# Alimentation en portugais

160 mots, du niveau débutant au niveau avancé.

| # | MOT | TRADUCTION | NIVEAU |
|---|---|---|---|
| 1 | **Pão** A1<br>/ˈpɐ̃w/<br>o · pl. os pães | Pain | A1–A2 |
| 2 | **Leite** A1<br>/ˈlejtɨ/<br>o | Lait | A1–A2 |
| 3 | **Carne** A1<br>/ˈkaɾnɨ/<br>a · pl. as carnes | Viande | A1–A2 |
| 4 | **Peixe** A1<br>/ˈpejʃɨ/<br>o · pl. os peixes | Poisson | A1–A2 |
| 5 | **Água** A1<br>/ˈagwɐ/<br>a | L'eau | A1–A2 |
| 6 | **Café** A1<br>/kɐˈfɛ/<br>o | Café | A1–A2 |
| 7 | **Chá** A1<br>/ˈʃa/<br>o · pl. os chás | Thé | A1–A2 |
| 8 | **Pequeno-almoço** A1<br>/pɨˌkenu ałˈmosu/<br>o · pl. os pequenos-almoços | Petit déjeuner | A1–A2 |
| 9 | **Almoço** A1<br>/ɐlˈmosu/<br>o · pl. os almoços | Déjeuner | A1–A2 |
| 10 | **Jantar** A1<br>/ʒɐ̃ˈtaɾ/<br>o · pl. os jantares | Dîner | A1–A2 |
| 11 | **Estar com fome** A1<br>/ɨʃˈtaɾ kõ ˈfɔmɨ/ | Avoir faim | A1–A2 |
| 12 | **Estar com sede** A1<br>/ɨʃˈtaɾ kõ ˈsedɨ/ | Avoir soif | A1–A2 |
| 13 | **Menu degustação** B1<br>/mɨˈnu dɨguʃtɐˈsɐ̃w̃/<br>o · pl. os menus degustação | Menu dégustation | C1 |
| 14 | **Harmonizar sabores** B2<br>/ɐɾmuniˈzaɾ sɐˈboɾɨʃ/ | Harmoniser les saveurs | C1 |
| 15 | **Geleia** A2<br>/ʒɨˈlejɐ/<br>a · pl. as geleias | Confiture | B1–B2 |
| 16 | **Fermento** B1<br>/fɨɾˈmẽtu/<br>o | Levure | B1–B2 |

| # | MOT | TRADUCTION | NIVEAU |
|---|---|---|---|
| 17 | **Leite condensado** A2<br>/ˈlejtɨ kõdẽˈsadu/<br>o | Lait concentré | B1–B2 |
| 18 | **Caldo** A2<br>/ˈkaldu/<br>o | Bouillon | B1–B2 |
| 19 | **Cozinhar em lume brando** B1<br>/kuziˈɲaɾ ẽj ˈlumɨ ˈbɾẽdu/ | Cuire à feu doux | B1–B2 |
| 20 | **Bater na liquidificadora** B1<br>/bɐˈteɾ nɐ likwidifikɐˈdoɾɐ/ | Passer au mixeur | B1–B2 |
| 21 | **Comida saudável** A2<br>/kuˈmidɐ sɐuˈdavɛl/<br>a · pl. as comidas saudáveis | Nourriture saine | B1–B2 |
| 22 | **Queijo** A1<br>/ˈkɐjʒu/<br>o · pl. os queijos | Fromage | A1–A2 |
| 23 | **Manteiga** A1<br>/mẽˈtɐjgɐ/<br>a | Beurre | A1–A2 |
| 24 | **Ovo** A1<br>/ˈovu/<br>o · pl. os ovos | Œuf | A1–A2 |
| 25 | **Arroz** A1<br>/ɐˈʁoʃ/<br>o | Riz | A1–A2 |
| 26 | **Feijão** A1<br>/fɐjˈʒɐ̃w̃/<br>o · pl. os feijões | Haricots | A1–A2 |
| 27 | **Massa** A1<br>/ˈmasɐ/<br>a · pl. as massas | Pâtes | A1–A2 |
| 28 | **Frango** A1<br>/ˈfɾẽgu/<br>o | Poulet | A1–A2 |
| 29 | **Batata** A1<br>/bɐˈtatɐ/<br>a · pl. as batatas | Pomme de terre | A1–A2 |
| 30 | **Salada** A1<br>/sɐˈladɐ/<br>a · pl. as saladas | Salade | A1–A2 |
