

### Ustensiles accessoires

7 Complète les blancs avec les mots de la liste.

ciseaux • coupe-œufs • couteau d'office • couteau économe • cuillère en bois • dénoyauteur • fouet  
 • hachoir • panier à friture • poche à décorer • rouleau à pâtisserie • tamis à farine



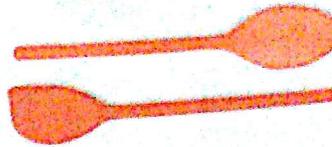
1 mortier



2 chinois



3 cuillère à ragoût



4



5 écumoire



6



8 louche



9 passoire



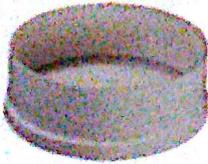
10 planche à découper



11



12 spatule en bois



13



14 couteau à jambon



15 couteau de boucher



16



17 couteau de cuisine



18 couteau scie



19 couteau à filets de sole



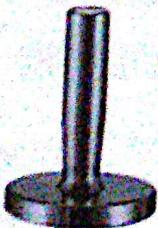
20 couteaux à fromage



21 couteau à canneler ou canneler



22



24 batte à côtelettes



25



26 couperet



23 fourchette à rôti



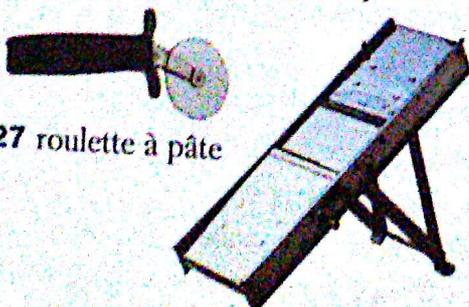
28



29



30



27 roulette à pâte

31 mandoline



32



33 vide-pommes



# EXERCICES

8 Relie chaque outil à sa définition.

- 1 mortier
- 2 chinois
- 3 cuillère à ragoût
- 4 écumoire
- 5 louche
- 6 passoire
- 7 planche à découper
- 8 tamis à farine
- 9 hachoir
- 10 dénoyauteur
- 11 roulette à pâte
- 12 coupe-œufs

- a pour verser les sauces
- b pour servir les sauces et les potages
- c pour réduire en purée les farces
- d pour égoutter les aliments crus et cuits
- e pour passer les bouillons, les sauces et les crèmes
- f pour tamiser la farine et le sucre
- g pour hacher et concasser
- h pour écumer les aliments dans un liquide
- i pour découper la pâte
- j pour couper ou trancher les œufs
- k pour enlever le noyau aux olives
- l pour tailler, émincer ou hacher les aliments

9 Relie chaque nom de couteau à son utilisation.

- 1 couteau de boucher
- 2 couteau à jambon
- 3 couteau de cuisine
- 4 couteau d'office
- 5 couteau scie
- 6 couteau à filets de sole
- 7 couteau à canneler
- 8 couteau économe
- 9 couperet
- 10 couteau à fromage

- a pour trancher, hacher, émincer
- b pour trancher et parer la viande crue
- c pour couper les filets des poissons plats
- d pour trancher le jambon
- e pour décorer les oranges et les citrons
- f pour peler les légumes crus et les fruits
- g pour concasser les os
- h pour couper le pain et les gâteaux
- i pour éplucher les fruits et les légumes
- j pour couper le «parmigiano» ou le «grana»

## Les méthodes de cuisson

La cuisson rend les aliments comestibles, favorise leur conservation et les rend plus savoureux. Beaucoup de fruits et de légumes, et dans certains cas la viande et le poisson, peuvent se manger crus, mais la plupart des aliments sont cuits.



# EXERCICES

10 Complète chaque verbe de cuisson français avec son correspondant italien. En cas de difficulté, consulte le lexique à la fin du livre.

- 1 bouillir .....
- 2 braiser .....
- 3 dorer .....
- 4 frire .....
- 5 griller .....

- 6 mijoter .....
- 7 pocher .....
- 8 poêler .....
- 9 rôtir .....
- 10 sauter .....

affogare • arrostitire • bollire • brasare • cuocere in padella • friggere  
• grigliare • rosolare, dorare • saltare • sobbollire