

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



- Volg en geef gedetailleerde kookinstructies en recepten
- Woordenschat met betrekking tot ingrediënten, keukengerie en kooktechnieken

De garde	<i>(Le fouet)</i>	Bakken tot goudbruin	<i>(Cuire jusqu'à ce qu'il soit doré)</i>
De spatel	<i>(La spatule)</i>	Frituren	<i>(Faire frire)</i>
De pan op laag vuur	<i>(La casserole à feu doux)</i>	Snijden	<i>(Couper)</i>
Deksel op de pan doen	<i>(Mettre le couvercle sur la casserole)</i>	Fijnhakken	<i>(Hacher finement)</i>
De ovenschaal	<i>(Le plat allant au four)</i>	Julienne snijden	<i>(Couper en julienne)</i>
De bakplaat	<i>(La plaque de cuisson)</i>	Kruiden	<i>(Assaisonner)</i>
De keukengerie	<i>(Les ustensiles de cuisine)</i>	Op smaak brengen	<i>(Relever le goût / Assaisonner)</i>
De bereidingswijze	<i>(Le mode de préparation)</i>	Tempereren (chocolade)	<i>(Tempérer (le chocolat))</i>
De saus binden	<i>(Épaissir la sauce)</i>	De proefproef nemen	<i>(Faire un test de dégustation)</i>
Roux maken	<i>(Préparer un roux)</i>	Afnemen van warmte (van het vuur halen)	<i>(Retirer de la chaleur (enlever du feu))</i>
Deeg kneden	<i>(Pétrir la pâte)</i>		

1. Grammaire: Comparaisons et nuances avec meer/minder/even

Comparez et nuancez les différences et les ressemblances avec *meer*, *minder* et *even*...als dans des phrases.



Formule <i>(Formule)</i>	Voorbeeld <i>(Exemple)</i>
meer + adjectief <i>(plus + adjectif)</i>	De saus is meer pittig. <i>(La sauce est plus piquante.)</i>
minder + adjectief <i>(moins + adjectif)</i>	Deze soep is minder zout dan gisteren. <i>(Cette soupe est moins salée qu'hier.)</i>
even + adjectief + als <i>(aussi + adjectif + que)</i>	De pan is even heet als gisteren. <i>(La poêle est aussi chaude qu'hier.)</i>
net zo + adjectief + als <i>(tout aussi + adjectif + que)</i>	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. <i>(Les tomates sont tout aussi mûres qu'hier.)</i>
meer/minder + zelfstandig naamwoord <i>(plus/moins + nom)</i>	Gebruik meer kruiden in het recept. <i>(Utilise plus d'herbes dans la recette.)</i>

1. Laat de pan op laag vuur staan, want deze saus wordt anders _____ dan bedoeld.
a. *meer dikke* b. *minder dik* c. *meer dik* d. *even dik als*
2. Deze soep is _____ gisteren, dus je mag nog een snufje zout toevoegen.
a. *minder zouter dan* b. *minder zout als* c. *minder zout dan*
d. *meer zout dan*

1. *meer dik* 2. *minder zout dan*

Réécrivez les phrases

1. De vergadering is lang. Vorige week was de vergadering langer.

(La réunion est moins longue que la semaine dernière.)

2. Dit rapport is duidelijk. Het vorige rapport was duidelijker.

(Ce rapport est moins clair que le rapport précédent.)

3. De laptop van mijn collega is snel. Mijn laptop is sneller.

(L'ordinateur portable de mon collègue est moins rapide que mon ordinateur portable.)

2.Exercices



1. Associez chaque mot à sa définition.

- | | |
|------------------------|---|
| a. de garde | 1. Een saus dikker maken, zodat hij minder dun is dan eerst. |
| b. de spatel | 2. Plat hulpmiddel om te keren of te verspreiden - handiger dan met een lepel. |
| c. de saus binden | 3. Keukengerie om een saus of beslag luchtig te kloppen, meer lucht erin brengen. |
| d. de pan op laag vuur | 4. Kookstand waarbij het eten langzamer gaart dan op hoog vuur. |
| e. de bereidingswijze | 5. Beschrijving van de stappen en tijden: zo kook je op dezelfde manier. |
- a-3 b-2 c-1 d-4 e-5**

2. Newsletter interne : atelier Masterchef après le travail (Audio disponible dans l'application)

Remplissez les lacunes: snijden, roux, binden, garde, ovenschaal, navertellen, op smaak brengen, spatel

Volgende week organiseert onze personeelsvereniging een Masterchef-workshop in de bedrijfskantine. We koken een driegangenmenu en je krijgt een receptkaart mee, zodat je het thuis kunt _____. Je werkt in duo's en oefent met _____, proeven en het _____ van sauzen.

