

B2.32.1 Astuce de cuisine

Porada kulinarna



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.

*Aby bezpiecznie posiekać **cebulę** w cienkie plasterki, podwija się palce i wysuwa paliczki, aby prowadzić **ostrze** bez **skaleczenia się**. Kciuk stabilizuje składnik, a krojenie pozostaje równomierne. Ponieważ **nóż szefa kuchni** ma wysokie ostrze, jest szczególnie dobrze przystosowany do tego zadania. **Nóż do filetowania** natomiast służy przede wszystkim do filetowania ryb, a nie do siekania warzyw w cienkie plasterki. \p>*

1. Quel geste protège les doigts pendant l'éminçage d'un oignon ?
 - a. Tenir l'oignon uniquement avec l'index et le majeur
 - b. Avancer les phalanges devant les doigts
 - c. Couper en appuyant la lame sur le plan de travail
 - 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 sert aussi à lever les filets de poisson
 - c. Parce qu'il permet de couper sans aucune technique
 - d. Parce qu'il est plus léger qu'un filet de sole

1-b 2-a

2. Bierzesz udział w warsztatach kulinarnych we Francji, a szef kuchni rozdaje leksykon technik.

Zadanie: 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*