👉 feuilles de menthe.*
- L'accompagnement ou la garniture. *Servez avec de la 👉 confiture d'abricot. Accompagnez de champignons.*
- L'indication du vin pour accompagner le plat. *Son vin idéal: un Sancerre bien frais.*

## 2.1.1.- Exerce-toi.

Et maintenant, vérifie si tu as bien compris ce paragraphe.



### Autoévaluation

Vérifie si tu as bien compris les codes de la recette et signale les options correctes.

- Il n'est pas nécessaire d'indiquer le degré de difficulté.

- Il y a trois rubriques : ingrédients, préparation, conseils.

- Les ingrédients spéciaux qui donnent couleur et goût sont introduits par À.

- Les astuces vont dans le premier paragraphe.

- Il faut tutoyer ton lecteur.

- Pour les instructions, on utilise le présent de l'indicatif.

- On dit « avoir besoin » + à.

- Le titre de la recette doit être explicite et accrocheur.

Mostrar retroalimentación

### Solución

1. Incorrecto
2. Correcto
3. Correcto
4. Incorrecto
5. Incorrecto
6. Incorrecto
7. Incorrecto
8. Correcto

## 2.2.- Une recette de cuisine.

Tu vas lire une recette de cuisine à la française. Est-ce qu'elle est rédigée de la même façon qu'en espagnol?

### Les quenelles de brochet sauce Nantua.

**Difficulté:** grande.

**Temps de préparation:** 120 minutes.


**Temps de cuisson:** 25 minutes.

**Ingrédients pour 6 personnes.**

Pour les quenelles:

- ✓ 500 grammes de filets de brochet.
- ✓ 4 œufs .
- ✓ 125 grammes de beurre fondu.
- ✓ 50 centilitres de crème fraîche épaisse.
- ✓ 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne.


La sauce:

- ✓ 50 grammes de beurre d'écrevisse.
- ✓ 30 grammes de beurre.
- ✓ 1 cuillère à soupe de farine.
- ✓ 1/2 litre de lait.
- ✓ 1 décilitre de crème fraîche.
- ✓ 1 cuillère à café de cognac.
- ✓ sel,  poivre.

### Préparation des quenelles:

1. La veille, coupez la chair du brochet en petits dés. Étalez-les sur un plat et mettez-les pendant 20 minutes à raffermir dans le congélateur.
2. Mixez-les en purée en ajoutant le sel, puis les œufs un à un, le piment de Cayenne et la crème fraîche. La préparation doit prendre la consistance d'une mayonnaise ferme. Terminez alors par le beurre fondu.
3. Versez le mélange dans une jatte et conservez au froid jusqu'au lendemain.
4. Le lendemain, façonnez les quenelles à la main sur une table farinée (ne pas les faire trop grosses car elles gonflent à la cuisson).
5. Portez à ébullition une grande quantité d'eau salée dans un large faitout.
6. Versez-y les quenelles (procédez en deux fois), faites-les pocher 15 minutes dans l'eau frémissante.
7. Retirez-les et rafraîchissez-les dans de l'eau très froide. Égouttez-les bien avant de les ranger dans un plat.

### Préparation de la sauce:

1. Faites fondre le beurre à  feu doux dans une casserole. Ajoutez la farine et faites cuire 1 minutes en remuant constamment. Versez doucement le lait et remuez jusqu'à ce que la sauce épaississe.
2. Ajoutez la crème fraîche, le beurre d'écrevisse, le cognac du sel et du poivre.
3. Laissez cuire 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

### Finition de la préparation:

1. Versez cette sauce dans le plat contenant les quenelles (ne pas trop les serrer car elles vont gonfler).
2. Réchauffez le tout 15 minutes au four.

**Conseil/Astuce.** Servez aussitôt. Bon appétit.

Adapté de: <http://ladombes.free.fr>



## Remarque

En español, el tiempo de las recetas es el INFINITIVO, en francés, es el imperativo.



