

LISTE DE VOCABULAIRE CULINAIRE UTILE

Les Boissons

l'apéritif
le café
le champagne
le citron pressé
le digestif
l'eau (f.)
l'eau de robinet (f.)
l'eau minérale (f.)
l'eau minérale gazeuse
l'eau minérale plate (f.)
le jus de fruits
le lait
le miel
le thé
le thé glacé
le vin

Drinks

before-dinner drink
coffee
champagne
lemonade
after-dinner drink
water
tap water
mineral water
sparkling mineral water
still mineral water
fruit juice
milk
honey
tea
iced tea
wine

le chou
le chou-fleur
la courgette
les épinards (m.)
le haricot
la laitue
le maïs
le navet
l'oignon (m.)
les petits pois (m.)
le poireau
les pois chiches (m.)
le poivron
la pomme de terre
le potiron
la salade
la tomate

cabbage
cauliflower
zucchini
spinach
bean
(head of) lettuce
corn
turnip
onion
peas
leek
chickpeas
pepper
potato
pumpkin
lettuce (generic term)
tomato

Les Fruits

l'abricot (m.)
l'avocat (m.)
l'ananas (m.)
la banane
le brugnol
la cerise
le citron
le citron vert
la figue
la fraise
la framboise
le fruit de la passion
la grappe
le kiwi
la mangue
le melon
la mûre
la nectarine
le noix de coco
l'olive (f.)
l'orange (f.)
le pamplemousse
la pastèque
la pêche
la poire
la pomme
la prune
le pruneau
le raisin

Fruit

apricot
avocado
pineapple
banana
nectarine (white flesh)
cherry
lemon
lime
fig
strawberry
raspberry
passion fruit
bunch (of grapes)
kiwi
mango
melon, cantaloupe
blackberry
nectarine (yellow flesh)
coconut
olive
orange
grapefruit
watermelon
peach
pear
apple
plum
prune
grape

Les Produits laitiers

la crème
la crème chantilly
la crème fleurette

la crème fraîche
le fromage
le fromage blanc

la glace
le lait
le lait écrémé
le lait longue conservation
le petit suisse

le yaourt

Dairy Products

cream
whipped cream
whipping cream, heavy cream
whole cream
cheese
similar to cream cheese but with the consistency of yoghurt
ice cream
milk
reduced-fat milk
long conservation milk
snack/breakfast product combining *fromage blanc* and *crème fraîche*
yoghurt

Les Viandes

l'agneau (m.)
le boeuf
le canard
la dinde
le gigot
le jambon
le mouton
l'oie (f.)
le poulet
le porc
la saucisse
le saucisson
le veau
la volaille
le rôti
la côtelette
la côte

Meats

lamb
beef
duck
turkey
leg (of lamb)
ham
mutton (also sheep)
goose
chicken
pork
sausage (uncooked)
sausage (processed)
veal (also calf)
poultry
roast
chop (small)
chop (large), rib

Les Légumes

l'asperge (f.)
l'aubergine (f.)
l'artichaut (m.)
la carotte
le céleri
le céleri rave
le champignon

Vegetables

asparagus
eggplant
artichoke
carrot
celery
celery root
mushroom

Poissons et fruits de mer

la crevette
l'huître (f.)
la langouste
la moule
le poisson
le saumon
le thon
la truite

La Cuisson

bleu
saignant
à point
bien cuit
feu chaud
feu doux
feu moyen
four chaud

four moyen

à la vapeur
cru
cuit
farci

Les Autres produits

l'amande (f.)
l'assaisonnement (m.)
la baguette
le beurre
le cacahuète
la cassonade
le chocolat
la confiture
la farine
le gâteau
le glaçon
l'huile (f.)
le marron
la moutarde
le noix
le noyau
l'oeuf (m.)
le pain
le parfum
la pâte
la pistache
le potage
la purée
le sorbet
la soupe
le sucre (en poudre)

le sucre glace
le sucre de canne
la tarte
le tournesol
le vinaigre

Fish and seafood

shrimp
oyster
lobster
mussel
fish
salmon
tuna
trout

Cooking

very rare
rare
medium
well done
high heat
low heat
medium heat
hot oven (400-425 degrees F.)

medium oven (350-375 degrees F.)

steamed
raw
cooked
stuffed

Other Products

almond
seasoning
long loaf of bread (250 g)
butter
peanut
soft brown sugar
chocolate
jam
flour
cake
ice cube
oil
chestnut
mustard
hazelnut
pit (of a fruit)
egg
bread
flavor (also perfume)
batter, dough, pasta
pistachio
soup (thick)
puree or mashed potatoes
sherbet
soup
sugar (granulated, super fine)
powered sugar
cane sugar, brown sugar
pie
sunflower
vinegar

Les Épices et les herbes

l'ail (m.)
l'aneth (m.)
le basilic
la canelle
la ciboulette
le clou de girofle
le fenouil
la feuille
le gingembre
le girofle
la gousse
le laurier
la menthe
la muscade
le persil
le poivre
le romarin
le sauge
le sel
le thym
la vanille

La Vaisselle

l'argenterie (f.)
l'assiette (f.)
l'assiette à soupe
l'assiette à dessert
le bol
la bouteille
la canette
le carafe
la corbeille à pain
le couteau
la cuillère
la cuillère à café
la cuillère à soupe
la flûte de champagne
la fourchette
le moulin à poivre
la nappe
le pichet
le plateau
le saladier
la salière
la serviette
la soupière
le sucrier
la tasse
le verre
le verre à eau
le verre à vin

