

POUR DÉCRIRE UN PLAT

(Tiré de la méthode de français "Hôtellerie-restauration.com")

~ Dante Darmawangsa~

1. Pour décrire le goût et la texture

- *Sucré*
- *Salé*
- *Épicé*
- *Relevé*
- *Acide*
- *Amer*
- *Moelleux*
- *Léger*
- *Tendre*
- *Fondu*
- *Liquide*

2. Pour décrire la cuisson

- *Cru*
- *Cuit*
- *À l'étouffée*
- *Poché*
- *Grillé*
- *Rôti*
- *Poêlé*
- *Sauté*
- *Gratiné*
- *Frit*
- *Mariné*
- *Flambé*
- *Mijoté*
- *À la vapeur*
- *En papillote*
- *Bouilli*

3. Pour décrire la découpe

- *Coupé*
- *En tranches (fines/épaisses)*
- *En filets*
- *Emincé*
- *Haché*

4. Pour décrire la température

- *Brûlant*
- *Chaud*
- *Tiède*
- *Froid*
- *Frais*
- *Glacé*
- *Givré*

5. Pour décrire la présentation dans l'assiette

- *Accompagné de*
- *Garni de*
- *Servi avec*
- *Nappé de*
- *Saupoudré de*

Exemple:

Sashimi, c'est une spécialité japonaise. C'est un assortiment de poisson crus/moelleux et de fruits de mer hachés/découpés en tranches très fines.