## Traduction

Pour lire la traduction, clique ici.

Mostrar retroalimentación

### Para redactar una receta, debes:

- ✓ Buscar un título explícito y atractivo.
- ✓ Indicar el número de personas para las que se prepara el plato.
- ✓ Dar el grado de dificultad.
- ✓ Precisar el tiempo de cocción y el tiempo de preparación.
- ✓ Separar las tres secciones: ingredientes, preparación, consejos.
- ✓ Hacer una lista de los ingredientes. Expresa claramente en gramos, pizcas, cucharadas soperas o de café, etc.
- ✓ Numera los pasos a seguir. Detalla cada fase.
- ✓ Comenzar cada frase con un verbo en infinitivo.
- ✓ Utilizar preferentemente la forma de cortesía y el imperativo. Es el modo de la receta en francés.
- ✓ Añadir una sugerencia de presentación.

### Ingredientes para 6 personas

Para las quenelles

- ✓ 500 g. de filetes de lucio.
- ✓ 4 huevos.
- ✓ 125 g. de mantequilla derretida.
- ✓ 50 cl. de nata líquida espesa.
- ✓ media cucharadita de café de pimienta roja o de Cayena.

Para la salsa

- ✓ 50 g. de mantequilla de cangrejo.
- ✓ 30 g. de mantequilla.
- ✓ una cucharada sopera de harina.
- ✓ medio-litro de leche.
- ✓ una cucharada de café de coñac.
- ✓ 1 dl. de nata líquida.
- ✓ Sal, pimienta.

### Preparación de las «quenelles»

1. La víspera, cortar la carne del lucio en dados. Extender los dados en una fuente y dejarlos en el congelador durante 20 minutos.
2. Pasarlos por la batidora y añadir la sal, los huevos uno por uno, el pimiento rojo y la nata. Cuando la mezcla tiene una consistencia firme y lisa, añadir la mantequilla derretida.
3. Guardar la mezcla en un recipiente de cristal en la nevera hasta el día siguiente.
4. Al día siguiente, dar forma a las quenelles a mano, en una tabla enharinada (no deben ser muy grandes, pues su tamaño aumenta con el calor).
5. Poner a hervir agua salada en una olla grande.
6. Introducir con cuidado las «quenelles» (dividir las en dos partes y repetir el proceso) Dejarlas pochar 15 minutos en el agua a punto de hervir.
7. Sacarlas de la cazuela y ponerlas a refrescar en agua helada. Escurrirlas con cuidado y colocarlas en una fuente.

### Preparación de la salsa

1. Derretir la mantequilla a fuego suave. Añadir la harina y mover sin cesar durante un minuto. Añadir poco a poco la leche sin dejar de remover hasta que la salsa espese.
2. Añadir la nata, la mantequilla de cangrejo, el coñac, sal y pimienta.
3. Dejar en el fuego durante cinco minutos hasta obtener una salsa untuosa.

### Para terminar

1. Bañar las quenelles con la salsa Nantua. Evitar que las quenelles estén muy juntas pues su tamaño va a aumentar.
2. Calentar en el horno durante 15 minutos.

**Consejo/Truco.** Servir en seguida. ¡Que aproveche!

## 2.2.1.- Exerce-toi.

Et maintenant, vérifie si tu as bien compris.



## Autoévaluation

Fais la relation entre chaque segment de la gauche et la rubrique correcte de la recette.

### Exercice type « Faire correspondre ».

Segment de phrase	Relation	Rubrique de la recette
Réchauffez 15 minutes.	<input type="radio"/>	1. Temps de cuisson.
25 minutes.	<input type="radio"/>	2. Préparation.
4 œufs.	<input type="radio"/>	3. Conseil. Astuce.
Mixez-les en purée.	<input type="radio"/>	4. Ingrédients.

Envier

C'est facile, n'est-ce pas?

