

B2.32.1 Astuce de cuisine



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.

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 que sa lame est haute et facilite la découpe
 - b. Parce qu'il est plus léger qu'un filet de sole
 - c. Parce qu'il permet de couper sans aucune technique
 - d. Parce qu'il sert aussi à lever les filets de poisson

1-c 2-a

2. Tu suis un atelier de cuisine en France et le chef distribue un lexique des techniques.

Tâche: 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*