



## Cuisson et préparation en anglais : mots utiles pour les recettes, la cuisine et les cooking methods

50 mots

ANGLAIS	TRANSCRIPTION	TRADUCTION
<b>cook</b>	/kʊk/	cuire; cuisiner
<b>boil</b>	/bɔɪl/	faire bouillir
<b>fry</b>	/fraɪ/	faire frire
<b>bake</b>	/beɪk/	cuire au four
<b>grill</b>	/grɪl/	griller
<b>roast</b>	/rəʊst/	rôtir
<b>steam</b>	/sti:m/	cuire à la vapeur
<b>chop</b>	/tʃɒp/	hacher
<b>slice</b>	/slaɪs/	couper en tranches
<b>cut</b>	/kʌt/	couper
<b>mix</b>	/mɪks/	mélanger
<b>stir</b>	/stɜː/	remuer
<b>add</b>	/æd/	ajouter
<b>heat</b>	/hi:t/	chauffer
<b>oven</b>	/'ʌvən/	four
<b>pan</b>	/pæn/	poêle
<b>pot</b>	/pɒt/	casserole
<b>recipe</b>	/'resəpi/	recette
<b>raw</b>	/rɔː/	cru
<b>cooked</b>	/kʊkt/	cuit
<b>crispy</b>	/'krɪspi/	croustillant
<b>soft</b>	/sɒft/	tendre
<b>prepare</b>	/prɪ'peə/	préparer

ANGLAIS	TRANSCRIPTION	TRADUCTION
<b>method</b>	/ˈmeθəd/	méthode
<b>peel</b>	/pi:l/	éplucher
<b>grate</b>	/ɡreɪt/	râper
<b>whisk</b>	/wɪsk/	fouetter
<b>knead</b>	/ni:d/	pétrir
<b>pour</b>	/pɔ:(r)/	verser
<b>season</b>	/ˈsi:zən/	assaisonner
<b>marinate</b>	/ˈmæɪnɪneɪt/	mariner
<b>simmer</b>	/ˈsɪmə(r)/	mijoter
<b>preheat</b>	/ˌpri:ˈhi:t/	préchauffer
<b>melt</b>	/melt/	faire fondre
<b>cool down</b>	/ku:l daʊn/	laisser refroidir
<b>serve</b>	/sɜ:v/	servir
<b>drain</b>	/dreɪn/	égoutter
<b>measure</b>	/ˈmeʒə(r)/	mesurer
<b>blend</b>	/blend/	mixer
<b>crush</b>	/krʌʃ/	écraser
<b>spread</b>	/spreɪd/	étaier
<b>sprinkle</b>	/ˈsprɪŋkəl/	saupoudrer
<b>deep-fry</b>	/ˌdi:p ˈfraɪ/	frir
<b>saute</b>	/ˈsəʊteɪ/	faire sauter
<b>microwave</b>	/ˈmaɪkrəweɪv/	réchauffer au micro-ondes
<b>defrost</b>	/ˌdi:ˈfrɒst/	décongeler
<b>rinse</b>	/rɪns/	rincer
<b>dice</b>	/daɪs/	couper en dés
<b>fold in</b>	/fəʊld ɪn/	incorporer délicatement
<b>set aside</b>	/set əˈsaɪd/	mettre de côté

onemoreword ONEMOREWORD

## Apprendre les mots est plus pratique dans l'application

Répétition espacée, exemples, prononciation et sélections intelligentes par thème.

[onemoreword.app](https://onemoreword.app) →



Ouvrir

ANGLAIS	TRADUCTION
<b>Fry the onion and add the sauce.</b>	Faites revenir l'oignon et ajoutez la sauce.
<b>I usually bake vegetables in the oven.</b>	Je fais généralement cuire les légumes au four.
<b>Boil the pasta for ten minutes.</b>	Faites bouillir les pâtes pendant dix minutes.
<b>Chop the tomatoes into small pieces.</b>	Hachez les tomates en petits morceaux.
<b>Mix everything well before cooking.</b>	Mélangez bien le tout avant de cuisiner.
<b>The chicken is fully cooked now.</b>	Le poulet est maintenant bien cuit.
<b>Steam the broccoli for a few minutes.</b>	Faites cuire le brocoli à la vapeur pendant quelques minutes.
<b>Roast the potatoes until they are crispy.</b>	Faites rôtir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
<b>Heat the pan before you add oil.</b>	Chauffez la poêle avant d'ajouter de l'huile.
<b>I prefer grilled fish to fried fish.</b>	Je préfère le poisson grillé au poisson frit.
<b>This recipe is easy to prepare.</b>	Cette recette est facile à préparer.
<b>Stir the soup slowly.</b>	Remuez la soupe doucement.
<b>First chop the onions and heat the oil.</b>	Coupez d'abord les oignons et faites chauffer l'huile.
<b>Add the garlic and stir well.</b>	Ajoutez l'ail et mélangez bien.
<b>Bake the dish until it turns golden.</b>	Faites cuire le plat jusqu'à ce qu'il soit doré.
<b>Let the soup simmer for a few minutes.</b>	Laissez mijoter la soupe quelques minutes.
<b>Peel the potatoes before you slice them.</b>	Épluchez les pommes de terre avant de les couper.
<b>This recipe is easy to prepare at home.</b>	Cette recette est facile à préparer à la maison.
<b>Serve the food while it is still hot.</b>	Servez le plat pendant qu'il est encore chaud.

ANGLAIS

TRADUCTION

**Stir the sauce until it becomes smooth.**

Remuez la sauce jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

**onemoreword** ONEMOREWORD

**Apprendre les mots est plus pratique dans l'application**

Répétition espacée, exemples, prononciation et sélections intelligentes par thème.

[onemoreword.app](https://onemoreword.app) →



Ouvrir