

Objectif : enrichir le lexique pour parler de produits, de gestes culinaires et de sensations.

Fiche vocabulaire

1. Les ingrédients

Catégorie	Mots utiles	Phrase modèle
Légumes	un oignon, un poireau, une pomme de terre, un chou, une tomate, un poivron	La soupe contient des poireaux et des pommes de terre.
Produits de la mer	un poisson, des moules, des coquilles Saint-Jacques, un homard, des chipirons	La bouillabaisse est associée aux poissons de Méditerranée.
Produits laitiers	du beurre, de la crème, du fromage blanc, du lait	La flammenküche est garnie de crème et d'oignons.
Assaisonnement	du sel, du poivre, de l'ail, des herbes, du basilic, du piment	La piperade est relevée avec du piment.

2. Les gestes

Préparer

éplucher, laver, couper, émincer, hacher

Cuire

faire revenir, mijoter, bouillir, gratiner, rôtir

Servir

dresser, parsemer, assaisonner, accompagner, déguster

3. Les textures et les goûts

Texture	Goût	Intensité
fondant, croustillant, crémeux, moelleux, ferme	salé, sucré, acidulé, fumé, parfumé, relevé	léger, délicat, généreux, rustique, puissant

4. Mini-activité

Choisis une spécialité et complète :

Ce plat vient de _____. Il est préparé avec _____. Il est plutôt _____.
On le sert souvent _____.