



# VOCABULAIRE PORTUGAIS - FRANÇAIS

de la **CUISINE**

[WWW.JAIMELEPORTUGAIS.COM](http://WWW.JAIMELEPORTUGAIS.COM)



Copyright © 2019 CoWorld, J'aime le portugais

Tous droits réservés.

ISBN : 9782956446415

# Avant-propos

Le **vocabulaire portugais - français de la cuisine** répertorie plus de **800 mots et expressions** de la cuisine.

Organisé par thème, il aide les cuisiniers et les amateurs de gastronomie portugaise qui ont besoin de connaître les termes portugais et leur traduction en français pour communiquer et pour cuisiner à partir de recettes en portugais.

Ingrédients, boissons, ustensiles, verbes, expressions, exemples de recettes : tout ce qu'il faut en un même endroit pour devenir un chef !



***J'aime le portugais*** vous aide à apprendre et parler le portugais européen avec confiance, du niveau débutant jusqu'au niveau intermédiaire, quelque soit votre âge ou vos expériences linguistiques, en vous offrant :

- des **contenus structurés et de qualité** basés sur le portugais vraiment utile, pour progresser rapidement
- des **contenus uniquement en portugais européen** (et non en portugais brésilien) pour apprendre la prononciation comme au Portugal
- un **accompagnement méthodologique** pour apprendre efficacement
- sous forme de **cours en ligne** et de **livres** numériques et imprimés.

**Suivez *J'aime le portugais* sur les réseaux sociaux :**



# *Table des matières*

3	<a href="#"><u>Avant-propos</u></a>
5	<a href="#"><u>Carne e charcutaria, peixe, marisco, ovos /</u></a> <a href="#"><u>Viande et charcuterie, poisson, fruits de mer, œufs</u></a>
9	<a href="#"><u>Laticínios e gorduras / Produits laitiers et matières grasses</u></a>
11	<a href="#"><u>Legumes e fruta / Légumes et fruits</u></a>
15	<a href="#"><u>Cereais / Céréales</u></a>
18	<a href="#"><u>Sobremesas e doces / Desserts et produits sucrés</u></a>
20	<a href="#"><u>Bebidas / Boissons</u></a>
22	<a href="#"><u>Vinhos e Enologia / Vins et Oenologie</u></a>
24	<a href="#"><u>Ervas aromáticas, condimentos, especiarias e tempero /</u></a> <a href="#"><u>Herbes aromatiques, condiments, épices et assaisonnement</u></a>
26	<a href="#"><u>Utensílios / Ustensiles</u></a>
29	<a href="#"><u>Preparação / Préparation</u></a>
34	<a href="#"><u>As refeições e a mesa / Les repas et la table</u></a>
36	<a href="#"><u>Receitas / Recettes</u></a>

*Carne e charcutaria,  
peixe, marisco, ovos*



*Viande et charcuterie,  
poisson, fruits de mer, œufs*

## *Marisco / Fruits de mer*

<b>amêijoa</b>	palourde	<b>lapa</b>	patelle, bernique
<b>berbigão</b>	coque	<b>lavagante</b>	homard
<b>burrié</b>	bigorneau	<b>longueirão</b>	couteau
<b>búzio</b>	bulot	<b>lula</b>	calamar
<b>camarão</b>	crevette	<b>marisco</b>	fruits de mer
<b>caracol</b>	escargot	<b>mexilhão</b>	moule
<b>caramujo</b>	bigorneau	<b>ostra</b>	huître
<b>caranguejo</b>	crabe	<b>ouriço-do-mar</b>	oursin
<b>castanhola</b>	amande	<b>pé-de-burrico</b>	praire
<b>choco</b>	encornet, seiche	<b>percebe</b>	pousse-pied
<b>conquilha</b>	telline	<b>polvo</b>	pieuvre, poulpe
<b>crustáceo</b>	crustacé	<b>santola</b>	araignée de mer
<b>lagosta</b>	langouste	<b>sapateira</b>	tourteau
<b>lagostim</b>	langoustine, écrevisse	<b>vieira</b>	coquille St-Jacques

## *Ovos / Œufs*

<b>clara</b>	blanc d'œuf	<b>ovo cozido</b>	œuf dur
<b>gema</b>	jaune d'œuf	<b>ovo escalfado</b>	œuf poché
<b>omelete</b>	omelette	<b>ovo estrelado</b>	œuf sur le plat
<b>ovo</b>	œuf	<b>ovo mexido</b>	œuf brouillé
<b>ovo de codorniz</b>	œuf de caille	<b>ovo quente</b>	œuf à la coque

*Cereais*



*Céréales*

## *Cereais / Céréales*

---

<b>arroz</b>	riz
<b>aveia</b>	avoine
<b>centeio</b>	seigle
<b>cevada</b>	orge
<b>farelo de trigo</b>	son de blé
<b>farinha integral</b>	farine complète
<b>flocos de aveia</b>	flocons d'avoine

<b>mandioca</b>	manioc
<b>milho</b>	maïs
<b>milho-painço</b>	millet
<b>sêmola de milho</b>	semoule de maïs
<b>trigo</b>	blé
<b>trigo-sarraceno</b>	sarrasin

## *Massa e arroz / Pâtes et riz*

---

<b>aletria</b>	vermicelle
<b>arroz-agulha</b>	riz long et fin
<b>arroz carolino</b>	riz traditionnel portugais
<b>arroz vaporizado</b>	riz étuvé
<b>cotovelos / cotovelhinos</b>	coquillettes
<b>cuscuz</b>	couscous, semoule

<b>esparguete</b>	spaghetti
<b>espirais</b>	fusilli
<b>laços</b>	farfalle
<b>lasanha</b>	lasagnes
<b>macarronete / maccarão</b>	macaroni
<b>massa</b>	pâtes
<b>talharim</b>	tagliatelle