

Faites la cuisine!

I have arranged for a three-course French meal and you will be preparing it for us. We will be having:

- les hors-d'œuvre : Escargots à la bourguignonne
- le plat principal : Canard à l'orange
- le dessert : Le gâteau au chocolat

Station 1

You will be taking all of the measurements and converting them using this chart (you may want to translate your food vocabulary too !):

Chef Solus' Conversion Table for Cooking

Source: United States Dept. of Agriculture (USDA)

Farenheit	Celsius
275° F	140° C
300° F	150° C
325° F	165° C
350° F	180° C
375° F	190° C
400° F	200° C
425° F	220° C
450° F	230° C
475° F	240° C

Metric to U.S.	
Fluids	
1 milliliters = 1/5 teaspoon	
5 ml = 1 teaspoon	
15 ml = 1 tablespoon	
30 ml = 1 fluid oz.	
47 ml = 1/5 cup	
100 ml = 3.4 fluid oz.	
237 ml = 1 cup	
240 ml = 1 cup	
473 ml = 2 cups	
.95 liter = 4 cups	
3.8 liters = 4 quarts (1 gal.)	
1 liter = 34 fluid oz.	
1 liter = 4.2 cups	
1 liter = 2.1 pints	
1 liter = 1.06 quarts	
1 liter = .26 gallon	
Weight	
1 gram = .035 ounce	
100 grams = 3.5 ounces	
500 grams = 1.10 pounds	
1 kilogram = 2.205 pounds	
1 kilogram = 35 oz.	

U.S. to Metric	
Fluids	
1/5 teaspoon = 1 ml	
1 teaspoon = 5 ml	
1 tablespoon = 15 ml	
1 fluid oz. = 30 ml	
1/5 cup = 50 ml	
1 cup = 240 ml	
2 cups (1 pint) = 470 ml	
4 cups (1 quart) = .95 liter	
4 quarts (1 gal.) = 3.8 liters	
Weight	
1 oz. = 28 grams	
1 pound = 454 grams	

1 cl = .34 fluid oz.

- 4 douzaines (dozen) d'escargots

- 250 g de beurre

- 4 gousses (cloves) d'ail

- ½ bouquet de persil (parsley)

- sel et poivre

- 2 canards

- 40 g de sucre

- 4 cl de vinaigre

- 5 oranges

- 1L de jus d'orange

- 1 verre de vin blanc

- 200 g de chocolat noir

- 4 œufs

- 75 g de farine (flour)

- 180 g de sucre

- 150 g de beurre

Station 2 :

Here you will make your shopping list:

Ma Liste De Courses

À la boulangerie (les pains)

À la boucherie (les viandes)

Au marché (les fruits et les légumes)

Au supermarché (autres choses)

Station 3

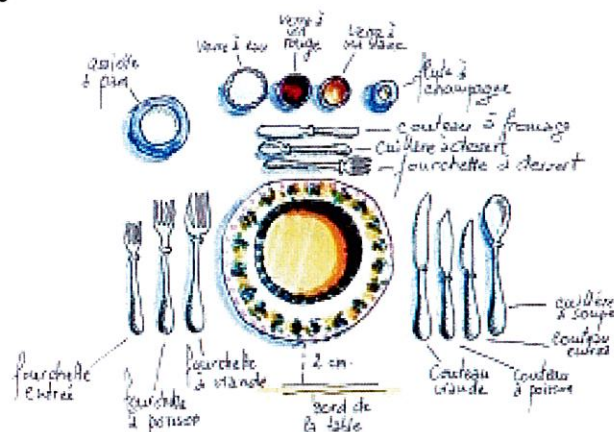
Come join me at the Marché Marshall and buy your food! Tell me what and how much you need ☺



Station 4

You need to set the table for our feast ! At this station you will need to put down:

- A. la nappe
- B. l'assiette
- C. le couteau
- D. la fourchette
- E. la cuillère
- F. la serviette
- G. la verre
- H. la tasse et le soucoupe



pour un déjeuner : serviette pliée, de l'assiette.
pour un dîner : pliée à gauche de l'assiette et des couverts.

Escargots à la Bourguignonne



Nombre de personnes : **4**

Difficulté : **Facile**

Coût : **Cher**

Préparation : **10mn**

Cuisson : **210**

Temps total : **30mn**

Ingrédients

- 4 douzaines d'escargots cuits et leurs coquilles vides (empty shells)
- 250 g de beurre
- 4 gousses (cloves) d'ail
- ½ bouquet de persil (parsley)
- sel et poivre

Préparation

(TRANSLATE)

Préparation de la farce (the stuffing):

1. Malaxer (knead) le beurre dans un bol à le rendre facile (to make it easier) à mélanger

2. Ajouter (add) l'ail et le persil

3. Saler et poivrer

Préparation des escargots:

4. Egoutter (drain) les escargots

5. Placer le beurre dans chaque coquille vide (each empty shell)

6. Cuire (cook) dans un four à 210° pendant 5 à 10 minutes. Servir avec du pain.

Canard à l'Orange



Nombre de personnes : **8**

Difficulté : **Moyen**

Coût : **Cher**

Préparation : **30mn**

Cuisson : **120**

Temps total : **150mn**

INGRÉDIENTS

- 2 canards
- huile ou beurre
- 40 g de sucre
- 4 cl de vinaigre
- 5 oranges
- sel, poivre
- 1L de jus d'orange (100% jus de fruit)
- 1 verre de vin blanc

RECETTE

1. Découpez (cut) le canard. Dans un bol, mettez (put) le sucre et le vinaigre, laissez caraméliser. Ajoutez (add) le jus d'orange et cuire (cook).

2. Remettez les morceaux (put back the pieces) de canard avec le vin blanc. Salez et poivrez. Faites cuire 1h30 à 2h.

3. Grattez (shred) les zestes d'oranges sur le canard.

Le gâteau au chocolat



Nombre de personnes : **6**

Préparation : **15mn**

Cuisson : **30mn**

Temps Total : **45mn**

Difficulté : **Très facile**

Coût : **Bon marché**

INGRÉDIENTS

200 g de chocolat noir

4 œufs

75 g de farine (flour)

180 g de sucre

150 g de beurre

RECETTE

1. Allumez le four à 200° C.

2. Faites fondre (melt) le chocolat.

3. Cassez (break) les œufs, en séparant (separating) les blancs des jaunes. Ajoutez (add) les jaunes au chocolat.

4. Battez (Beat) les blancs et ajoutez le sucre.

5. Laissez cuire 30 mn et avec la pointe (end) d'un couteau qu'il n'est pas trop cuit (over-cooked).