Les Appareils ménagers

la balance
le batteur
la cafetière
la cocotte-minute
le congélateur
la crêpière

Spices and herbs

garlic
dill
basil
cinnamon
chives
whole clove
fennel
leaf
ginger
cloves
clove (of garlic)
bay
mint
nutmeg
parsley
pepper
rosemary
sage
salt
thyme
vanilla

Dishes

silverware
plate
soup plate
dessert plate
bowl
bottle
can (of soda)
carafe
bread basket
knife
spoon
teaspoon
tablespoon or soup spoon
champagne glass
fork
pepper mill
tablecloth
pitcher
platter, tray
large salad bowl
saltshaker
napkin
tureen
sugar bowl
cup
glass
water glass
wine glass

Kitchen Appliances

scale
mixer
coffee maker (or pot)
pressure cooker
freezer
crepe maker

la cuisinière à gaz
la cuisinière électrique
le four
la friteuse
le grille-pain
le lave-vaisselle
le (four) micro-ondes
la mijoteuse
le mixeur (plongeant)
l'ouvre-boîte (m.)
le réfrigérateur (le frigo)
le robot (ménager)
la théière

Les Ustensiles

le bol
la casserole
la cocotte
le découpoir de biscuits
le fouet
la louche
la mesure
le moule

le moule à madeleines
le moule à tarte
la passoire
les pinces (f.) (à salade)
la plaque
le plateau
la poche à douille
la poêle
le presse-ail
le rouleau (à pâtisserie)
la spatule
la terrine
le tire-bouchon

Magasins spécialisés

la boucherie
la boulangerie
la charcuterie
la confiserie
la crèmerie
la crêperie
l'épicerie
la pâtisserie
la poissonnerie
le supermarché

Plats à oeufs

l'oeuf à la coque
l'oeuf brouillé
l'oeuf dur
l'oeuf en meurette
l'oeuf mimosa
l'oeuf mollet
l'oeuf poché
l'oeuf sur le plat

gas stove
electric stove
oven
electric fryer
toaster
dishwasher
microwave (oven)
crock pot, slow cooker
(immersion) blender
can opener
refrigerator (fridge)
food processor
teapot

Ustensils

bowl
saucepan
Dutch oven, stewing pot
cookie cutter
whisk
ladle
measure
mold (such as cake pan, pie pan, etc.)
madeleine mold
pie pan
colander, sieve
(salad) tongs
baking sheet
tray
pastry bag
frying pan or skillet
garlic press
rolling pin
spatula
large bowl, pâté mold
corkscrew

Specialized Stores

butcher shop
bakery
pork butcher shop
candy store
dairy
crepe shop
grocery store
pastry shop
fishmongers
supermarket

Egg Dishes

soft-boiled egg in the shell
scrambled egg
hard-boiled egg
egg in wine
deviled egg
soft-boiled egg
poached egg
sunny-side up egg

Façons de faire cuire

ajouter
arroser
battre
bouillir
braiser
couper
cuire
dégeler
déglacer
délayer
démouler
dorer
égoutter
enlever
éplucher
étaier
farcir
fondre
fouetter
frïre
glacer
mélanger
peler
pétrir
réduire
rôtir
réchauffer
réfrigérer
refroidir
remplir
remuer
retirer
saupoudrer
sauter
tamiser
trancher

Ways of Cooking

to add
to baste
to beat
to boil
to braise
to cut
to cook
to thaw
to deglaze
to thin
to unmold
to brown
to drain
to take out, remove
to peel (with knife/ peeler)
to spread
to stuff
to melt
to whip
to fry
to ice, frost, glaze
to mix, stir
to peel (remove skin)
to knead
to reduce
to roast
to reheat
to refrigerate
to cool
to fill
to mix, stir
to remove
to sprinkle
to sauté
to sift
to slice

EXERCICES DE VOCABULAIRE SUR LES ALIMENTS

Faites les exercices en utilisant le vocabulaire précédent.

1. Donnez trois exemples d'aliments dans chacune des catégories suivantes:

- | | |
|--------------------------|--|
| a. fruits rouges | g. on le mange pour le petit déjeuner |
| b. légumes verts | h. volailles |
| c. on le mange cru | i. desserts |
| d. on le met sur du pain | j. on l'achète à la charcuterie |
| e. partie d'un sandwich | k. aliments qu'il faut couper/ouvrir avant de les manger |
| f. boissons | l. assaisonnements |

2. Dressez une liste de tous les aliments de la liste de vocabulaire que vous n'avez jamais goûtés. Lesquels aimeriez-vous essayer?

3. Citez cinq ingrédients que vous pourriez mettre...

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| a. dans un gâteau. | d. dans un ragoût. |
| b. dans une tarte. | e. dans une salade. |
| c. dans une soupe. | f. dans une omelette. |

4. Citez des aliments ...

- | | |
|-----------------------------|---|
| a. qu'il faut éplucher. | d. dont il faut enlever le noyau. |
| b. qu'on peut faire fondre. | e. qu'il faut manger avec une cuillère. |
| c. qu'on peut/doit geler. | f. qu'on peut bouillir. |

5. Regardez dans votre réfrigérateur ce soir. Dressez une liste des aliments que vous y trouvez? Ensuite dressez une liste des aliments que vous trouvez dans le congélateur. Comparez la liste avec vos camarades de classe. Y a-t-il un/des aliment(s) sur toutes les listes? Y a-t-il des surprises?

6. Visitez un supermarché. En vous servant de la liste de vocabulaire, répondez aux questions suivantes.

- | | |
|---|---------------------------|
| a. Quels produits ne trouve-t-on pas chez vous? | |
| b. Quels produits sont les plus chers? | |
| c. Citez des | |
| ... parfums de glace. | ... parfums de yaourt. |
| ... parfums de sorbet. | ... parfums de confiture. |
| ... légumes congelés. | ... jus de fruits. |