

Answer Key: Le vocabulaire culinaire

Les ingrédients	
de l'ail	garlic
du bacon	bacon
du beurre	butter
du bœuf à bouillir	stewing beef
du bouillon	bouillon
de la cannelle	cinnamon
du céleri	celery
des champignons	mushrooms
de la coriandre	coriander or cilantro depending on usage
des courgettes	zucchini
du couscous	couscous
de la farine	flour
du fromage	cheese
du gingembre	ginger
de l'huile	oil
du lait	milk
moulu	ground
des oignons	onions
du pain au levain	French bread (made from levain starter - sourdough)
une pincée de sel	a pinch of salt
du poivre	pepper
des poivrons	bell peppers
des raisins secs	raisins
du sucre	sugar

Les directives	
à feu moyen	over medium heat
ajouter	add
allumer le gaz	turn on the burner (light the gas)
amener	bring
attendrir	soften or tenderize
brunir	brown
rôtir au gril	broil
caraméliser	caramelize
une casserole	a pot
un chaudron	a deep heavy pot (like a Dutch oven)
chauffer	heat
couper en dés	dice
enlever	remove
épaisse	thick
étaier	spread or disperse
faire sauter	sauté (or flip in the crêpe Video)
mettre de côté	put to the side
mélanger	mix
mijoter	simmer
mouiller	wet or moisten
remuer	mix or stir
retourner	return
servir	serve