

B2.32.1 Astuce de cuisine

Consejo de cocina



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.

*Para picar una **cebolla** en toda seguridad, se repliegan los dedos y se avanzan las falanges para guiar la **hoja** sin **cortarse**. El pulgar mantiene el ingrediente y el corte se mantiene regular. Como el **cuchillo de chef** tiene una hoja alta, está especialmente adaptado a esta tarea. El **fileteador**, en cambio, sirve sobre todo para levantar filetes de pescado y no para picar verduras.* \p>

1. Quel geste protège les doigts pendant l'éminçage d'un oignon ?

- | | |
|--|--|
| a. Avancer les phalanges devant les doigts | b. Couper en appuyant la lame sur le plan de travail |
| c. Tenir l'oignon uniquement avec l'index et le majeur | 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 sert aussi à lever les filets de poisson | b. Parce qu'il permet de couper sans aucune technique |
| c. Parce qu'il est plus léger qu'un filet de sole | d. Parce que sa lame est haute et facilite la découpe |

1-a 2-d

2. Sigues un taller de cocina en Francia y el chef distribuye un léxico de técnicas.

Task: 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 in your answer: Déglacer / Bouillir / Saisir / Monter / Dresser / *vu que*