| 31 | **Tomilho** B2<br>/tuˈmiʎu/<br>o | Thym | C1 |
| 32 | **Tomate** A1<br>/tuˈmatɨ/<br>o · pl. os tomates | Tomate | A1–A2 |

| # | MOT | TRADUCTION | NIVEAU |
|---|---|---|---|
| 33 | **Alface** A1<br>/ɐl'fasɨ/<br>a · pl. as alfaces | Laitue | A1–A2 |
| 34 | **Cenoura** A1<br>/sɨ'noɾɐ/<br>a · pl. as cenouras | Carotte | A1–A2 |
| 35 | **Maçã** A1<br>/mɐ'sɐ̃/<br>a · pl. as maçãs | Pomme | A1–A2 |
| 36 | **Banana** A1<br>/bɐ'nɐnɐ/<br>a · pl. as bananas | Banane | A1–A2 |
| 37 | **Fritura por imersão** B2<br>/fɾi'tuɾɐ puɾ imɨɾ'sɐ̃w/<br>a | Friture en bain d'huile | C1 |
| 38 | **Desenformar com cuidado** B2<br>/dɨzɐ̃fuɾ'maɾ kõ kuj'dadu/ | Démouler avec soin | C1 |
| 39 | **Uva** A1<br>/'uvɐ/<br>a · pl. as uvas | Raisin | A1–A2 |
| 40 | **Sumo** A1<br>/'sumu/<br>o · pl. os sumos | Jus | A1–A2 |
| 41 | **Refrigerante** A1<br>/ʁɨfɾiʒɨ'ɾɐ̃tɨ/<br>o · pl. os refrigerantes | Boisson gazeuse | A1–A2 |
| 42 | **Açúcar** A1<br>/ɐ'sukaɾ/<br>o | Sucre | A1–A2 |
| 43 | **Sal** A1<br>/'saɫ/<br>o | Sel | A1–A2 |
| 44 | **Pimenta** A1<br>/pi'mẽtɐ/<br>a | Poivre | A1–A2 |
| 45 | **Alho** A1<br>/'aʎu/<br>o · pl. os alhos | Ail | A1–A2 |
| 46 | **Preparar as merendas** B1<br>/pɾɨpɐ'ɾaɾ ɐʒ mɨ'ɾɐ̃dɐʃ/ | Préparer les goûters | B1–B2 |
| 47 | **Acompanhamento** A2<br>/ɐkõpɐɲɐ'mẽtu/<br>o · pl. os acompanhamentos | Accompagnement | B1–B2 |
| 48 | **Petisco** A2<br>/pɨ'tiʃku/<br>o · pl. os petiscos | Collation | B1–B2 |

| # | MOT | TRADUCTION | NIVEAU |
|---|---|---|---|
| 49 | **Servir-se** A2<br>/sɨɾ'viɾ sɨ/<br>servi-me · servido · irrégulier | Se servir | B1–B2 |
| 50 | **Preparar uma receita tradicional** B1<br>/pɾɨpe'ɾaɾ 'ume ʁi'sejtɐ tɾedisju'naɬ/ | Préparer une recette traditionnelle | B1–B2 |
| 51 | **Usar temperos naturais** B1<br>/u'zaɾ tẽ'peɾuʒ nɐtu'ɾajʃ/ | Utiliser des épices naturelles | B1–B2 |
| 52 | **Substituir ingredientes** B1<br>/subʃti'twiɾ ĩgɾɨdi'ẽtɨʃ/ | Remplacer les ingrédients | B1–B2 |
| 53 | **Deixar marinar** B1<br>/dej'ʃaɾ meɾi'naɾ/ | Mariner | B1–B2 |
| 54 | **Óleo** A2<br>/'ɔlju/<br>o · pl. os óleos | Huile | A1–A2 |
| 55 | **Azeite** A1<br>/ɐ'zejtɨ/<br>o | Huile d'olive | A1–A2 |
| 56 | **Bolo** A1<br>/'bolu/<br>o · pl. os bolos | Gâteau | A1–A2 |
| 57 | **Fazer um bolo** A1<br>/fɐ'zeɾ ũ 'bolu/ | Faire un gâteau | A1–A2 |
| 58 | **Cozinhar o almoço** A1<br>/kuzi'ɲaɾ u ɐl'mosu/ | Cuisiner le déjeuner | A1–A2 |
| 59 | **Preparar o jantar** A1<br>/pɾɨpɐ'ɾaɾ u ʒẽ'taɾ/ | Préparer le dîner | A1–A2 |
