

B1

# LES ALIMENTS



## LES LÉGUMES



UNE TOMATE



UNE POMME DE TERRE



UN OIGNON



UNE SALADE



UNE CAROTTE



UN POIVRON



DES PETITS POIS



UN AIL



UNE AUBERGINE



UN CHAMPIGNON



UN CHOU-FLEUR



UN BROCOLI



UNE ASPERGE



UN HARICOT VERT



UN CONCOMBRE



UN RADIS



UN POIREAU



UN ARTICHAUT



UN POTIRON  
UNE COURGE



UN NAVET



UNE BETTERAVE



UN CÉLERI



UN CHOU



UN CHOU DE BRUXELLES



UN ÉPINARD



UNE COURGETTE



UNE ENDIVE



UNE PATATE DOUCE

## LES LÉGUMES SECS



UNE LENTILLE



UN HARICOT BLANC



UN POIS CHICHE



LES CÉRÉALES



LE BLÉ



L'AVOINE



LE MAÏS

## LES CÉRÉALES

## LES FRUITS



UNE ORANGE



UNE POMME



UNE POIRE



UNE BANANE



UNE FRAISE



UNE PÊCHE



UN ANANAS



UN RAISIN



UN CITRON



UNE PASTÈQUE



UN MELON



UN KIWI



UNE CERISE



UN AVOCAT



UN ABRICOT



UNE NOIX DE COCO



UNE FIGUE



UN PAMPLEMOUSSE



UNE CLÉMENTINE



UNE PRUNE



UNE MANGUE



UNE GRENADE



UNE PAPAYE

B1

# LES ALIMENTS



## LES FRUITS ROUGES ET LES BAIES



UNE FRAISE



UNE FRAMBOISE



UNE MÛRE



UNE MYRTILLE



UN CASSIS



UNE GROSEILLE

## LES FRUITS SECS



UNE NOIX



UNE NOISETTE



UNE PISTACHE



UNE AMANDE



UNE NOIX DE CAJOU



UNE NOIX DE MACADAMIA

## LA VIANDE



LE BOEUF



LE VEAU



LE PORC



L'AGNEAU  
LE MOUTON



LE STEAK



LE FILET



LE BIFTECK



LA CÔTE



LA CÔTELETTE



L'ENTRECÔTE



LE GIGOT



LE JAMBON



LA VIANDE  
HACHÉE



LA SAUCISSE



LE LARDON



LE HAMBURGER

## LA VOLAILLE



LE POULET



LA DINDE



LE CANARD



L'OIE



LE BLANC



LA CUISSE



L'AILE



LE MAGRET

## LE GIBIER



LE SANGLIER



LE CERF



LE LAPIN



LE LIÈVRE

## LE POISSON



LE THON



L'ESPADON



LE SAUMON



LA SOLE



LE MERLU / LE COLIN



LE MAQUEREAU



LE CABILLAUD



LA SARDINE



L'ANCHOIS



LA DORADE



LE CALAMAR



LE POULPE

## LES FRUITS DE MER



LA CREVETTE



LA LANGOUSTINE



LA LANGOUSTE



LE HOMARD



LA MOULE



L'HUÎTRE



LA CLOVISSE  
LA PALOURDE



LE CRABE



L'ARAIGNÉE  
DE MER



LE POUCE-PIED



LA COQUILLE  
SAINT-JACQUES



LA COQUE

B1

# LES ALIMENTS



## LES PRODUITS LAITIERS



LE LAIT



LE FROMAGE



LE FROMAGE  
BLANC



LE BEURRE



LE YAOURT



LA CRÈME  
FRAÎCHE



LA CRÈME  
CHANTILLY



LA GLACE



LE MILK-SHAKE

## LES PRODUITS CÉRÉALIERS TRANSFORMÉS



LE PAIN



LE PAIN  
DE MIE



LES PÂTES



LES LASAGNES



LA PIZZA



LE RIZ



LA SEMOULE



LE COUSCOUS

## LES MATIÈRES GRASSES ET LES CONDIMENTS



L'HUILE



LE VINAIGRE



LA MARGARINE



LE SEL



LE POIVRE



LE KETCHUP



LA MOUTARDE



LA MAYONNAISE

## LES PRODUITS SUCRÉS / DE CONFISERIE



LE SUCRE



LE MIEL



LE SIROP



LA CONFITURE



LE CHOCOLAT



LE BISCUIT



LE GÂTEAU



LE CROISSANT



LE BONBON

