

Língua Francesa - Cozinha/Pastelaria



Formadora: Françoise Alexandre

Técnico de Cozinha/Pastelaria, ação 21
Bruno Alves

Conteúdo

Les jours de la semaine:	2
Les mois de l'année	2
Les couleurs.....	2
Ustensiles de cuisine et pâtisserie.....	4
Ingrédients de pâtisserie et cuisine.....	5
Les herbes aromatiques	6
Les épices	6
Les fruits.....	7
Les fruits rouge.....	7
Les citrines.....	8
Les fruits secs	8
Les légumes frais	8
Les légumes secs	9
La viande	9
Viande de basse-cour	10
Le gibier	10
La viande / la boucherie	10
Poissonnerie.....	11
Les crustacés / Les fruits de mer	11
Expressions et verbes pour réaliser.....	12
Recettes	13
Le parfait au chocolat.....	13
Le gâteau d'anniversaire	14
Les madeleines.....	15
Le lapin à la moutarde.....	16
Recettes traditionnelles	16
Le bouillon (bouillir) de poule (canja de galinha).....	17
Le coq au vin.....	17

Les jours de la semaine:

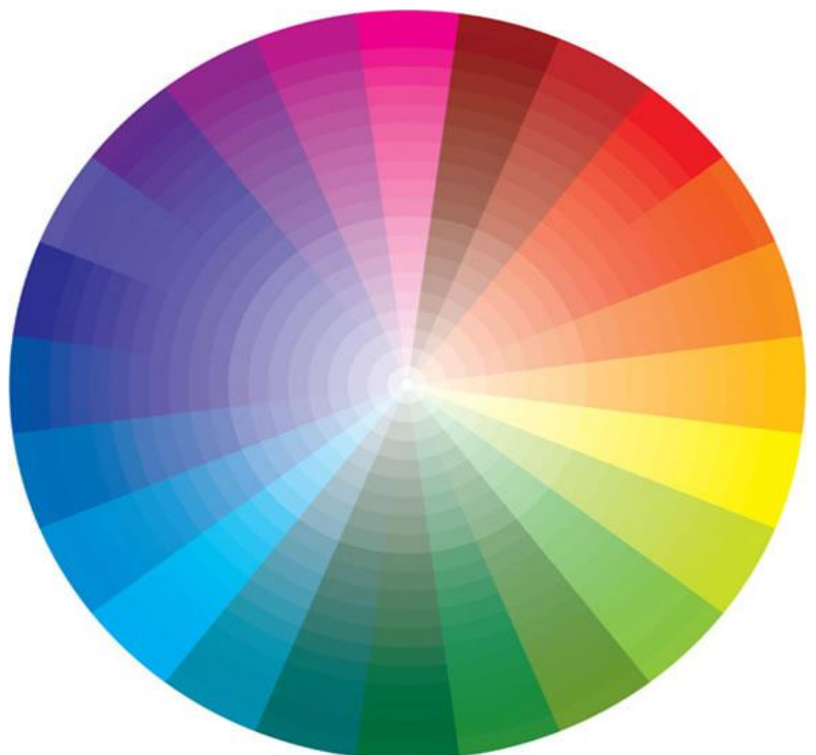
- **Lundi** – segunda-feira
- **Mardi** – terça-feira
- **Mercredi** - quarta-feira
- **Jeudi** – quinta-feira
- **Vendredi** – sexta-feira
- **Samedi** - sábado
- **Dimanche** - domingo

Les mois de l'année

- **Janvier** - Janeiro
- **Février** - Fevereiro
- **Mars** - Março
- **Avril** - Abril
- **Mai** - Maio
- **Juin** - Junho
- **Juillet** - Julho
- **Août** - Agosto
- **Septembre** - Setembro
- **Octobre** – Outubro
- **Novembre** - Novembro
- **Décembre** - Dezembro

