

B2.32.1 Astuce de cuisine

Dica de cozinha



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.

*Para fatiar finamente uma **cebola** com total segurança, dobramos os dedos e avançamos as falanges para guiar a **lâmina** sem nos **cortarmos**. O polegar mantém o ingrediente e o corte permanece regular. Como a **faca do chef** tem uma lâmina alta, ela é particularmente adequada para essa tarefa. A **faca de filetar**, por outro lado, serve sobretudo para filetar peixes e não para fatiar legumes.Vp>*

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 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 est plus léger qu'un filet de sole
 - d. Parce qu'il permet de couper sans aucune technique

1-d 2-a

2. Você participa de um ateliê de culinária na França e o chef distribui um léxico de técnicas.

Tarefa: 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*