

## B2.32.1 Astuce de cuisine

### 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.

*To slice an **onion** safely, you curl your fingers and move your knuckles forward to guide the **blade** without **cutting yourself**. The thumb holds the ingredient in place and the cut stays even. Since the **chef's knife** has a tall blade, it is particularly suited to this task. The **sole fillet knife**, on the other hand, is mainly used to lift fish fillets and not to slice vegetables.*

1. Quel geste protège les doigts pendant l'éminçage d'un oignon ?
  - a. Couper en appuyant la lame sur le plan de travail
  - b. Écarter les doigts pour stabiliser l'oignon
  - c. Tenir l'oignon uniquement avec l'index et le majeur
  - d. Avancer les phalanges devant les doigts
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-d 2-c

**2. You are attending a cooking workshop in France and the chef hands out a glossary of techniques.**

**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*