Les couleurs

- **Bleu** - azul
- **Blanc** - branco
- **Rouge** - vermelho
- **Vert** - verde
- **Jaune** - amarelo
- **Orange** - laranja
- **Marron** - castanho
- **Gris** - cinzento
- **Noir** - preto
- **Violet** - violeta
- **Foncé** ...escuro
- **Clair** ... claro



- **La Crémèrie** - Leitaria
- **Le primeur** – Lugar onde se compra legumes frescos
- **La poissonnerie** – Onde se compra peixe fresco
- **Le picard** – Onde se vende congelados
- **La charcuterie** - Charcutaria
- **La boucherie** - Talho
- **La boulangerie** - Padaria
- **La pâtisserie** - Pastelaria

Ustensiles de cuisine et pâtisserie

French	Português
Un rondau	tacho
Cuillères	colheres
Un moule	forma
Four	forno
Un mixeur	varinha mágica
Un batteur	batedeira
Une poêle	frigideira
Une spatule	espátula
Le fouet	varas
Une marise	salazar
Un couteau	faca
Une louche	concha
Le sauté	caçarola
Le tamis	peneira
L'économe	descascador
Le chinois	chinês
Le cannelier	Utensílio de tirar caroços da maçã
Le couteau à scie	faca de serrilha
L'office	faca multiusos
L'égouttoir	escorredor de loiça
L'écumoir	escumadeira
La passoire	passador
La râpe	ralador
La douille à crème	saco de pasteleiro
La mixeur	varinha mágica
La cocotte minute / l'autocuiseur	panela de pressão
Le ciseau	tesoura
Une marmite / une casserole	caçarola, tacho
Un pinceau	pincel
Un saladier	saladeira
Une jatte	bola de inox
Un mortier	almofariz
Un plat	travessa
Une assiette	prato
Une fourchette	garfo
Un couteau	faca
Une cuillère	colher
Un verre	um copo
Une tasse	chávena
Une soucoupe	pires
Une serviette	guardanapo
Une nappe	toalha de mesa

Ingrédients de pâtisserie et cuisine

French	Português
tablette de chocolat	tablete de chocolate
D'eau froide	água fria
Beurre	Manteiga
sucre	açúcar
sucre en poudre	açúcar em pó
farine tamisée	farinha peneirada
d'oeufs	ovos
blancs d'oeufs	claras de ovos
jaunes d'oeufs	gemas de ovos
sel	sal
le sucre vanillé	Açúcar baunilhado
le sucre roux	açúcar mascavado
la vanille	baunilha
le miel	mel
le fromage	queijo
le yaourt	iogurte
la levure	levedura
le lait	leite
la cannelle	canela
le cacao	Cacau
la pâte brisée	massa quebrada
la pâte feuilletée	massa folhada
la pâte sablée	massa areada
la pâte à choux	massa de fartos
la pâte à pain	massa de pão
la pâte feuille de brique	massa filo
la margarine	a margarina
la crème fraîche	creme de natas frescas
le caramel	o caramelo
la cannelle	a canela
la gélatine	a gelatina
le yaourt	iogurte
le lait	leite
le cacao	cacau
le chocolat	o chocolate
le massepain	massa pan, amendoa
la pâte à frire	massa tenra, rissois
la pâte à beignets	massa tempura
le lait de coco	leite de coco
le miel	o mel
la fécule de pomme de terre	fécula de batata
la vanille	Baunilha
la levure	Fermento

le rhum	Rum
le bouquet garni	ramo de cheiro de ervas aromáticas

Les herbes aromatiques

French	Português
Le persil	Salsa
La coriandre	coentros
le thym	tomilho
La sarriette	segurelha
L'orégon	orégãos
La menthe	hortelã
Le romarin	rosmaninho, alecrim
La laurier	louro
La ciboulette	cebolinho
Le basilic	Manjeriço
La sauge	salva
La mauve	malvas
La camomille	camomila
La citronnelle	cidreira
La marjolaine	manjerona
Thé royale	erva príncipe
L'urze	carqueja

