

DISCUSSION GROUP/JASETTE EN FRANÇAIS

NUTRITION

Général	
a meal	un repas
food	la nourriture
breakfast	déjeuner/petit déjeuner
lunch	dîner/déjeuner
dinner	souper/dîner
a hearty meal	un repas copieux
a simple meal	un repas simple
a sumptuous, lavish meal	un repas somptueux
a traditional meal	un repas traditionnel
L'assaisonnement	
seasoning	assaisonnement
salt	le sel
pepper	le poivre
vinegar	le vinaigre
mustard	la moutarde
chili pepper	le piment
basil	le basilic
bay leaves	la feuille de laurier
chive	la ciboulette
cinnamon	la cannelle
clove	le clou de girofle
coriander	la coriandre
dill	l'aneth
garlic	l'ail
nutmeg	la muscade
oregano	l'origan
paprika	le paprika
parsely	le persil
rosemary	le romarin
saffron	le safran
sage	la sauge

savory	la sarriette
tarragon	l'estragon
thyme	le thym
turmeric	le curcuma
Viandes et substituts	
salmon	le saumon
tuna	le thon
trout	la truite
seafood	les fruits de mer
shrimp	les crevettes
lobster	le homard
oysters	les huitres
mussels	les moules
lamb	l'agneau
beef	le boeuf
ham	le jambon
pork	le porc
sausage	la saucisse
veal	le veau
chicken	le poulet
duck	le canard
turkey	la dinde
legumes	les légumineuses
egg	un œuf
peanut butter	beurre d'arachides
shelled nuts	les noix écalées
Les boissons	
juice	le jus
water	l'eau
soft drink	une boisson gazeuse
milkshake	le lait frappé
smoothie	une boisson fouettée
coffee	un café
tea	un thé
hot chocolat	un chocolat chaud
cider	le cidre
lemonade	la limonade
energy drink	boisson énergisante

beer	une bière
wine	le vin
La préparation	
to cook	faire la cuisine
cook a meal	faire un repas
to cook (something)	faire cuire (quelque chose)
cook over gentle heat	faire cuire à petit feu
cook over medium heat	faire cuire à feu moyen
cook over high heat	faire cuire à grand feu
to lower th heat	baisser le feu
to heat up some water	chauffer de l'eau
to bring to a boil	amener à ébullition
to fry	faire frire
to brown	faire dorer
to reheat a dish	réchauffer un plat
to adjust the temperature	régler la température
to put in the oven	mettre au four
to wash	laver
to rinse	rincer
to clean	nettoyer
to peel	éplucher
to mince	émincer
to dice	couper en dés
to slice	couper en tranches
to chop	hâcher
to mix	mélanger
to whisk	fouetter
Les ustensiles	
a cooking utensil	un ustensile de cuisine
a frying pan	un poêle à frire
a spatula	une spatule
a saucepan	une casserole
a cutting board	une planche à découper
a blender	un malaxeur
a food processer	un robot culinaire
a whisk	un fouet
a sieve or colander	une passoire
Les goûts	

sour	aigre
chili-hot	pimenté ou piquant
peppery	poivré
salty	salé
sweet	sucré
sweet and sour	aigre-doux
a spicy meal	un repas épicé
a bland meal	un repas fade
a tasty meal	un repas savoureux
rare	bleu
medium rare	saignant
medium	à point
well-done	bien cuite
Après le repas	
to wash the dishes	faire la vaisselle
to dry the dishes	sécher la vaisselle
to put away the dishes	ranger la vaisselle
a dishcloth	un torchon
to clean the kitchen	nettoyer la cuisine
sweep	balayer
load the dishwasher	remplir le lave-vaisselle
wipe	essuyer
dish drainer	un égouttoir
Lait et substituts	
milk	le lait
sour cream	la crème sure
yogurt	le yogourt
cheese	le fromage
cream	la crème
butter	le beurre
ice cream	la crème glacée
buttermilk	le babeurre
cream cheese	le fromage à la crème
cottage cheese	le fromage cottage
Le couvert de table	
table setting	le couvert de table
a knife	un couteau
a fork	une fourchette

a spoon	une cuillère
a plate	une assiette
a saucer	une soucoupe
a tea cup	une tasse à thé
a coffee mug	une tasse à café
a water glass	un verre à eau
a placemat	un napperon
a napkin	une serviette
a place card	un marque-place
Les légumes	
artichoke	un artichaut
eggplant	une aubergine
carrot	une carotte
mushroom	un champignon
cabbage	le chou
Brussel sprouts	le chou de Bruxelles
cauliflower	le chou-fleur
cucumber	un concombre
zucchini	une courgette
beans	les haricots
lettuce	la laitue
corn	le maïs
onion	un oignon
peas	les petits pois
leek	un poireau
pepper	un poivron
potato	une pomme de terre
broccoli	le brocoli
celery	le céleri
spinach	les épinards
squash	une courge
radish	un radis
Produits céréaliers	
bread	le pain
rice	le riz
cereal	les céréales
pasta	les pâtes
cracker	un craquelin

bran	le son
flour	la farine
barley	l'orge
oatmeal	le gruau
whole wheat	le blé entier
rye	le seigle
bun	un petit pain
cookie	un biscuit
cake	un gâteau
pastry	une pâtisserie
doughnuts	un beigne
pie	une tarte
bread crumbs	les miettes de pain
Les fruits	
cherry	une cerise
lemon	un citron
pineapple	un ananas
strawberry	une fraise
mango	une mangue
watermelon	un melon d'eau
peach	une pêche
pear	une poire
apple	une pomme
grape	un raisin
banana	une banane
cranberries	les canneberges
grapefruit	un pamplemousse
blueberry	un bleuets
raspberry	une framboise
rhubarb	la rhubarbe