

FRENCH FOR CRUISERS ~ Cooking Directions

1 / 2

■ The following words and phrases commonly appear in cooking instructions given on French mixes for sauces, soups and prepared foods. I've given you the basic form of verbs and the masculine form of most adjectives. Thus, you may see slightly different endings on words depending on the style in which the recipe is written: *ajouter* may appear as *ajoutez*, *cru* as *crue*, etc. ... **Bon appétit!**

General instructions

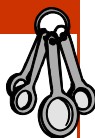
mode d'emploi	cooking directions
temps de cuisson	cooking time
C'est prêt !	It's ready!
conseil	suggestion
la recette	the recipe

Ingredients, Mixes

un sachet	a packet
le contenu du sachet	the contents of the packet
une boîte	a can
le mélange	the mixture
la garniture	the filling

**Amounts**

une cuillère à café (c. à c. *)	a teaspoon
une cuillère à soupe (c. à s. *)	a tablespoon
... rase	... level
... débordante	... heaping
... grosse	... rounded
une pincée	a pinch
une noix, noisette de	a knob of ...
un peu de ...	a small amount of ...



* c. à c. and c. à s. are abbreviations for teaspoon and tablespoon.

Measurements

The French usually don't give measurements in cups but instead in liters and fractions of liters:

décilitres (dl) – 1/10 of a liter,
centilitres (cl) – 1/100 of a liter,
millilitres (ml) – 1/1000 of a liter
1 litre (l) = 10 dl = 100 cl = 1000 ml

Weights are given in **grammes (g)**

Conversions

1 litre (1000 ml)	2.1 pint (US) 1.7 pint (Imp) about 4 cups
¼ litre (250 ml)	about 1 cup about 8 fl oz
1 kilo (1000 g)	2.2 pounds
30 grammes (30 g)	about 1 oz

½ l ... d'eau	2 cups ... of water
25 cl ... de lait	1 cup ... of milk
225 g ... de viande hachée	½ pound ... of minced (ground) meat

Oven temperature:

110°C	150°C	180°C	220°C
230°F	302°F	356°F	428°F

■ For more fun with French food, see:
French for Cruisers: The Boater's Complete Language Guide for French Waters
 by Kathy Parsons (ISBN: 09675905-1-5)

Form

décongelé	defrosted
surgelé	frozen
bouillant	boiling
cru / cuit	raw / cooked

Preparation

coupé ...	cut ...
... en dés	... in dice
... en lamelles	... in thin strips
... en morceaux	... in chunks
... en rondelles	... in slices
... en tranches	... in slices
égoutté	drained
émincé	thinly-sliced
haché	ground, minced
râpé	grated

**Dishes, Utensils**

dans ...	in ...
un saladier, bol	a bowl
un plat (à four)	a dish (oven-proof)
une casserole	a saucepan
une poêle	a frying pan
une cocotte	a pot
une marmite	
un faitout	
un moule	a baking pan
... huilé / beurré	... oiled / buttered
un fouet / une fourchette	a whisk / a fork

**Adding, mixing**

ajouter	add
battre	beat
délayer dans ...	dilute with
(faire) fondre	melt, dissolve
fouetter	whisk, whip
mélanger	mix, blend
incorporer	blend, fold into
mettre dans ...	put into ...
placer dans ...	put into ...
verser sur... dans...	pour over ... into...
avec ... et ...	with ... and ...
jusqu'à ...	until ...

**Set aside**

mettre de côté	set aside
(faire) tremper	soak
laisser gonfler	allow to rise
laisser refroidir	let cool
laisser reposer	allow to rest
mettre au réfrigérateur	put in fridge
garder au chaud	keep warm

Cooking

(faire*) cuire ...	cook
... au micro-onde	in a microwave
... à la vapeur	steam
... au four	bake
(faire) bouillir	boil
(faire) chauffer	heat
(faire) dorer	brown
(faire) frire	fry
(faire) griller	grill
(faire) mijoter, frémir	simmer
(faire) revenir	brown
(faire) sauter	sauté
mettre au four	put in oven
porter à ébullition	bring to a boil
préchauffer le four	pre-heat the oven
sans bouillir	without boiling
retirer, ôter du feu	remove from heat
hors du feu	removed from heat



* faire or faites may be used

How hot a fire

à feu (très) doux	at (very) low heat
à petit feu	at low heat
à feu moyen, modéré	at medium heat
à feu vif, fort	at high heat

**Stirring, Covering**

remuer	stir
en remuant, tournant ...	stirring ...
... sans cesse	... constantly
... souvent, fréquemment	... often
... de temps en temps	... occasionally
couvrir , couvrez	cover
couvert	covered
à découvert, sans couvrir	uncovered

**Seasoning**

assaisonner	season
poivrer	season with pepper
saler	salt
épicer	season with spices
... à votre goût	... to taste

**Serving**

avant de servir	before serving
démouler (gâteau)	turn out (cake)
arroser / saupoudrer	drizzle / sprinkle
décorer	garnish
napper avec	top with
accompagner de	accompany with
servir, servez	serve
... froid / frais	... cold / cool
... tiède / chaud	... lukewarm / hot
... à part	... separately

A

à découvert	<i>uncovered</i>
à ébullition	<i>to a boil</i>
à feu (très) doux	<i>at (very) low heat</i>
à feu fort	<i>at high heat</i>
à feu modéré, moyen	<i>at medium heat</i>
à feu vif	<i>at high heat</i>
à la vapeur	<i>steamed</i>
à part	<i>separately</i>
à petit feu	<i>at low heat</i>
à votre goût	<i>to taste</i>
accompagner de	<i>accompany with</i>
ajouter	<i>add</i>
arroser	<i>drizzle</i>
assaisonner	<i>season</i>
au micro-onde	<i>in a microwave</i>
au four	<i>in oven</i>
avant de ...	<i>before ...</i>
avec ...	<i>with ...</i>