## LES BOISSONS



L'EAU  
PLATE



L'EAU  
GAZEUSE



LE VIN



LA BIÈRE



LE JUS  
D'ORANGE



LE JUS  
DE FRUIT



LE SODA



LE CAFÉ



LE THÉ



LA TISANE

## LES HERBES AROMATIQUES ET LES ÉPICES



LE PERSIL



LA MENTHE



LA CORIANDRE



LA CIBOULE



LE BASILIC



LE THYM



LE LAURIER



LE ROMARIN



LE SAFRAN



LA CANNELLE



LA VANILLE



LE GINGEMBRE



LE CLOU  
DE GIROFLE



LE PIMENT



L'ORIGAN



LE CUMIN



LE CURRY



LE PAPRIKA

**B1**

# LES ACTIONS SUR LES ALIMENTS



LAVER / RINCER



ÉPLUCHER



COUPER



AJOUTER



MÉLANGER



REMUER



VERSER



CASSER



HACHER



PÉTRIR



ÉTALER



SAUPOUDRER



ASSAISONNER



RÉCHAUFFER



FAIRE REVENIR



(FAIRE) FRIRE



(FAIRE) BOUILLIR



(FAIRE) CUIRE

METTRE AU FOUR  
CUIRE AU FOUR  
ENFOURNER

(FAIRE) GRILLER

CUIRE AU  
BAIN-MARIECUIRE À LA  
VAPEUR

TARTINER



SERVIR



PESER



MESURER



DÉCORER

## LES GARNITURES



DE LA SALADE



DES LÉGUMES



DES FRITES

DES POMMES  
DE TERRE

DU RIZ

DE LA  
RATATOUILLE

## LES CUISSONS

**BLEU**

La viande est à peine cuite, très rouge à l'intérieur, presque crue.

**SAIGNANT**

La viande est rouge et chaude à l'intérieur, cuite à l'extérieur.

**À POINT**

La viande est bien cuite à l'extérieur et légèrement rosée à l'intérieur.

**BIEN CUIT**

La viande est complètement cuite à l'intérieur, plus sèche, sans rose.

## LES GOÛTS ET LES SENSATIONS



ACIDE



AMER-AMÈRE



ÉPICÉ(E)



SUCRÉ(E)



SALÉ(E)



FADE



GRAS-GRASSE

GOUTEUX  
GOUTEUSE

B1

# LES USTENSILES ET L'ÉQUIPEMENT MÉNAGER



## LES USTENSILES



LES COUVERTS  
LA CUILLÈRE  
LA FOURCHETTE  
LE COUTEAU



L'ASSIETTE



LE PLATEAU



LE PLAT



LE VERRE



LE VERRE À PIED



LA COUPE



LA TASSE



LE SALADIER



LE BOL



LA PASSOIRE



LE ROULEAU À PÂTISSERIE



LA SPATULE



LA LOUCHE



L'ÉCUMOIRE



LE FOUET



LA COCOTTE  
LA MARMITTE



LA CASSEROLE



LA POËLE



LES CISEAUX DE CUISINE



LE TIRE-BOUCHON



L'OUVRE-BOÎTES



L'OUVRE-BOUTEILLES



LE PRESSE-AIL



LE TABLIER



LES GANTS DE CUISSON



LA SERVIETTE



LE CHIFFON



LA NAPPE



LE VERRE DOSEUR



LA BALANCE



LE MOULE

## LES ÉQUIPEMENTS MÉNAGERS



LE FOUR



LE MICRO-ONDES



LE RÉFRIGÉRATEUR  
LE FRIGIDAIRE



LE CONGÉLATEUR



LA PLAQUE À GAZ



LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE



LE MIXEUR



LE BATTEUR



LE ROBOT DE CUISINE



LE BARBECUE



LA GRILLE



LE HACHOIR



LA CAFETIÈRE



LE GRILLE-PAIN

## LES QUANTITÉS ET LES CONTENANTS



UNE BOUTEILLE



UNE CARAFE



UN VERRE



UNE COUPE



UNE TASSE



UN POT



UNE BRIQUE



UN PAQUET



UN BOL



UNE CUILLÉRÉE



UNE POIGNÉE



UNE PINCÉE



UNE GOUTTE



UN MORCEAU



UNE TRANCHE



LE LITRE  
LE MILLILITRE  
LE CENTILITRE



LE KILO  
LE GRAMME