□ onces (oz)□ pincée

NCLC 2 : Comprendre une recette

Des ingrédients			
□ du sucre □ du lait □ du sel et du poivre □ de l'huile et du vinaigre □ des œufs □ de l'eau	du beurre de la farine de l'ail des oignons du fromage du bouillon		<ul> <li>□ des herbes</li> <li>□ du pain</li> <li>□ des légumes</li> <li>□ de la sauce tomate</li> <li>□ de la pâte de tomates</li> </ul>
Des ustensiles		Des verbes	
<ul> <li>☐ Une poêle</li> <li>☐ Un bol</li> <li>☐ Une marmite</li> <li>☐ Un moule</li> <li>☐ Un fouet</li> <li>☐ Une passoire</li> </ul>		<ul> <li>□ Mettre</li> <li>□ Disperser</li> <li>□ Assaisonner</li> <li>□ Cuire / faire cuire</li> <li>□ beurrer</li> <li>□ Incorporer</li> <li>□ Préchauffer</li> <li>□ Étaler</li> <li>□ Mélanger</li> <li>□ Verser</li> </ul>	
Des quantités			
<ul> <li>□ Millilitre (ml)</li> <li>□ litre (L)</li> <li>□ gramme (g)</li> <li>□ cuillère à café/thé (c. à café/thé)</li> <li>□ cuillère à table/soupe (c. à table/soupe)</li> <li>□ tasse (T)</li> </ul>			

Thème: Consommation