## 2.3.- Une autre recette de cuisine pour faire la fête en plein air.

Pour le plaisir, apprends cette nouvelle recette traditionnelle de la France atlantique. Elle est idéale pour inviter tes amis une nuit d'été. Tu verras, c'est une recette de cuisine super simple, pour faire la fête en plein air, avec des moules et des aiguilles de pin.



## Pour aller plus loin

Recette extra facile:

[Recette éclade de moules](#), [Résumé](#)



## Autoévaluation

Pour cette recette entre copains, signale les options correctes.

- La base principale de la recette, ce sont les moules.

\_\_\_\_\_

- C'est une recette à base de viande de porc.

\_\_\_\_\_

Degré de difficulté: très élevé.

On accompagne les moules de fruits secs.

Il faut recouvrir les moules avec des aiguilles de pin.

Mostrar retroalimentación

### Solución

1. Correcto
2. Incorrecto
3. Incorrecto
4. Incorrecto
5. Correcto



## Pour aller plus loin

Tu peux écouter d'autres recettes. Cela t'aidera à améliorer ta prononciation.

<https://www.youtube.com/embed/gIKJ2AGC4V4>

[Résumé](#)

Et si tu aimes le poisson....

[https://www.youtube.com/embed/z85kN\\_E1IY4](https://www.youtube.com/embed/z85kN_E1IY4)

[Résumé](#)

Pour les gourmands.

[https://www.youtube.com/embed/F1OCQIRu\\_Z4](https://www.youtube.com/embed/F1OCQIRu_Z4)

[Résumé](#)

## 3.- Grammaire.



## Conseils pour les élèves

En tu quehacer profesional, tienes que relacionar dos o más cosas, dos o más lugares o tipos de prestaciones con frecuencia. Debes por lo tanto aprender cómo comparar viajes, compañías, tarifas, ofertas y descuentos para poder obtener los mejores resultados.

Para ello, debes conocer las estructuras comparativas más usuales. Hoy el tema es:

- ✔ La comparación.



## 3.1.- La comparaison.

Tu fais des comparaisons tous les jours. Apprends à les exprimer en français.



En français il existe trois sortes de comparatifs :

✓ Le comparatif de qualité :

### Le comparatif de qualité

Plus	Moins	Aussi
Les brochures sont <b>PLUS</b> chères <b>QUE</b> les catalogues.	Les brochures sont <b>MOINS</b> chères <b>QUE</b> les catalogues.	Les brochures sont <b>AUSSI</b> chères <b>QUE</b> les catalogues.

✓ Le comparatif de quantité :

### Le comparatif de quantité

Plus de	Moins de	Autant de
Nous vendons <b>PLUS</b> de séjours <b>QUE</b> de circuits.	Nous vendons <b>MOINS</b> de séjours <b>QUE</b> de circuits.	Nous vendons <b>AUTANT DE</b> séjours <b>QUE</b> de circuits.

✓ Le comparatif d'action :

### Le comparatif d'action

Plus que	Moins que	Autant que
Je travaille <b>PLUS QUE</b> toi.	Je travaille <b>MOINS QUE</b> toi.	Je travaille <b>AUTANT QUE</b> toi.



## Traduction

Si tu veux lire la traduction, clique ici:

[Mostrar retroalimentación](#)

### Los comparativos.

Haces comparaciones constantemente. Aprende a expresar la comparación en francés.

En francés existen tres tipos de comparativos:

✓ El comparativo de cualidad.

### El comparativo de cualidad

Superioridad. Más.	Inferioridad. Menos	Igualdad. Tan
Los folletos son más caros que los catálogos.	Los folletos son menos caros que los catálogos.	Los folletos son tan caros como los catálogos.

✓ El comparativo de cantidad:

### El comparativo de cantidad

Superioridad. Más.	Inferioridad. Menos	Igualdad. Tan
Vendemos más estancias que circuitos.	Vendemos menos estancias que circuitos.	Vendemos tantas estancias como circuitos.

