

French Cuisine and Gastronomy: Dialogue - Describing a recipe

CLASS OBJECTIVE: To have a dialogue on recipes in french.

Concept A:Vocabulaire

Verbes pour décrire une recette

Ajouter : mettre en plus, rajouter

Chauffer : rendre chaud, mettre un produit sur une source de chaleur (ici le chocolat)

Colorer : donner une couleur, dorer un aliment (ici la coloration du potiron)

Cuire : préparer un aliment par l'action de la chaleur (ici la cuisson d'un gâteau)

Égoutter : enlever le liquide (ici égoutter les potirons, éliminer l'huile)

Fondre : rendre liquide par l'action de la chaleur (ici le chocolat)

Garnir : décorer (ici on décore le gâteau avec les marrons)

Mélanger : mettre ensemble différents ingrédients

Mettre en pommade du beurre : travailler le beurre pour qu'il soit mou

Répartir : distribuer sur toute la surface (ici du gâteau)

Revenir : mettre dans quelque chose de gras (de l'huile ou du beurre) un produit pour le dorer (ici des cubes de potiron dans de l'huile d'olive)

Tamiser : passer la farine à travers une passoire pour éviter les grumeaux

Comprendre les termes culinaires

Amer, amère : (adj.) un produit qui a de l'amertume, qui a un goût amer (une des 4 saveurs : le sucré, le salé, l'acide, l'amer)

Appareil : (m.) le mélange des éléments de base d'une recette

Bain-marie : (m.) cuisson indirecte du chocolat sur une source de chaleur : un bol est posé sur une casserole contenant un peu d'eau chaude. Le bol ne doit pas toucher l'eau.

Beurre fondu : (m.) beurre liquide (quand on le chauffe)

Beurre pommade : (m.) beurre mou, ramolli à température ambiante et qui a la consistance d'une crème (crémeux)

Concassé : (adj.) coupé en petits morceaux

(en) cubes : (m. pl.) couper un aliment en petits morceaux carrés

Grumeaux : (m. pl.) petites boules dans l'appareil quand la farine ne se mélange pas bien avec d'autres ingrédients plus liquides

Moule : (m.) ustensile, récipient utilisé pour cuire un gâteau

Poêle : (f.) ustensile pour faire revenir des aliments (ici des cubes de potiron)

(de) saison : quand un produit est lié à une saison particulière de l'année

1. **Introduction**

2. **Background**

3. **Method**

- 1. **Study Design**
- 2. **Participants**
- 3. **Intervention**

4. **Results**

- 1. **Primary Outcome**
- 2. **Secondary Outcome**
- 3. **Subgroup Analysis**

5. **Conclusion**

- 1. **Summary**

6. **References**

7. **Appendix**

8. **Supplementary Materials**

9. **Tables**

- 1. **Table 1**
- 2. **Table 2**
- 3. **Table 3**

10. **Figures**

1. **Introduction**

2. **Background**

3. **Method**

- 1. **Study Design**
- 2. **Participants**
- 3. **Intervention**

4. **Results**

- 1. **Primary Outcome**
- 2. **Secondary Outcome**
- 3. **Subgroup Analysis**

5. **Conclusion**

- 1. **Summary**

6. **References**

7. **Appendix**

8. **Supplementary Materials**

9. **Tables**

- 1. **Table 1**
- 2. **Table 2**
- 3. **Table 3**

10. **Figures**

1. **Introduction**

2. **Background**

3. **Method**

- 1. **Study Design**
- 2. **Participants**
- 3. **Intervention**

4. **Results**

- 1. **Primary Outcome**
- 2. **Secondary Outcome**
- 3. **Subgroup Analysis**

5. **Conclusion**

- 1. **Summary**

6. **References**

7. **Appendix**

8. **Supplementary Materials**

9. **Tables**

- 1. **Table 1**
- 2. **Table 2**
- 3. **Table 3**

10. **Figures**