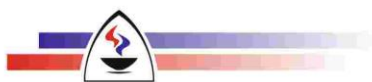


INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

FRANCOUZSKÝ JAZYK - RECEPT 1

Název školy	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0911
Autor	Mgr. Ivana Nováková
Název šablony	VY_32_INOVACE FRJ
Název DUMu	FRJ.2F3102
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Jazykové vzdělávání
Vzdělávací obor	Francouzský jazyk - jídlo
Vzdělávací okruh	Recept 1
Druh učebního materiálu	Text, spojování - excel
Cílová skupina	Žák, 16 - 19 let
Anotace	Prezentace komplexně seznamuje žáky se slovní zásobou vztahující se ke konkrétnímu receptu, se slovesy spojenými s přípravou jídla
Speciální vzdělávací potřeby	
Klíčová slova	Salade, ingrédients, recette, cuire
Datum	Datum ověření – např. – 12.03.2014

Salade niçoise:



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Les ingrédients (quantités pour 6 personnes)

anchois marinés à l'huile : 800 g	echalote(s) : 1 pc(s)
olive(s) noire(s) : 60 g	huile d'olive : 8 cl
thon rouge : 150 g	vinaigre de vin rouge : 3 cl
pomme(s) de terre charlotte : 500 g	oignon(s) nouveau(x) : 2 pc(s)
oeuf(s) : 6 pc(s)	sel fin : 6 pincée(s)
poivron(s) rouge(s) : 2 pc(s)	moulin à poivre : 6 tour(s)
laitue(s) : 1 pc(s)	
tomate(s) : 3 pc(s)	
haricot(s) vert(s) : 250 g	

Description de la recette

Cuire les oeufs dans de l'eau bouillante salée pendant 9 min. Cuire les pommes de terre et les haricots verts à l'anglaise (c'est-à-dire dans un grand volume d'eau bouillante salée).

Rafrâchir les haricots verts dans de l'eau très fraîche.

Éplucher et tailler les poivrons rouges en lamelles. Éplucher et tailler les tomates en quartiers. Tailler les oignons nouveaux en tranches fines.

Poêler le thon dans un filet d'huile d'olive 1 min de chaque côté.

Réaliser la vinaigrette avec l'huile, le sel, le poivre, le vinaigre et l'échalote ciselée bien finement.

Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches régulières. Écaler les oeufs durs (enlever la coquille), les rincer et les couper en lamelles ou en quartiers.

Dresser des assiettes copieuses : disposer la salade verte au centre, ranger tout autour les pommes de terre et les tomates, parsemer de lamelles d'oignon nouveau puis ajouter les oeufs. Disposer harmonieusement les haricots verts, les poivrons, les anchois marinés et quelques olives, puis finir par un morceau de thon poêlé.

Ajouter la vinaigrette et servir immédiatement.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tâches:

1. Reliez les verbes de la préparation avec les définitions convénables

cuire	couper finement en utilisant les ciseaux
rafraîchir	priver un fruit ou un oeuf de la coquille
éplucher	devenir bon à manger sous l'action de la chaleur
tailler	nettoyer à l'eau pure
poêler	rendre plus frais
ciseler	éliminer, supprimer une certaine partie
couper	enlever la peau et tout ce qui n'est pas bon à manger
écaler	diviser avec un couteau
enlever	aménager
rincer	couper en petits morceaux
ajouter	couvrir
parsemer	mettre en plus, additionner
disposer	faire frire dans une poêle
servir	donner à manger, à boire

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Solution:

cuire	devenir bon à manger sous l'action de la chaleur
rafraîchir	rendre plus frais
éplucher	enlever la peau et tout ce qui n'est pas bon à manger
tailler	couper en petits morceaux
poêler	faire frire dans une poêle
ciseler	couper finement en utilisant les ciseaux
couper	diviser avec un couteau
écaler	priver un fruit ou un oeuf de la coquille
enlever	éliminer, supprimer une certaine partie
rincer	nettoyer à l'eau pure
ajouter	mettre en plus, additionner
parsemer	couvrir
disposer	aménager
servir	donner à manger, à boire