✓ El comparativo de acción:

### El comparativo de acción

Superioridad. Más.	Inferioridad. Menos	Igualdad. Tan
--------------------	---------------------	---------------



Superioridad. Más.

Inferioridad. Menos

Igualdad. Tan

Trabajo más que tu.

Trabajo menos que tu.

Trabajo tanto como tu.



## Réfléchis

En español el comparativo de **bueno** y de **bien** es el mismo: "**mejor**".

¿Cómo traducirías estas dos frases ?

- ✓ Tu hablas mejor que yo.
- ✓ Este pan es mejor que el otro.

Mostrar retroalimentación

Tu parles mieux que moi.

Ce pain est meilleur que l'autre.

## 3.1.1.- Exerce-toi.

On fait des comparaisons?



## Autoévaluation

Compare les aliments sur la base de leurs vitamines. Le signe + est un comparatif de supériorité, le signe – d'infériorité, et le signe = d'égalité.

Compare les aliments sur la base de leurs vitamines. Le signe + est un comparatif de supériorité, le signe – d'infériorité, et le signe = d'égalité.

- ✓ L'abricot a + [ ] vitamine A que l'amande.
- ✓ L'asperge a - [ ] vitamine C que l'aubergine.
- ✓ Le brie a = [ ] calories que le camembert.
- ✓ La banane a + [ ] vitamine B1 que l'ananas).
- ✓ Le bœuf a - [ ] vitamine B2 que le porc).
- ✓ La pomme a = [ ] vitamine D que le pain complet).

Envier

- ✓ L'abricot a + **plus de** vitamine A que l'amande.
- ✓ L'asperge a - **moins de** vitamine C que l'aubergine.
- ✓ Le brie a = **autant de** calories que le camembert.
- ✓ La banane a **plus de** vitamine B1 que l'ananas).
- ✓ Le bœuf a **moins de** vitamine B2 que le porc).
- ✓ La pomme a **autant de** vitamine D que le pain complet).



## Pour aller plus loin

Vérifie que tu as bien compris. C'est facile.

[La comparaison.](#) [Résumé.](#)

## 4.- Lexique.

---



### Conseils pour les élèves

No podrás meterte en la cocina, o hablar de cocina con amigos y compañeros, sin conocer bien los diversos útiles que se utilizan para las modalidades de preparación de los platos.

En este apartado encontrarás el vocabulario básico relacionado :

- ✔ Con los útiles de cocina.
- ✔ Con los modos de preparación.
- ✔ Con la descripción de los platos.

## 4.1.- Les ustensiles de cuisine.

---

Les ustensiles de cuisine sont nombreux et indispensables pour la préparation des plats. Il te sera très utile de les connaître et de savoir à quoi ils servent.

### Les outils de la cuisine

Français.	Traduction.
<b>Balance de cuisine.</b>	Balanza de cocina.
<b>Casserole.</b>	Cacerola con mango.
<b>Chinois.</b>	Chino.
<b>Cocotte-minute.</b>	Olla a presión.
<b>Couteau à découper.</b>	Cuchillo para trincar.
<b>Cuillère en bois.</b>	Cuchara de palo.
<b>Cul de poule.</b>	Ensaladera de metal.
<b>Décapsuleur.</b>	Abrebotellas.
<b>Économe.</b>	Pelapatatas.
<b>Écumoire.</b>	Espumadera.

Français.	Traduction.
Fait-tout.	Cacerola con asas.
Marmite.	Olla.
Mixeur.	Batidora.
Mortier.	Mortero.
Moule à gâteau / à tarte.	Molde para pastel / para tarta.
Planche à découper.	Tabla de trinchar.
Plateau.	Bandeja.
Poêle ou poêlon.	Sartén.
Rouleau de cuisine.	Rodillo de cocina.
Serre-jambon serrano.	Jamonero.
Spatule.	Espátula.
Tire-bouchon.	Abrebotellas.