Les épices

French	Português
Le sel	sal
La fleur de sel	flor de sal
Le poivre	pimenta
Le piment / le piment d'espelette	malagueta
La moutarde	dijon
Le clou de girofle	cravinho
Le cumin	cominhos
Le curry	caril
Le safran	açafrão
Le piment doux	colorau
D'espelette	Pimenta (piri-piri)
La cannele	canela
L'anis	anís
La graine de fenouil	funcho
Le céleri	Aipo
La noix de muscade	noz moscada

Cardamome	cardamome
Le gingembre	gingibre
L'estragon	estragão

Les fruits

French	Português
La pomme	maçã
La poire	pera
La banane	banana
La pêche	pessego
L'abricot	damasco/ alperce
Le raisin	uva
La figue	figo
La nifle	nespera
La mangue	manga
Le kiwi	kiwi
La prune	ameixa
Le melon	melão
Melon d'eau	melão de água
Le melon cavaillon	melo
La pastèque	melância
Le coing	marmelo
La grenade	romã
La châtaigne	castanha
L'olive	azeitona
La tomate	tomate
Le kaki	diospiro
Les fruits de la passion	maracujá
L'avocat	abacate
La papaye	papaia

Les fruits rouge

French	Português
La cerise	Cereja
La fraise	morango
La framboise	framboesa
La mûre	amora
La groseille	groselha
La myrtille	mirtilo
Le cassis	Groselha negra

Les citrines

French	Português
L'orange	laranja
La mandarine	tangerina
La clémentine	clementina
Le pamplemousse	Toranja
Le citron	Limão
Le citron vert	Lima

Les fruits secs

French	Português
Le noix	Noz
La noisette	Avelã
L'amande	amendoas
Le pignon	pinhão
La cacahuète	amendoins
La pistache	pistachos
La cajou	caju
Le lupin	tremoço
Le raisin sec	passas de uva
Le pruneau	ameixa seca
La datte	tamara
La figue sèche	figo seco

Les légumes frais

French	Português
La pomme de terre	batatas
La carotte	cenoura
Le poireau	alho francês
Le céleri	aipo
Le haricot vert	feijão verde
La courgette	courgete
L'aubergine	beringela
Le chou	couve
Le chou-fleur	couve flor
La betterave	beterraba
Le Radi	rabanete

Le concombre	pepino
La salade	alface
L'épinard	espinafre
Le cresson	agrião
Les brocolis	brocolos
L'endive	endiveas
Le fenouil	funcho
L'artichaud	alcachofra
Le champignon	cogumelos
L'asperge	espargos
Le navet	nabo
Le petit pois	ervilhas
La fève	favas
Le poivron	pimento
L'ail	alho
L'oignon	cebola
L'échalote	chalota

Les légumes secs

French	Português
Le haricot blanc (rouge ; noire ; espagnol)	feijão seco
Le pois chiche	grão
Les lentilles	Lentilhas
Le flageolet	Feijão

La viande

French	Português
Le bœuf	Vaca
Le veau	Vitela
Le porc/ le cochon	Porco
Le porcelet/ cochon de lait	Leitão
Le mouton	carneiro
L'agneau	cordeiro/ borrego
La chèvre	cabra
Le chevreau	Cabrito

Viande de basse-cour

French	Português
La poule	Galinha
Le coq	Galo
Le conard	Pato
La dind	Peru
La pintade	Galinha da índia/ fraca
L'oie	Ganso
Le pigeon	Pombo

Le gibier

French	Português
Le lapin	Coelho
Le lièvre	lebre
La caille	Coderniz
La perdrix	perdiz
Le faisan	Faisão
La poule d'eau	galinha de água
La bécasse	galinhola
Le sanglier, le marcassin	javali , javali filho
La biche, le cerf	veado

La viande / la boucherie

French	Português
Le bifteack	bife de vaca
La côtelette	costoleta de porco
Le filet	bife do lombo de vaca
Le travers	entrecosto de porco
L'entrecôte	costeletão de vaca
Le collier	Pescoço de vaca
Le gîte	rabadilha/parte de traz da perna da vaca

