

Bon voyage! Level 2

Chapitre 6 (page 203)

la cuisine	<i>the kitchen</i>	une orange	<i>an orange</i>
une cuisinière	<i>a stove</i>	un pamplemousse	<i>a grapefruit</i>
un congé(lateur)	<i>a freezer</i>	du raisin	<i>a grape</i>
un réfrigérateur, un frigidaire, un frigo	<i>a refrigerator</i>	une herbe	<i>an herb</i>
un four		des fines herbes	<i>herbs</i>
(à micro-ondes)	<i>a microwave</i>	du persil	<i>parsley</i>
une poêle	<i>a frying pan</i>	du laurier	<i>bay leaves</i>
une casserole	<i>a pot</i>	du thym	<i>thyme</i>
un couvercle	<i>a lid</i>	de l'huile (f.) d'olive	<i>olive oil</i>
faire la cuisine	<i>to cook</i>	des pâtes (f. pl.)	<i>pasta</i>
faire cuire	<i>to cook something</i>	de la choucroute	<i>sauerkraut</i>
faire bouillir	<i>to boil</i>	une sauce	<i>a sauce</i>
éplucher	<i>to peel</i>	la viande	<i>meat</i>
hacher	<i>to grind</i>	une saucisse	<i>a sausage</i>
couper	<i>to cut</i>	le bœuf	<i>beef</i>
râper	<i>to shred</i>	le veau	<i>veal</i>
ajouter	<i>to add</i>	le porc	<i>pork</i>
remuer	<i>to stir</i>	l'agneau (m.)	<i>lamb</i>
verser	<i>to pour</i>	une côtelette	<i>a cutlet</i>
une rondelle	<i>a ring, a slice</i>	un rôti	<i>a roast</i>
un morceau	<i>a piece</i>	un gigot	<i>a leg of lamb</i>
une recette	<i>a recipe</i>	un poisson	<i>a fish</i>
un plat	<i>a dish</i>	un filet de sole	<i>a sole filet</i>
un aliment	<i>food</i>	du saumon	<i>salmon</i>
un légume	<i>a vegetable</i>	des fruits	
un poivron rouge	<i>a red pepper</i>	(m. pl.) de mer	<i>seafood</i>
un oignon	<i>an onion</i>	un homard	<i>a lobster</i>
une gousse d'ail	<i>a clove of garlic</i>	une moule	<i>a mussel</i>
un champignon	<i>a mushroom</i>	un crabe	<i>a crab</i>
une pomme		une huître	<i>an oyster</i>
de terre	<i>a potato</i>	à feu vif	<i>high temperature</i> <i>(on a stove)</i>
un haricot vert	<i>a green bean</i>	à feu doux	<i>low temperature</i> <i>(on a stove)</i>
un fruit	<i>a fruit</i>	bouillant(e)	<i>boiling</i>
un citron	<i>a lemon</i>		