## Pour aller plus loin

Des liens fantastiques pour un chef au travail. Ne manque pas de visiter.

[Les ustensiles de cuisine.](#)

Pour adapter les recettes étrangères:

[Convertisseur de température, de poids, de mesures liquides et solides.](#)

## 4.1.1.- Exerce-toi.

Et maintenant, un peu de pratique.



## Autoévaluation

Fais la relation entre chaque ustensile de cuisine de la file de gauche et son usage dans la file de droite.

### Exercice type « Faire correspondre »

Avec cet ustensile	Numéro correspondant	Tu fais, quoi?
Avec un économe,		1. Tu mélanges des légumes.
Avec un mixeur,		2. tu piles des amandes.

Avec cet ustensile	Numéro correspondant	Tu fais, quoi?
Avec une carafe,	3	tu tamises une sauce.
Avec un chinois,	4	Tu sers de l'eau.
Avec un mortier,	5	Tu égouttes les fraises.
Avec tes mains,	6	Tu cisèles un poisson.
Avec un couteau,	7	Tu pétris une pâte.
Avec une passoire,	8	Tu pèles des pommes de terre.

Envier

C'est facile, n'est-ce pas?

## 4.2.- Modes de préparation et cuisson.

Pour comprendre et décrire la préparation d'un plat, tu dois connaître une série de termes spécifiques qui te donnent la façon de le cuisiner et la nature des plats. Cette liste contient les expressions les plus courantes.



### Modes de préparation et cuisson

Français.	Traduction
<b>Les préparations</b>	<b>Las preparaciones</b>
<b>Brunoise.</b>	Verdura cortada en dados.
<b>Coulis.</b>	Jugo concentrado de una verdura o fruta que sirve de salsa.
<b>En papillote.</b>	Envuelto en papel de aluminio.
<b>Fumet.</b>	Caldo de pescado o de carne concentrado.
<b>Roux.</b>	Salsa rubia.
<b>Les verbes</b>	<b>Los verbos</b>
<b>Ajouter.</b>	Añadir.
<b>Assaisonner.</b>	Sazonar.
<b>Braiser.</b>	Asar, cocer a fuego lento.
<b>Brider.</b>	Atar la carne.
<b>Chauffer.</b>	Calentar.
<b>Confire.</b>	Confitar.
<b>Hacher.</b>	Picar.
<b>Flamber.</b>	Flambear.
<b>Gratiner.</b>	Gratinar.
<b>Mariner.</b>	Marinar.

Français.	Traduction
Mijoter.	Cocer a fuego lento.
Napper.	Cubrir con una salsa.
Pétrir.	Amasar.
Piler.	Machacar.
Pocher.	Escalfar.
Rissoler.	Dorar.
Verser.	Echar, pasar.

## 4.3.- Le vocabulaire du menu.

Un dernier effort. Beaucoup des mots du menu s'utilisent aussi en espagnol. Tu vas en reconnaître plusieurs.



### Le menu

Français	Traduction
Aiguillette.	Carne cortada en trozos finos a lo largo.
Biscuit.	Galleta.
Bisque.	Crema de mariscos.
Bortsch.	Sopa de remolacha.
Brochette.	Brocheta.
Carpaccio.	Carpaccio.
Casserole.	Cazuela.
Crème.	Crema (sopa fria o caliente, postre).
Daube.	Adobo, estofado.
En croûte.	Hojaldrado.
Estouffade.	Estofado.
Fricassée.	Fricasé.
Gaspacho.	Gazpacho.
Gâteau.	Pastel.
Gelée.	Gelatina.
Granité.	Granizado.
Macédoine de légumes, salade de fruits.	Macedonia de vegetales o frutas.
Parfait.	Parfé, helado de café.
Pâte de fruits.	Fruta confitada.
Poêlée.	Sartenada.
Râble.	Rabadilla (liebre, conejo).