Poissonnerie

French	Português
Le cabillaud	bacalhau fresco
La morue	bacalhau salgado
La sardine	sardinha
l'épinoche	carapau
la roussette	cação
la lotte	tamboril
le thon	atum
le maquereau	cavala
le saumon	salmão
le bar	robalo
le colin/ le merlan	pescada
la raie	raia
la sole	solha
la limande	linguado
la truite	truta
le mullet	fataça/ tainha
Le pieuvre	polvo
Le calamar	lulas
Le sèche	chocos

Les crustacés / Les fruits de mer

French	Português
Le homnard	lavagante
La langouste	lagosta
L'araignés de mer	santola
Le tourteau	sapateiras
La gambas	gambas
Le crevette	camarão
Le crabe	caranguejo
Le moules	mexilhão
Les palourdes	ameijoas
Les huitres	ostras
Les coques	berbigão
Les coquilles saint-Jacques	vieiras
Le bigorneau	búzio
La pied de roche	percebes
Les oursins	ouriços

Expressions et verbes pour réaliser

French	Português
Préparation	preparação
Fondre	derreter
feu doux	ao lume brando
Ajouter	adicionar
mélanger	mexer
Ajouter la farine tamisée	Adicionar a farinha peneirada
Ajouter les jaunes et mélanger	adicionar as gemas e misturar
Battre les blancs en neige	bater as claras em castelo
à la préparation	preparação
doucement	delicadamente
Verser	verter
beurré et fariné	forma enfarinhada
Mettre au four sans préchauffer	meter no forno e aquecer
La pâte	Massa
Verser	verter
Incorporer	incorporar
Le bain-marie	banho maria
Assaisonner	temperar
Frir	fritar
Cuire	cozer
Couper	cortar
Désosser	desossar
Dorer	dourado
Tamiser	peneirar
Hâcher	picar
Chauffer	aquecer
Blanchir	branquear
Mijoter	apurar

Recettes

Le parfait au chocolat

Ingrédients - Ingredientes :

- 1 tablette de chocolat noir** – 1 tablete de chocolate negro
- 3 cuillères à soupe d'eau froide** – 3 colheres de sopa de água fria
- 125gr de beurre (sans sel)** – 125g de manteiga sem sal
- 150gr sucre** – 150g de açúcar
- 80gr de farine tamisée** – 80g de farinha peneirada
- 5 jaunes d'oeufs** – 5 gemas de ovo
- 6 blancs d'oeufs + 1 pincée de sel** – 6 claras de ovo + 1 pitada de sal



Préparation - preparação :

Fondre le chocolat avec l'eau et le beurre dans un rondou à feu doux – Derreter em lume brando o chocolate com a água e a manteiga dentro de um tacho

Retirer du feu – Retirar do lume.

Ajouter le sucre et mélanger – Juntar o açúcar e mexer.

Ajouter la farine tamisée – Juntar a farinha peneirada.

Ajouter les jaunes et mélanger – Juntar as gemas e mexer.

Battre les blancs en neige et ajouter à la préparation et mélanger doucement – Bater as claras e juntar à preparação anterior e mexer cuidadosamente.

Verser dans un moule beurré et fariné – Verter na forma barrada com manteiga e farinha.

Mettre au four sans préchauffer – Meter no forno não pré aquecido.

Le gâteau d'anniversaire

Ingrédients - Ingredientes :

12 oeufs - 12 ovos

(**12 jaunes** - 12 gemas

12 blancs (au frigo) + 1 pincée

de sel – 12 claras (frigorífico) + 1
pitada de sal)

1 pot de yaourt naturel- 1 pote de iogurte natural

4 pots de sucre + 2 sachets de sucre vanillé- 4 potes de açúcar + 2
saquetas de açúcar de baunilha

3 pots de farine tamisée- 3 potes de farinha peneirada

1 pot d'huile- 1 pote de óleo

Las 12 blancs battus en neige- as 12 claras batidas em castelo

Préparation - preparação :

Mélanger les jaunes avec les 2 sucres- mexer as gemas com os 2
açúcares

Ajouter le yaourt et mélanger- juntar o iogurte e mexer

Ajouter la farine et mélanger- juntar a farinha e mexer

Ajouter l'huile et mélanger- juntar o óleo e mexer

Incorporer doucement les blancs battus- incorporar devagar as claras
batidas

Beurrer et fariner un moule et verser la pâte dans le moule- barrar e
enfarinhar a forma e verter a massa dentro da forma.



