

















1. Liste de verbes pour les recettes
2. Mettez tous ces verbes à la forme impérative / vous

1.  assaisonner _____
2.  Rôtir _____
3.  Battre _____
4.  Cuisiner _____
5.  Couper _____
6.  Dorer _____
7.  Paner _____
8.  Refroidir _____
9.  Egoutter _____
10.  Frire _____
11.  Gratiner _____
12.  Bouillir _____
13.  Eplucher _____
14.  Peser _____
15.  Goûter _____
16.  Farcir _____



17.

Remuer _____



18.

Chauffer _____



19.

Griller _____

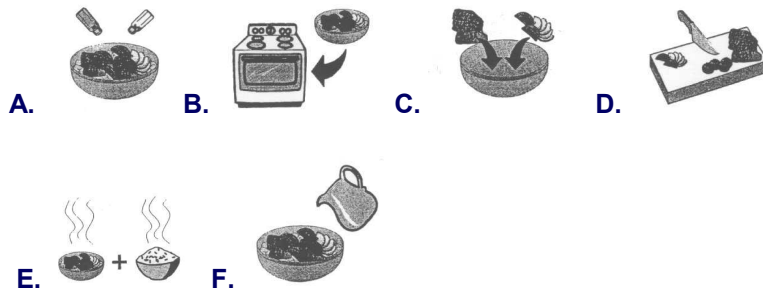


20.

Cuire _____

COMPRÉHENSION ÉCRITE : UNE RECETTE POUR UN RAGOÛT

Quelle image va avec quelle instruction?
Ecris la bonne lettre dans la case.



Exemple : D'abord, coupez les légumes et la viande.

i) Mettez les légumes et la viande dans un bol.

ii) Avant de tout faire cuire, ajoutez du sel et du poivre.

iii) Après les avoir mis dans un bol, ajoutez de l'eau.

iv) Mettez le bol dans le four pour une heure.

v) Servez avec du riz.



Le pot au feu.

Déroulez les menus pour choisir le verbe qui correspond, selon le sens, puis cliquez sur "Vérifier" pour connaître votre score.

Il faut pour 4 personnes:

- 800 grammes de viande de pot au feu (gîte, plat de côtes)
- un os à moelle
- 3 poireaux
- 3 carottes
- 3 navets
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 kilo de pommes de terre
- du sel et du poivre

Voici comment vous le préparez:

les poireaux, les carottes, les navets, les oignons, et -les à bouillir dans une grande marmite avec trois litres d'eau.

la viande et -la dans l'eau bouillante.

cuire doucement trois heures.

Une heure avant la fin, l'os à moelle et -le dans la marmite.

la viande et -la entourée des légumes.

Premiers exercices de grammaire, Hatier, 1983.

LISTES DE VERBES

Ajouter
Sortir
Servir
Prendre
Mettre
Laisser
Eplucher

CORRIGER VERBES FORME IMPÉRATIVE DE LA CUISINE

REPONSES:

1. aderezar
2. asar
3. batir
4. cocinar
5. cortar
6. dorar
7. empanar
8. enfriar
9. escurrir
10. freir
11. gratinar
12. hervir
13. pelar
14. pesar
15. probar
16. rellenar
17. remover
18. calentar
19. tostar
20. cocer