Comprendre une recette de cuisine

Correction

1. Les recettes sont composées de trois parties.
2. La première partie donne des informations de temps (temps de préparation et temps de cuisson), la deuxième concerne les ingrédients et la taille du plat en indiquant pour combien de personnes il est destiné.

Enfin, les actions à effectuer.

1. Les ingrédients sont indiqués sous forme de liste.
2. Les mesures sont abrégées.
3. Les actions sont indiquées par des verbes à l’impératif ou à l’infinitif.
4. Les actions sont plus ou moins organisées sous forme de liste. Elles suivent un ordre logique, l’ordre dans lequel elles doivent être effectuées pour réussir la recette.

On relève : « de temps en temps », « pendant », « lorsque », « pendant ce temps », « alors », « enfin », « au terme de ».

1. Le vocabulaire propre à la cuisine :

Les aliments, les produits.

Une cocotte, mijoter, émincer, en rouelles, une casserole, une poêle, un moule à manqué, éplucher, épépiner, un coupe-pomme, fleurer, une pâte brisée.

1. Fleurer