

1. Lis les trois recettes. Réponds aux questions.

Titre : Est ce que les titres des recettes sont appropriés? Explique.

Les titres des recettes renseignent sur le contenu des recettes.

Matériel

- Quel appareil ou ustensile sert à agiter la boisson?
Le mélangeur ou le fouet sert à agiter la boisson.
- Pourquoi a-t-on besoin d'un micro-ondes dans la troisième recette?
Le micro-ondes sert à faire fondre les guimauves.

Ingrédients

- Quels sont les deux ingrédients essentiels pour obtenir un lait frappé?
Une boisson et au moins un ingrédient aromatisant pour donner de la saveur.
- Quelles sont les boissons utilisées dans chacune des recettes?

Recette 1 : le lait Recette 2 : le lait

Recette 3 : le lait de soya

- Quelle quantité de liquide est obtenue dans chaque recette?

Recette 1 : 850 ml Recette 2 : 750 ml

Recette 3 : 720 ml

Certains ingrédients deviendront liquides, une fois fouettés. Les réponses données sont donc approximatives.

- Selon les portions indiquées dans les trois recettes, combien de ml contiendra chaque portion?

Recette 1 : 4 portions = 212,50 ml Recette 2 : 3 portions = 250 ml

Recette 3 : 4 portions = 180 ml

- Quels ingrédients ont été utilisés pour parfumer chacune des recettes?

Recette 1 : fruits et crème glacée au caramel écossais

Recette 2 : fraises et sirop d'érable

Recette 3 : sirop de chocolat et cacao

Préparation – Marche à suivre

- Que remarques-tu au sujet de l'ordre des étapes?

Les étapes suivent l'ordre de déroulement dans chaque préparation.

- Comment les consignes sont-elles présentées?

Elles sont présentées à l'aide de verbes à l'infinitif et de verbes à l'impératif, à la 2e personne du singulier.

Variante :

L'auteur a-t-il bien fait d'inclure cette variante? Donne ton point de vue.

Les réponses seront personnelles et diversifiées.