

Expressions par rapport les recettes de la pâtisserie.

- 1) versez (la pâte) = πίφει (αυτή την).
- 2) mélangez (les ingrédients) = αναμειγνύει (να αναμειγνύει).
- 3) mélangez peu à peu } = αναμειγνύει αργά αργά.
- 4) mélangez petit à petit }
- 5) faire cuire = ψήνει
- 6) faire sauter = αυτιάει
- 7) faire tourner/retourner = αναμειγνύει, γυρνάει.
- 8) réunissez = ενοπλάει
- 9) incorporez = " - - - - - } progressivement = συνεχώς.
- 10) ajoutez = προσθέτει.
- 11) laissez reposer = αφήνει να ferme.
- 12) laissez refroidir = αφήνει να ψυχθεί.
- 13) disposez } = βάλει.
- 14) mettez }
- 15) préchauffez = προθερμαίνει.
- 16) coupez = κόβει.
- 17) battez = χτυπάει. (les blancs d'œufs).
- 18) frappez = " - - - - - (le lait, la crème fraîche).
- 19) étalez = απλώνει.
- 20) travaillez = εργάζει. (la pâte, le beurre, le mélange).
- 21) recouvrez } = καλύπτει
- 22) couvrez }
- 23) décorez = διακοσμεί.
- 24) ornez = ορνεί.
- 25) placez = τοποθετεί. (συνήθως ενίοτε).
- 26) beurrez = βουτυρώνει.
- 27) râpez = επίζει. (le fromage).
- 28) détaillez = γυρνάει (ορισμένα νομικά).

- 23) baissez le feu = χαμνίστε εφ' όχθην.
 30) n' arrêtez pas (de) + ΑΠΑΡ. = μη σταματάτε να ...
 31) parez = κοφιδίστε (γερμά).
 32) trempez = νυβρίστε. (συνή ποσότητα νερό).
 33) figuez = εφύστε, σπώνετε (le fond).
 34) frottez = ρίστε από πάνω (συνή ποσότητα).
 35) dégustez = δοκιμάστε (γερμά).
 36) goûtez = δοκιμάστε (γερμά).
 37) épluchez = ξεφλουδίστε. (σούρα).
 38) lavez = πλύνετε (γερμά).
 39) dénoyantez = αφαιρέστε τον πυρήνα. (αβριότ).
 40) épépiez = αφαιρέστε τον πυρήνα. (μεLOY d'eau).
 41) découpez (en) raydelles = κόψτε σε ραβδέλες.
 42) découpez (en) petits morceaux = κόψτε σε μικρά κομμάτια.
 43) découpez (en) cubes = κόψτε σε κύβους.
 44) servez chaud = σερβίρετε ζεστό.
 45) servez froid = σερβίρετε κρύο.
 46) servez après 995 minutes = σερβίρετε μετά από 995 λεπτά.
 47) réalisez = φτιάξτε (la pâte).
 48) abaissez la pâte = νατεβάστε εφ' όχθην.
 49) pincez les bords = φτιάξτε τις άκρες.
 50) écrasez = πνίστε. (les morceaux de beurre, l'ail).
 51) formez une boule = φτιάξτε ένα σφαίριον.
 52) couvrez (à) = σκεπίστε να. (ΑΠΑΡ).
 53) donnez la forme = δώστε το σχήμα.
 54) faites des incisions = νατε γροφές.
 55) enfournez pour ... minutes = βάτε στο φούρο για ... λεπτά.
 56) mettez au four pour ... = " = " = "
 57) préparez la pâte = ετοιμάστε εφ' όχθην.
 58) faites des préparations = νατε προετοιμασία.