| 60 | **Empada** A2<br>/ẽ'padɐ/<br>a · pl. as empadas | Petit pâté | B1–B2 |
| 61 | **Assar no forno** A2<br>/ɐ'saɾ nu 'foɾnu/ | Cuire au four | B1–B2 |
| 62 | **Servir quente** A2<br>/sɨɾ'viɾ 'kẽtɨ/ | Servir chaud | B1–B2 |
| 63 | **Servir gelado** A2<br>/sɨɾ'viɾ ʒɨ'ladu/ | Servir frais | B1–B2 |
| 64 | **Comida caseira** A2<br>/ku'midɐ kɐ'zejɾɐ/<br>a · pl. as comidas caseiras | Cuisine familiale | B1–B2 |
| 65 | **Comida típica** A2<br>/ku'midɐ 'tipikɐ/<br>a · pl. as comidas típicas | Aliments typiques | B1–B2 |
| 66 | **Comida apimentada** A2<br>/ku'midɐ ɐpimẽ'tadɐ/<br>a · pl. as comidas apimentadas | Nourriture épicée | B1–B2 |
| 67 | **Cozinha vegetariana** A2<br>/ku'ziɲɐ vɨʒɨtɐ'ɾjenɐ/<br>a · pl. as cozinhas vegetarianas | Cuisine végétarienne | B1–B2 |

| # | MOT | TRADUCTION | NIVEAU |
|---|---|---|---|
| 68 | **Cozinha vegana** B1<br>/kuˈzi ɲɐ vɨˈgɐnɐ/<br>a · pl. as cozinhas veganas | Cuisine végétalienne | B1–B2 |
| 69 | **Variar a ementa** B1<br>/vɐɾiˈaɾ ɐ ɨˈmẽtɐ/ | Varier le menu | B1–B2 |
| 70 | **Cebola** A1<br>/sɨˈbolɐ/<br>a · pl. as cebolas | Oignon | A1–A2 |
| 71 | **Molho** A2<br>/ˈmoʎu/<br>o · pl. os molhos | Sauce | A1–A2 |
| 72 | **Sopa** A1<br>/ˈsopɐ/<br>a · pl. as sopas | Soupe | A1–A2 |
| 73 | **Sobremesa** A1<br>/sobɾɨˈmezɐ/<br>a · pl. as sobremesas | Dessert | A1–A2 |
| 74 | **Bolacha** A1<br>/buˈlaʃɐ/<br>a · pl. as bolachas | Biscuit | A1–A2 |
| 75 | **Doce** A1<br>/ˈdosɨ/ | Sucré | A1–A2 |
| 76 | **Sandes** A1<br>/ˈsẽdɨʃ/<br>a · pl. as sandes | Sandwich | A1–A2 |
| 77 | **Hambúrguer** A1<br>/ẽˈbuɾgɛɾ/<br>o · pl. os hambúrgueres | Hamburger | A1–A2 |
| 78 | **Pizza** A1<br>/ˈpitsɐ/<br>a · pl. as pizzas | Pizza | A1–A2 |
| 79 | **Pastel** A2<br>/pɐʃˈtɛl/<br>o · pl. os pastéis | Pâtisserie | A1–A2 |
| 80 | **Gelado** A1<br>/ʒɨˈladu/<br>o · pl. os gelados | Crème glacée | A1–A2 |
| 81 | **Iogurte** A1<br>/juˈguɾtɨ/<br>o · pl. os iogurtes | Yaourt | A1–A2 |
| 82 | **Mel** A2<br>/mɛl/<br>o | Miel | A1–A2 |
| 83 | **Comida rápida** A2<br>/kuˈmidɐ ˈʁapidɐ/<br>a · pl. as comidas rápidas | Restauration rapide | A1–A2 |

| # | MOT | TRADUCTION | NIVEAU |
|---|---|---|---|
| 84 | **Prato principal** A1<br>/ˈpɾatu pɾĩsiˈpal/<br>o · pl. os pratos principais | Plat principal | A1–A2 |
| 85 | **Cozinha portuguesa** A2<br>/kuˈziɲɐ puɾtuˈgezɐ/<br>a · pl. as cozinhas portuguesas | Cuisine portugaise | A1–A2 |
| 86 | **Prato do dia** A1<br>/ˈpɾatu du ˈdiɐ/<br>o · pl. os pratos do dia | Plat du jour | A1–A2 |