Praktisch: neem een schort mee en draag dichte schoenen. In de keuken zijn een _____, _____ en _____ aanwezig. We maken ook een _____ om de saus te _____; zet de pan op laag vuur en blijf roeren. Wie liever minder pittig eet, kan meer yoghurt toevoegen. Aanmelden kan tot vrijdag.

La semaine prochaine, notre association du personnel organise un atelier Masterchef dans la cantine de l'entreprise. Nous cuisinerons un menu en trois services et vous recevrez une fiche recette, afin que vous puissiez le raconter chez vous. Vous travaillerez en binômes et vous vous exercerez à découper, goûter et assaisonner des sauces.

Pratique : apportez un tablier et portez des chaussures fermées. Dans la cuisine, un fouet, une spatule et un plat à four sont disponibles. Nous ferons aussi un roux pour lier la sauce ; mettez la casserole à feu doux et continuez à remuer. Ceux qui préfèrent manger moins épicé peuvent ajouter plus de yaourt. L'inscription est possible jusqu'à vendredi.

1. Welke stappen staan er in de tekst voor het maken van een saus en wat kun je doen als je de saus minder pittig wilt?

3. Écoutez le fragment audio et indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses.

De spreker gaat op het werk een kookdemonstratie geven aan collega's.
Voor de saus gebruikt ze een bakplaat in plaats van een pan op laag vuur.
Ze proeft de saus pas nadat ze de pan van het vuur heeft gehaald.

Vrai Faux

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4. Lisez le dialogue et répondez aux questions

Noor *Oké Daan, jouw saus is nog best dun — heb je al een proefproef genomen*
(workshopdocent): *en is de smaak goed?*

(OK Daan, ta sauce est encore assez liquide — tu as déjà fait une dégustation et le goût est bon ?)

Daan (cursist): *Ja, de smaak is prima. Ik heb 'm net op smaak gebracht met zout en peper, maar hij bindt niet.*

(Oui, le goût est très bien. Je viens de l'assaisonner avec du sel et du poivre, mais elle ne lie pas.)

Noor *Zet de pan op laag vuur en maak in een klein pannetje een roux: een beetje boter, dan bloem, goed roeren met de garde tot het mengsel glad en licht gekookt is.*
(workshopdocent): *beetje boter, dan bloem, goed roeren met de garde tot het mengsel glad en licht gekookt is.*

(Mets la casserole à feu doux et fais dans une petite casserole un roux : un peu de beurre, puis de la farine, bien remuer au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et légèrement cuit.)

Daan (cursist): *En dan roer ik dat beetje bij beetje met de spatel door de saus, en laat ik het niet hard koken?*

(Et ensuite je l'incorpore petit à petit avec la spatule dans la sauce, et je ne la laisse pas bouillir fort ?)

Noor *Precies. Voeg de roux langzaam toe, blijf proeven en als de saus de juiste dikte heeft, neem je 'm van de warmte — haal de pan even van het vuur zodat hij niet verder indikt.*
(workshopdocent): *dikte heeft, neem je 'm van de warmte — haal de pan even van het vuur zodat hij niet verder indikt.*

(Exactement. Ajoute le roux lentement, continue de goûter et, quand la sauce a la bonne consistance, retire-la de la chaleur — enlève la casserole du feu un moment pour qu'elle n'épaississe pas davantage.)

1. Wat is het probleem met de saus en welke oplossing stelt Noor voor?

2. Noor zegt: "zet de pan op laag vuur" en "haal 'm van het vuur". Wanneer doe je wat?

5. WhatsApp

Hoi! Kun jij zaterdag voor het teamdiner jouw signature-gerecht maken? We zijn met 10. Het liefst iets dat je grotendeels van tevoren kunt voorbereiden.

Ik heb hier alleen een **oven** en twee pitten. Ik kan wel een **bakplaat** en een grote **ovenschaal** regelen, maar niet heel veel **keukengerei**.

Kun je je **bereidingswijze** in stappen sturen (incl. timing)? En zeg even of het **meer** of **minder** pittig kan, want niet iedereen houdt daarvan.

Thanks!
Sanne



Rédigez une réponse appropriée: *Ik stel voor dat we ... omdat het makkelijk(er) is om voor te bereiden. / Zou je kunnen bevestigen of ...? / Het kan meer/minder ... worden als we ...*

Verbes importants

ik
jij/je
hij/zij/ze/het
wij/we
jullie
zij/ze

Kruiden (*assaisonner*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kruid
kruidt
kruidt
kruiden
kruiden
kruiden

Kneden (*plisser*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden