

B2.32.1 Astuce de cuisine

Keukentip



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.

*Om een **ui** veilig **fijn te snijden**, vouw je je vingers in en schuif je de kootjes naar voren om het **lemmet** te geleiden zonder je te **snijden**. De duim houdt het ingrediënt vast en de snede blijft regelmatig. Aangezien het **koksmes** een hoog lemmet heeft, is het bijzonder geschikt voor deze taak. Het **fileermes** dient daarentegen vooral om visfilets te fileren en niet om groenten fijn te snijden.*

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

- | | |
|--|--|
| a. Tenir l'oignon uniquement avec l'index et le majeur | b. Écarter les doigts pour stabiliser l'oignon |
| c. Couper en appuyant la lame sur le plan de travail | d. Avancer les phalanges devant les doigts |

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-d 2-a

2. Je volgt een kookworkshop in Frankrijk en de chef deelt een lexicon met technieken uit.

Taak: 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*