| 87 | **Comer fora** A2<br>/kuˈmeɾ ˈfɔɾɐ/ | Manger au restaurant | A1–A2 |
| 88 | **Ir ao restaurante** A1<br>/ˈiɾ aw ʁɨʃtɐwˈɾẽtɨ/ | Aller au restaurant | A1–A2 |
| 89 | **Cozinhar em casa** A1<br>/kuziˈɲaɾ ẽj ˈkazɐ/ | Cuisiner à la maison | A1–A2 |
| 90 | **Torta** A2<br>/ˈtɔɾtɐ/<br>a · pl. as tortas | Tarte | A1–A2 |
| 91 | **Farinha** A2<br>/fɐˈɾiɲɐ/<br>a | Farine | A1–A2 |
| 92 | **Sentar à mesa** A1<br>/sẽˈtaɾ a ˈmezɐ/ | S'asseoir à table | A1–A2 |
| 93 | **Experimentar um prato novo** A2<br>/ɨʃpɨɾimẽˈtaɾ ũ ˈpɾatu ˈnovu/ | Essayer un nouveau plat | A1–A2 |
| 94 | **Fatiar legumes** B1<br>/fɐtiˈaɾ lɨˈgumɨʃ/ | Trancher les légumes | B1–B2 |
| 95 | **Preparar um cocktail** B1<br>/pɾɨpɐˈɾaɾ ũ ˈkɔktɐjl/ | Préparer un cocktail | B1–B2 |
| 96 | **Degustar um vinho** B2<br>/dɨguʃˈtaɾ ũ ˈviɲu/ | Déguster un vin | B1–B2 |
| 97 | **Experimentar culinária exótica** B1<br>/ɨʃpɨɾimẽˈtaɾ kuliˈnaɾjɐ ɨˈzɔtikɐ/ | Goûter à la cuisine exotique | B1–B2 |
| 98 | **Visitar uma feira gastronómica** B1<br>/viziˈtaɾ ˈumɐ ˈfejɾɐ gɐʃtɾuˈnɔmikɐ/ | Visiter une foire alimentaire | B1–B2 |
| 99 | **Participar num curso de culinária** A2<br>/pɐɾtisiˈpaɾ nũ ˈkuɾsu dɨ kuliˈnaɾjɐ/ | Participer à un cours de cuisine | B1–B2 |
| 100 | **Reduzir o consumo de açúcar** B1<br>/ʁɨduˈziɾ u kõˈsumu dɨ ɐˈsukaɾ/ | Réduire la consommation de sucre | B1–B2 |
| 101 | **Vinagre** A2<br>/viˈnagɾɨ/<br>o | Vinaigre | A1–A2 |
| 102 | **Natas** A2<br>/ˈnatɐʃ/<br>a | Crème | A1–A2 |
| 103 | **Misturar os ingredientes** A2<br>/miʃtuˈɾaɾ uz ĩgɾɨdiˈẽtɨʃ/ | Mélanger les ingrédients | A1–A2 |

| # | MOT | TRADUCTION | NIVEAU |
|---|---|---|---|
| 104 | **Fritar na frigideira** A2<br>/fɾi'taɾ ne fɾiʒi'dejɾe/ | Faire frire dans une poêle | A1–A2 |
| 105 | **Levar ao frigorífico** A2<br>/lɨ'vaɾ aw fɾigu'ɾifiku/ | Réfrigérer | A1–A2 |
| 106 | **Preparar a massa** A2<br>/pɾɨpe'ɾaɾ ɐ 'masɐ/ | Préparer la pâte | A1–A2 |
| 107 | **Cortar em pedaços** A2<br>/kuɾ'taɾ ẽj pɨ'dasuʃ/ | Couper en morceaux | A1–A2 |
| 108 | **Cortar os legumes** A2<br>/kuɾ'taɾ uʒ lɨ'gumɨʃ/ | Hacher les légumes | A1–A2 |
| 109 | **Lanche da tarde** A2<br>/'lẽʃɨ de 'taɾdɨ/<br>o · pl. os lanches da tarde | Collation de l'après-midi | A1–A2 |
| 110 | **Refeição completa** A2<br>/ʁɨfej'sẽw̃ kõ'plɛte/<br>a · pl. as refeições completas | Repas complet | A1–A2 |
| 111 | **Cozinha italiana** A2<br>/ku'ziɲe ite'ljenɐ/<br>a · pl. as cozinhas italianas | Cuisine italienne | A1–A2 |
