

B2.32.1 Astuce de cuisine

Trucco di cucina



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.

*Per affettare finemente una **cipolla** in tutta sicurezza, si ripiegano le dita e si fanno avanzare le falangi per guidare la **lama** senza **tagliarsi**. Il pollice mantiene l'ingrediente e il taglio resta regolare. Dato che il **coltello da chef** ha una lama alta, è particolarmente adatto a questo compito. Il **coltello per sogliola**, invece, serve soprattutto a sfilettare il pesce e non ad affettare finemente le verdure.*

1. Quel geste protège les doigts pendant l'éminçage d'un oignon ?
 - a. Écarter les doigts pour stabiliser l'oignon
 - b. Couper en appuyant la lame sur le plan de travail
 - 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 qu'il est plus léger qu'un filet de sole
 - d. Parce que sa lame est haute et facilite la découpe

1-d 2-d

2. Segui un laboratorio di cucina in Francia e lo chef distribuisce un lessico delle tecniche.

Compito: 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*