



# Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

## Escuela Superior de Tizayuca



Área Académica: Licenciatura en Turismo / Francés V

Tema: Los Alimentos / Describir un platillo

Profesor: LT. Brenda Katya Ortiz Arellano

Periodo: Enero a Junio de 2012

## **Tema: Les Aliments / Décrire un plat**

Nommer les différentes catégories d'aliments que son servis dans un hôtel ou restaurant.

Caractériser un plat. Décrire un plat et les manières de préparation.

### **Keywords:**

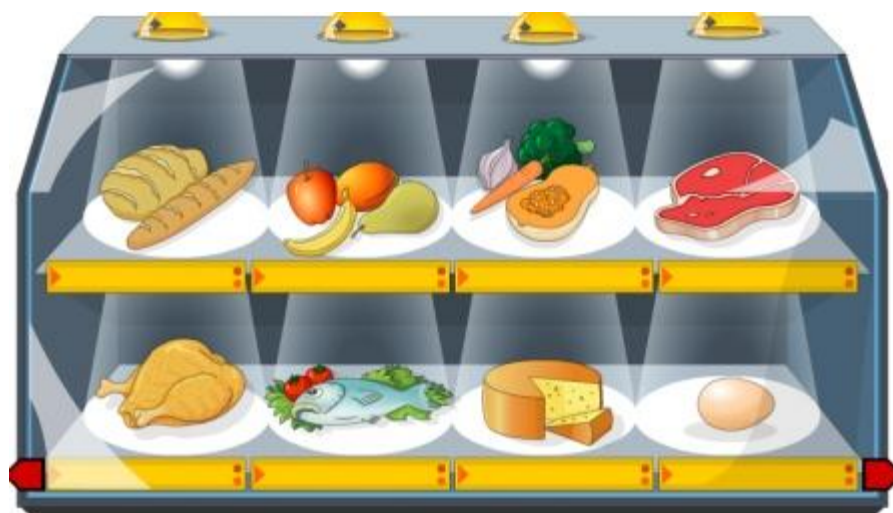
Assaisonnement/Épices, Fruits, Poisson, Charcuterie, Produits Laitiers, Légumes, Fruits de Mer, Viande.



Légumes	Fruits	Viande	Poisson	Frutis de Mer	Charcu-terie	Produits Laitiers	Assaisonne-ment / Épices
Haricots verts	Banane	Boeuf	Sole	Huîtres	Saucisson	Fromage	Mayonnaise
Petit pois	Litchi	Veau	Truite	Homard	Pâté	Yaourt	Huile
Navet	Pastèque	Mouton	Saumon	Crevette	Jambon	Beurre	Vinaigre
Oignon	Pomme	Agneau	Daurade	Moule	Rillettes	Crème fraîche	Moutarde
Carotte	Poire	Porc	Carpe	Angouste	Saucisse		Sel
Épinard	Melon	Poulet	Bar	Coquille Saint-Jacques	Boudin		Poivre
Poivron	Cerise	Pintade	Thon	Poulpe			Cornichons
Tomate	Fraise	Canard	Rouget				Curry
Concombre	Orange	Dinde	Sardine				Ail
Aubergine	Citron		Morue				Safran
Courgette	Pamplemousse		Hareng				Échalote
Chou	Ananas						Cannelle
Choufleur	Kiwi						Paprika
Pomme de terre	Fruit de la passion						



Escuela Superior de  
**Tizayuca**



Escuela Superior de  
**Tizayuca**

# Vocabulaire pour décrire un plat

## POUR DÉCRIRE LE GOÛT ET LA TEXTURE

Sucré, Salé, épicé, relevé, acide, amer, moelleux, léger, tendre, fondu, liquide

## POUR DÉCRIRE LA CUISSON

Cru, cuit, à l'étouffée, poché, grillé, rôti, gratiné, poêlé, sauté, frit, mariné, flambé, mijoté, à la vapeur, en papillote, bouilli



## POUR DÉCRIRE LA DÉCOUPE

Coupé, en tranches (fines ou épaisses), en filets, émincé, haché

## POUR DÉCRIRE LA TEMPERATURE

Brûlant, chau, tiède, froid, frais, glacé, givré

## POUR DÉCRIRE LA PRÉSENTATION DANS L'ASSIETTE

Accompagné de, garni de, servi avec, nappé de, sapoudré de



## LES PRÉPOSITIONS DANS LES NOMS DES PLATS

**À**

Omelette aux champignons; avec des champignons

Escalope à la normande; préparé à la manière normande

Courgettes au four: cuites dans un four

**DE**

Salade de tomates: à basse de tomates

Soup de poisson: à basse de poisson



## SITES INTERNET D'APPUI

<http://www.slideshare.net/juantortiz/les-aliments-236890>

<http://lefildufle.wordpress.com/2009/04/20/les-aliments-et-la-nourriture/>

<http://www.youtube.com/watch?v=ZdTAFyEebfs&feature=relmfu>

<http://www.youtube.com/watch?v=Z3I2rcrWrR4&feature=relmfu>

<http://www.youtube.com/watch?v=lkavvrQPMaQ&feature=relmfu>

