

B2.32.1 Astuce de cuisine

Küchentipp



Pour émincer un **oignon** en toute sécurité, on replie les doigts et on avance les phalanges afin de guider la **lame** sans se **couper**. Le pouce maintient l'ingrédient et la coupe reste régulière. *Vu que le **couteau de chef** a une lame haute, il est particulièrement adapté à cette tâche.* Le **filet de sole**, en revanche, sert surtout à lever des filets de poisson et non à émincer des légumes.

*Um eine **Zwiebel** sicher in feine Streifen zu schneiden, klappt man die Finger ein und schiebt die Fingerknöchel vor, um die **Klinge** zu führen, ohne sich zu **schneiden**. Der Daumen hält die Zutat fest und der Schnitt bleibt gleichmäßig. Da das **Kochmesser** eine hohe Klinge hat, ist es für diese Aufgabe besonders geeignet. Das **Filetmesser** hingegen dient vor allem dazu, Fischfilets zu lösen, und nicht dazu, Gemüse in feine Streifen zu schneiden.*

1. Quel geste protège les doigts pendant l'éminçage d'un oignon ?
 - a. Couper en appuyant la lame sur le plan de travail
 - b. Tenir l'oignon uniquement avec l'index et le majeur
 - c. Avancer les phalanges devant les doigts
 - d. Écarter les doigts pour stabiliser l'oignon
2. Pourquoi le couteau de chef est-il particulièrement adapté pour découper un oignon ?
 - a. Parce qu'il permet de couper sans aucune technique
 - b. Parce qu'il sert aussi à lever les filets de poisson
 - c. Parce que sa lame est haute et facilite la découpe
 - d. Parce qu'il est plus léger qu'un filet de sole

1-c 2-c

2. Du nimmst an einem Kochworkshop in Frankreich teil und der Chef verteilt ein Lexikon der Techniken.

Aufgabe: Écris 170–200 mots comparant la réputation du savoir-faire culinaire français avec celle de ton pays en citant 4 techniques du lexique et 2 expressions de cause (vu que, faute de, en effet).

URL: Lexique culinaire : les termes techniques à connaître en cuisine

Use Déglacer / Bouillir / Saisir / Monter / Dresser / *vu que*