Français	Traduction
Ragoût de viande/de poisson.	Ragú de carne.
Rond de gîte.	Redondo.
Rôti.	Asado de carne.
Roulade.	Rollo de carne.
Selle.	Cuarto trasero (del cordero).
Sorbet.	Sorbete.
Suprême.	Pechuga de un ave sin piel ni hueso.
Tartare.	Tártaro.
Tapenade.	Tapenade.
Tarte.	Tarta.
Terrine.	Terrina
Velouté.	Crema untuosa caliente.

## 4.3.1 Exerce-toi.

Tu connais le vocabulaire de la cuisine?



### Autoévaluation

Confirme que tu connais bien le vocabulaire de la cuisine.

Un velouté est.

- Un dessert.
- Une soupe.
- Un plat principal.

Faux.

Bravo!

Essaie à nouveau.

#### Solución

1. Incorrecto
2. Opción correcta
3. Incorrecto

Si tu coupes en brunoise,

- tu coupes en fines tranches.
- tu coupes en gros morceaux irréguliers.

- en petits dés.

Essaie à nouveau.

Faux.

Bravo!

### Solución

1. Incorrecto
2. Incorrecto
3. Opción correcta

#### Le râble appartient

- au boeuf.
- au porc.
- au lièvre.

Essaie à nouveau.

Faux.

Bravo!

### Solución

1. Incorrecto
2. Incorrecto
3. Opción correcta

#### Tu fais une macédoine avec

- des fruits.
- du fromage.
- des légumes.

Faux.

Essaie à nouveau.

Bravo!

### Solución

1. Incorrecto
2. Incorrecto
3. Opción correcta



## Réfléchis

Faire et faire faire.

En français, on distingue entre ce que tu fais toi-même (faire) et ce que les autres font pour toi (faire faire). En conséquence, quel exemple n'est pas correct en français ?

1. J'ai imprimé les cent menus chez Imprimeurs de France.
2. J'ai acheté des gâteaux pour toute la famille.

Mostrar retroalimentación

Le premier. C'est l'entreprise Imprimeurs de France qui a imprimé tes cent menus.

1. J'ai **fait imprimer** les cent menus chez Imprimeurs de France.



## Pour aller plus loin

Si tu veux apprendre les mots de la cuisine, visite cette page:

[Chef Simon.](#)

## Annexe.- Licences des ressources.

### Licences des ressources utilisées dans l'unité

Ressources (1)	Information sur les ressources (1)	Ressources (2)	Information sur les ressources (2)
	Auteur: Ghislain Sillaume <a href="http://www.flickr.com/photos/ghislainsillaume/4202739305/">http://www.flickr.com/photos/ghislainsillaume/4202739305/</a> . Licence: CC BY-NC-SA. Source: <a href="http://www.flickr.com/photos/ghislainsillaume/4202739305/">http://www.flickr.com/photos/ghislainsillaume/4202739305/</a>		Auteur: Adela Fernández. Licence: CC0 PD. Source: Obra derivada de elaboración propia sobre: Imagen 1:  <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Auteur: pesasa.</li> <li>✓ Licence: CC0 PD</li> <li>✓ Source: <a href="http://www.openclipart.org/search/?query=book_and_light">http://www.openclipart.org/search/?query=book_and_light</a></li> </ul>

## Condiciones y términos de uso de los materiales

Materiales desarrollados inicialmente por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y actualizados por el profesorado de la Junta de Andalucía bajo licencia Creative Commons **BY-NC-SA**.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Antes de cualquier uso leer detenidamente el siguiente [Aviso legal](#)

## Historial de actualizaciones

Versión: 01.00.08	Fecha de actualización: 10/12/20
Actualización de materiales y correcciones menores.	
Versión: 01.00.00	Fecha de actualización: 10/12/13
Versión inicial de los materiales.	