- 59) réservez les aliments = διατηρείτε τα εσώγιστα.
- 60) émincez les carottes = ψιλοκόβετε τα ραπανάκια.
- 61) hachez (l'ail) = ψιλοκόβετε (το σκόρδο).
- 62) assaisonnez = πρίτε με αρωματικά.
- 63) faites sauter (séparément) = εσθίστε χωριστά.
- 64) égouttez = αποστρίψτε. (les légumes).
- 65) faire fondre = λιώσει.
- 66) pliez = διπλώνετε (la pâte, l'omelette).
- 67) coyassez = κοσκονίζετε. (les tomates).
- 68) portez (à) ébullition = βράστε.
- 69) dressez la soupe = σερβίρετε με σούπα.
- 70) blanchissez = "αποπύρε". (la viande).
- 71) glacez = πασπαλέτε. (les oignons).
- 72) parsez (au) du vinaigre = σπαστε από το σιρόπι.
- 73) remuez (avec) un fouet = ανακατεύετε με ένα σπάτο.
- 74) laissez cuire = αφήστε να ψήσει.
- 75) laissez bouillir = αφήστε να βράσει.
- 76) faites dégorger = ξεμαρμίστε. (les soles).
- 77) farinez = αλευρώστε. (les poissons).
- 78) faites frire = αψάριστε. (les soles).
- 79) vérifiez la coloration = ελέγχετε το "χρώμα".
- 80) moussez = υάτε "από" (le beurre).
- 81) arrosez = αψαρίζετε (avec le jus de citron).
- 82) faites suer = υάτε να "ιδρώσει". (les échalotes au beurre).
- 83) mouillez = βρέψτε λίγο. (avec le vin).
- 84) laissez réduire = λιώσει. ≠ } la température, la sauce.
- 85) laissez augmenter = αφήστε να αυξηθεί.
- 86) faites flamber = υάτε να "αγαφεί".
- 87) salez et poivrez = αρωματίζετε.
- 88) colorez l'autre face = αψαρίζετε τον άλλο μερικό.
- 89) terminez la cuisson = ολοκληρώνετε το ψήσιμο.

- 90) napper (avec) = σερβίρει, "σερβίρει" με. (la sauce).
- 91) émulsionner le mélange = αναμύει το μείγμα.
- 92) moytez (les blancs d'œufs) = "αυτοβάσει" (τα ασπράδια).
- 93) fourtez (les blancs) = γεμίζετε με σιρόπι (τα ασπράδια).
- 94) ajoutez la moitié = προσθέστε το μισό.
- 95) laissez sécher = αφήστε να στεγνώσει. (les macarons).
- 96) attendez = περιμένετε.
- 97) fourrez (avec) = γεμίζετε με (une crème).
- 98) aplatissez légèrement = αρμύρετε ελαφρώς.
- 99) parsez qqs secondes sous le gril = αφήστε μερικά δευτεράκια στο γκριλ.
- 100) ryez = φερμύρετε (le riz).
- 101) dressez = σερβίρετε, "σερβίρετε", βάρε στο τραπέζι.
- 102) saupez (la cayenne) = αναμύετε (με κανέλα).
- 103) démoulez tout de suite = ξεφορμάρετε αμέσως.
- 104) remplacez par = αναπλάστετε με
- 105) carrez (en) morceaux = κόψετε σε κομμάτια. (chocolat).
- 106) répartissez dans des ramequins = μοιράστε σε φρεσκο.
- 107) servez tiède = σερβίρετε ζεστό.
- 108) séparez les blancs des jaunes = χωρίστε τα ασπράδια από τα κρόους.
- 109) retirez (du) feu = αποσύρετε από την φωτιά.
- 110) laissez s' imprégner = αφήστε να απορροφήσει. (cristal/sucre).
- 111) mélangez le tout = αναμείξετε το σύνολο.
- 112) mélangez à nouveau = αναμείξετε ξανά.
- 113) beurrez un moule = βουτυρώστε μία φόρμα.
- 114) prélevez la chair = αφαιρέστε την σάρκα. (l'avocat).
- 115) procédez = ενεργείτε. (sur diamants).
- 116) déposer (sur) un plateau = τοποθετείστε σε έναν δίσκο.
- 117) roulez (dans) le cacao = τυλίγετε σε κακάο.
- 118) réservez (au) réfrigérateur = διατηρείτε στο ψυγείο.
- 119) mixez = αναμείξετε.
- 120) placez (au) congélateur = βάρε στο παγωτήριο.
- 121) garnissez (avec) = γαρνίρετε με

- 122) huiler = παρύνω.
- 123) ouvrir = ανοίγω. (les fruits).
- 124) vider = αδειάζω. (- " -).
- 125) superposer = αποδοκνύω ως πλά στρώμα γάνω ως στρώμα.
- 126) faire griller = βάζω στο φούρο.
- 127) servir accompagné (de) = σερβίρει συνοδευόμενο από.
- 128) ôter (du) feu = αφαιρώ από το φούρο.
- 129) couvrir (de) film alimentaire = καλύπτω με γαρσί (αφολκώ).
- 130) servir agrémenté (de) = σερβίρει με συνοδεία (confiture).