B

battre	<i>beat</i>
beurré	<i>buttered</i>
boîte	<i>can</i>
bol	<i>bowl</i>
bouillant, bouillir	<i>boiling, boil</i>

C

casserole	<i>saucepan</i>
chaud, chauffer	<i>hot, heat</i>
cocotte	<i>pot</i>
conseil	<i>suggestion</i>
contenu du sachet	<i>the contents of the packet</i>
coupé	<i>cut</i>
couvert	<i>covered</i>
couvrez, couvrir	<i>cover</i>
cru	<i>raw</i>
cuiller	<i>→ cuillère</i>
cuillère à café (c. à c.)	<i>teaspoon</i>
cuillère à soupe (c. à s.)	<i>tablespoon</i>
cuire	<i>cook</i>
... à la vapeur	<i>steam</i>
... au four	<i>bake</i>
... au micro-onde	<i>cook in a microwave</i>
cuisson, cuit	<i>cooking, cooked</i>

D

dans ...	<i>in ... into ...</i>
de temps en temps	<i>occasionally</i>
débordante	<i>heaping (spoon)</i>
décongelé	<i>defrosted</i>
décorer	<i>garnish</i>
délayer dans ...	<i>dilute with ...</i>
démouler (gâteau)	<i>turn out (cake)</i>
dorer	<i>brown</i>

E

égoutté	<i>drained</i>
émincé	<i>thinly-sliced</i>
en dés	<i>in dice</i>
en lamelles	<i>in thin strips</i>
en morceaux	<i>in chunks</i>
en remuant	<i>stirring</i>
en rondelles	<i>in slices</i>
en tournant	<i>stirring</i>
en tranches	<i>in slices</i>
épicer	<i>season with spices</i>
et ...	<i>and ...</i>

F

faire bouillir	<i>→ bouillir</i>
faire chauffer	<i>→ chauffer</i>
faire cuire	<i>→ cuire</i>
faire dorer	<i>→ dorer</i>
faire fondre	<i>→ fondre</i>
faire frémir	<i>→ frémir</i>
faire frire	<i>→ frire</i>
faire griller	<i>→ griller</i>
faire mijoter	<i>→ mijoter</i>
faire revenir	<i>→ revenir</i>
faire sauter	<i>→ sauter</i>
faire tremper	<i>→ tremper</i>
faitout	<i>pot</i>
faites	<i>→ faire</i>
feu	<i>heat, → à feu</i>
fondre	<i>melt, dissolve</i>
fouet, fouetter	<i>whisk, whip</i>
four	<i>oven</i>
fourchette	<i>fork</i>
frais	<i>cool</i>
frémir	<i>simmer</i>
fréquemment	<i>often</i>
frire	<i>fry</i>
froid	<i>cold</i>

G, H, I, J

garder au chaud	<i>keep warm</i>
garniture	<i>filling</i>
griller	<i>grill</i>
grosse	<i>rounded (spoon)</i>
haché	<i>ground, minced</i>
hors du feu	<i>removed from heat</i>
huilé	<i>oiled</i>
incorporer	<i>blend, fold into</i>
jusqu'à ...	<i>until ...</i>

L

laisser gonfler	<i>allow to rise</i>
laisser refroidir	<i>let cool</i>
laisser reposer	<i>allow to rest</i>

M

marmite	<i>pot</i>
mélange	<i>mixture</i>
mélanger	<i>mix, blend</i>
mettre au four	<i>put in oven</i>
mettre au réfrigérateur	<i>put in fridge</i>
mettre dans ...	<i>put into ...</i>
mettre de côté	<i>set aside</i>
mijoter	<i>simmer</i>
mode d'emploi	<i>cooking directions</i>
moule	<i>baking pan</i>

N, O, P

napper avec	<i>top with</i>
noisette, noix de ...	<i>knob of ...</i>
ôter du feu	<i>remove from heat</i>
pincée	<i>pinch</i>
placer dans ...	<i>put into ...</i>
plat (à four)	<i>dish (oven-proof)</i>
poêle	<i>frying pan</i>
poivrer	<i>season with pepper</i>
porter à ébullition	<i>bring to a boil</i>
préchauffer le four	<i>pre-heat the oven</i>
prêt	<i>ready</i>

R

râpé	<i>grated</i>
rase	<i>rounded (spoon)</i>
recette	<i>recipe</i>
réfrigérateur	<i>fridge</i>
remuer	<i>stir</i>
retirer du feu	<i>remove from heat</i>
revenir	<i>brown</i>

S

sachet	<i>packet</i>
saladier	<i>bowl</i>
saler	<i>salt</i>
sans ...	<i>without ...</i>
sans bouillir	<i>without boiling</i>
sans cesse	<i>constantly</i>
sans couvrir	<i>uncovered</i>
saupoudrer	<i>sprinkle</i>
sauter	<i>sauté</i>
servez, servir	<i>serve</i>
souvent	<i>often</i>
sur ...	<i>over ...</i>
surgelé	<i>frozen</i>

T, U, V

temps de cuisson	<i>cooking time</i>
tiède	<i>lukewarm</i>
tremper	<i>soak</i>
un peu de ...	<i>a small amount of</i>
verser sur... dans...	<i>pour over ... into ...</i>