**UNIVERSITE CENTRALE D’ÉQUATEUR**

**FACULTE DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE L’EDUCATION**

**FILIERE PLURILINGUE**

**FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPECIFIQUES**

**GASTRONOMIE**

**PREMIÈRE NIVEAU**

**FICHE ENSEIGNANT**

**Professeure :** Victoria VELASTEGUI

**Prénom/Nom : Date :**

**1.- Combien de coupes nom le chef dans la vidéo?**

Le chef a fait dix types de coupes

**2.- Fairez la paire avec des lignes les images avec le nom de la coupe**



#### Chiffonnade

#### s

**Paille**



#### Bâtonnets



#### Vichy

#### Brunoise

#### s



**Rondelle**

**3.- Écrivez avec quelles légumes vous utilisez le coupe :**

* **Chiffonade :**

La decoupe dite en chiffonnade est specifique aux legumes a feuilles comme les salades, les choux, les epinards,  le [basilic](https://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/basilic.php), la [menthe](https://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/menthe.php),

* **Vichy :**

Elle convient parfaitement aux concombres, aux carottes et aux courgettes, mais également aux champignons.

* **Brunoise :**

Il peut être préparé avec une grande variété de légumes ou de légumes verts tels que la carotte, l'oignon, l'ail, le navet, le poivre