| 112 | **Comida salgada** A1<br>/ku'midɐ sɐl'gadɐ/<br>a · pl. as comidas salgadas | Aliments salés | A1–A2 |
| 113 | **Comida doce** A1<br>/ku'midɐ 'dosɨ/<br>a · pl. as comidas doces | Aliments sucrés | A1–A2 |
| 114 | **Comida fria** A1<br>/ku'midɐ 'fɾiɐ/<br>a · pl. as comidas frias | Aliments froids | A1–A2 |
| 115 | **Comida quente** A1<br>/ku'midɐ 'kẽtɨ/<br>a · pl. as comidas quentes | Aliments chauds | A1–A2 |
| 116 | **Seguir uma dieta equilibrada** B1<br>/sɨ'giɾ 'ume di'ɛte ikili'bɾadɐ/ | Suivre un régime alimentaire équilibré | B1–B2 |
| 117 | **Valorizar ingredientes locais** B2<br>/veluɾi'zaɾ ĩgɾɨdi'ẽtɨʒ lu'kajʃ/ | Valoriser les ingrédients locaux | B1–B2 |
| 118 | **Cozinhar como forma de relaxar** B1<br>/kuzi'ɲaɾ 'komu 'fɔɾme dɨ ʁɨle'ʃaɾ/ | Cuisiner comme moyen de se détendre | B1–B2 |
| 119 | **Trocar receitas com amigos** B1<br>/tɾu'kaɾ ʁɨ'sejteʃ kõ ɐ'miguʃ/ | Échanger des recettes avec des amis | B1–B2 |
| 120 | **Saborear cada refeição** B1<br>/sɐbuɾi'aɾ 'kadɐ ʁɨfej'sẽw̃/ | Savourer chaque repas | B1–B2 |
| 121 | **Cozinha brasileira** A2<br>/ku'ziɲe bɾɐzi'lejɾe/<br>a · pl. as cozinhas brasileiras | Cuisine brésilienne | A1–A2 |
| 122 | **Cozinha japonesa** A2<br>/ku'ziɲe ʒɐpu'nezɐ/<br>a · pl. as cozinhas japonesas | Cuisine japonaise | A1–A2 |

| # | MOT | TRADUCTION | NIVEAU |
|---|---|---|---|
| 123 | **Fritar ovos** A2<br>/fɾi'taɾ 'ɔvuʃ/ | Faire frire des œufs | A1–A2 |
| 124 | **Temperar a gosto** B1<br>/tẽpɨ'ɾaɾ ɐ 'goʃtu/ | Assaisonner selon le goût | B1–B2 |
| 125 | **Culinária regional** B1<br>/kuli'naɾjɐ ʁɨʒju'nal/<br>a · pl. as culinárias regionais | Cuisine régionale | B1–B2 |
| 126 | **Especialidade da casa** A2<br>/ɨʃpɨsjeli'dadɨ dɐ 'kazɐ/<br>a · pl. as especialidades da casa | Spécialité de la maison | B1–B2 |
| 127 | **Self-service** B1<br>/ˌsɛlf'sɐɾvis/<br>o | Libre-service | B1–B2 |
| 128 | **Buffet livre** B1<br>/bu'fɛ 'livɾɨ/<br>o · pl. os buffets livres | Buffet à volonté | B1–B2 |
| 129 | **Comida leve** A2<br>/ku'midɐ 'lɛvɨ/<br>a · pl. as comidas leves | Alimentation légère | A1–A2 |
| 130 | **Comida pesada** A2<br>/ku'midɐ pɨ'zadɐ/<br>a · pl. as comidas pesadas | Nourriture lourde | A1–A2 |
| 131 | **Seguir a receita passo a passo** A2<br>/sɨ'giɾ ɐ ʁɨ'sejtɐ 'pasu ɐ 'pasu/ | Suivre la recette pas à pas | A1–A2 |
| 132 | **Usar ingredientes frescos** A2<br>/u'zaɾ ĩgɾɨdi'ẽtɨʃ 'fɾɛʃkuʃ/ | Utiliser des ingrédients frais | A1–A2 |
| 133 | **Aquecer o forno** A2<br>/ɐkɨ'seɾ u 'foɾnu/ | Chauffer le four | A1–A2 |