Les madeleines

Ingrédients - Ingredientes :

3 oeufs- 3 ovos
150gr de sucre – 150g açúcar
125gr de beurre sans sel- 125g manteiga sem sal
150gr de farine tamisée- 150g de farinha peneirada
½ sachet de levure- ½ saqueta de fermento
Le zeste d'un ½ citron- raspas de ½ de limão



Préparation - preparação :

Râper un ½ citron – raspar ½ limão
le zeste d'un ½ citron- raspa de ½ limão
Séparer les jaunes et les blancs- separar as gemas das claras
Réserver les blancs (au frigo)- reservar as claras (no frigorifico)
Battre les jaunes avec le sucre et réserver- bater as gemas com o açúcar e reservar
Fondre le beurre lentement- derreter a manteiga lentamente
Ajouter à la préparation (des jaunes et sucre), le beurre fondu, le zeste de citron et la farine tamisée (et mélanger)- juntar á preparação, a manteiga derretida, as raspas de limão e a farinha peneirada (mexer)
Battre les blancs en neige et incorporer à la préparation et mélanger- bater as claras em castelo e incorporar á preparação e mexer
Verser la préparation dans des petits moules beurrés et farinés- verter a preparação em pequenas formas barradas com manteiga e enfarinhadas

Le lapin à la moutarde

Ingrédients - Ingredientes :

- 1 lapin coupé en morceaux-** 1 coelho aos pedaços
- 4 ou 5 feuilles de laurier-** 4 ou 5 folhas de louro
- 3 ou 4 cuillères à soupe d'huile d'olive-** 3 ou 4 colheres de sopa de azeite
- 1 pot de crème fraîche-** 1 pote de natas
- 1 pot de moutarde de dijon-** 1 pote de mostarda dijon



Recettes traditionnelles

- **Le bouillon (bouillir) de poule** (canja de galinha)
- **Le coq au vin** (galo com vinho tinto)
- **Le cassoulet** (feijoada)
- **Le pot au feu** (cozido)
- **La bouillabaisse** (caldeirada)

Gâteaux de la pâtisserie française- bolos pastelaria francesa

- **Paris-brest**
- **L' amandine**
- **La barquette aux marrons**
- **L' éclair**
- **La galette des rois**
- **La religieuse**
- **La tarte aux fruits**
- **La tête de nègre**
- **La forêt noire**
- **Le mille-feuilles**

Le bouillon (bouillir) de poule (canja de galinha)

Ingrédients - Ingredientes :

1 poule/ 1 poulet- 1 galinha/ frango
3 carottes- 3 cenouras
2 poireaux- 2 alhos francêss
1 mavel- 1 cabeça de nabo
1 chou (cocur de boeuf)- 1 couve (coração de boi)
2 branches de céleri- 2 ramas de aipo
1 oignon- 1 cebola
Un bouquet de persil- ramo de salsa
Sel, poivre- sal, pimenta

Le coq au vin

Ingrédients - Ingredientes :

1 coq coupé en morceaux- 1 galo aos bocados
1l de vin rouge- 1l de vinho tinto
2 oignons- 2 cebolas
3 carottes- 3 cenouras
1 navets- 1 nabo
1 poireau- 1 alho francês
Persil, coriandre, orégon- salsa, coentros, orégão
Thym- tomilho
Sel, poivre- sal, pimenta
Huile d'olive- azeite
Céleri- aipo