

Vocabulary and key phrases



la recette

Cette recette est très facile à préparer.

the recipe

This recipe is very easy to prepare.



les ingrédients

Achète les ingrédients nécessaires.

the ingredients

Buy the necessary ingredients.



le mode de préparation

Le mode de préparation est la façon de préparer le plat.

the preparation method

The preparation method is the way to make the dish.



le temps de cuisson

Le temps de cuisson indique le temps que le repas doit rester sur le feu.

the cooking time

The cooking time indicates the time the food should be heated.



laver

Lave les pommes de terre et les tomates.

to wash

Wash the potatoes and the tomatoes.



éplucher

Épluche les oignons.

to peel

Peel the onions.



couper

Coupe les carottes et les asperges.

to cut

Cut the carrots and the asparagus.



hacher

Hache menu l'oignon.

to chop

Chop the onion into very small pieces.



battre

Bat cinq oeufs.

to beat

Beat five eggs.



égoutter

Égoutte les pâtes pour enlever l'eau.

to drain

Drain the pasta to get rid of the water.



râper
Râpe le fromage.

to grate
Grate the cheese.



verser
Verse le bouillon de poisson dans la marmite.

to pour
Pour the fish stock into the pot.



ajouter
Ajoute une cuillerée d'huile.

to add
Add a spoonful of oil.



mélanger
Mélange bien le tout.

to mix
Mix everything well.



remuer
Remue-le pendant 15 minutes.

to stir
Stir for 15 minutes.



griller
Grille le pain jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.

to toast
Toast the bread until it's crunchy.



cuisiner
Cuisine-le pendant 35 minutes à feu lent.

to cook
Cook for 35 minutes on a low heat.



bouillir
Fais bouillir les pommes de terre.

to boil
Boil the potatoes.



rôtir
Rôtis le poisson.

to roast
Roast the fish.



faire cuire au gril
Fais cuire la viande au gril.

to grill
Grill the meat.



faire frire
Fais frire les pommes de terre et les oignons.

to fry
Fry the potatoes and the onion.



cuire au four
Cuis le pain au four.

to bake
Bake the bread.



faire fondre
Fais fondre le fromage.

to melt
Melt the cheese.



chauffer
Chauffe la sauce.

to heat
Heat the sauce.



servir
Sers le froid.

to serve
Serve it cold.

Dialogue

Une mère explique à son fils comment préparer un plat.

Mère: Tout d'abord, lave et épluche les légumes.

Fils: C'est très facile ça.

Mère: Maintenant cuis les légumes.

Fils: Où se trouve l'huile ?

Mère: Pourquoi veux-tu l'huile ?

Fils: Pour cuire les légumes.

Mère: Bon, nous allons commencer par le début, on cuit à l'eau et on fait frire à l'huile.

Fils: Oui, oui, bien sûr.

The mother explains to the son how to prepare a dish.

Mother: First you have to wash and peel the vegetables.

Son: That's very easy.

Mother: Now boil the vegetables.

Son: Where's the oil?

Mother: What do you want the oil for?

Son: To boil the vegetables.

Mother: OK, let's start at the beginning, you boil with water and you fry with oil.

Son: Yes, yes, of course.

Please choose the correct answer

1. Penses-tu que le fils sait cuisiner ?
 - a. Je pense que c'est un cuisinier professionnel.
 - b. Je pense que son hobby est la cuisine.
 - c. Je pense qu'il ne sait pas du tout cuisiner.

2. Le fils pense que pour cuire, il faut...
 - a. de l'eau.
 - b. de l'huile.
 - c. du sel.

3. Que doit-il faire avant de cuire les légumes ?
 - a. Avant de cuire les légumes, il doit les laver et les peler.
 - b. Avant de cuire les légumes, il doit les faire griller.
 - c. Avant de cuire les légumes, il doit les faire frire.