| 134 | **Decorar com frutas** A2<br>/dɨku'ɾaɾ kõ 'fɾuteʃ/ | Décorer avec des fruits | A1–A2 |
| 135 | **Misturar bebidas** A2<br>/miʃtu'ɾaɾ bɨ'bidɐʃ/ | Mélanger les boissons | A1–A2 |
| 136 | **Organizar um jantar** A2<br>/ɔɾgɐni'zaɾ ũ ʒẽ'taɾ/ | Organiser un dîner | A1–A2 |
| 137 | **Montar uma mesa bonita** A2<br>/mõ'taɾ 'umɐ 'mezɐ bu'nitɐ/ | Dresser une belle table | A1–A2 |
| 138 | **Descrever o sabor** B1<br>/dɨʃkɾɨ'veɾ u sɐ'boɾ/ | Décrire la saveur | A1–A2 |
| 139 | **Planear as refeições da semana** A2<br>/plɐni'aɾ ɐʒ ʁɨfej'sõjʒ dɐ sɨ'mɐnɐ/ | Planifier les repas de la semaine | A1–A2 |
| 140 | **Aprender com a avó** A2<br>/ɐpɾẽ'deɾ kõ ɐ ɐ'vɔ/ | Apprendre de grand-mère | A1–A2 |
| 141 | **Ementa variada** A2<br>/i'mẽtɐ veɾi'adɐ/<br>a · pl. as ementas variadas | Menu varié | B1–B2 |
| 142 | **Beber com moderação** B1<br>/bɨ'beɾ kõ mudɨɾɐ'sɐ̃w̃/ | Boire avec modération | B1–B2 |

| # | MOT | TRADUCTION | NIVEAU |
|---|---|---|---|
| 143 | **Usar talheres adequados** B1<br>/u'zaɾ te'ʎɛɾɨz ɐdɨ'kwaduʃ/ | Utiliser des couverts adaptés | B1–B2 |
| 144 | **Alimentação consciente** B2<br>/ɐlimẽtɐ'sẽwɐ̃ kõʃsi'ẽtɨ/<br>a | L'alimentation consciente | B1–B2 |
| 145 | **Respeitar restrições alimentares** B2<br>/ʁɨʃpej'taɾ ʁɨʃtɾi'sõjz ɐlimẽ'taɾɨʃ/ | Respecter les restrictions alimentaires | B1–B2 |
| 146 | **Evitar alimentos ultraprocessados** B2<br>/ivi'taɾ ɐli'mẽtuʃ ˌultɾɐpɾusɨ'saduʃ/ | Éviter les aliments ultra-transformés | B1–B2 |
| 147 | **Comida como expressão cultural** B2<br>/ku'midɐ 'komu ɨʃpɾɨ'sẽwɐ̃ kultu'ɾal/<br>a | L'alimentation en tant qu'expression culturelle | B1–B2 |
| 148 | **Cozinha como forma de afeto** B2<br>/ku'ziɲɐ 'komu 'fɔɾmɐ dɨ ɐ'fɛtu/<br>a | La cuisine comme forme d'affection | B1–B2 |
| 149 | **Mexer até engrossar** B1<br>/mɨ'ʃeɾ ɐ'tɛ ẽgɾu'saɾ/ | Remuer jusqu'à épaississement | B1–B2 |
| 150 | **Equilibrar os sabores** B2<br>/ɨkili'bɾaɾ uʃ sɐ'boɾɨʃ/ | Équilibrer les saveurs | B1–B2 |
| 151 | **Controlar o tempo de cozedura** B1<br>/kõtɾu'laɾ u 'tẽpu dɨ kuzɨ'duɾɐ/ | Contrôler le temps de cuisson | B1–B2 |
| 152 | **Verificar o ponto da carne** B1<br>/vɨɾifi'kaɾ u 'põtu dɐ 'kaɾnɨ/ | Vérifier la cuisson de la viande | B1–B2 |
| 153 | **Cortar em tiras finas** A2<br>/kuɾ'taɾ ẽj 'tiɾɐʃ 'fineʃ/ | Couper en fines lanières | B1–B2 |
| 154 | **Refogar a cebola e o alho** B1<br>/ʁɨfu'ɣaɾ ɐ sɨ'βɔlɐ i u 'aʎu/ | Faire revenir l'oignon et l'ail | B1–B2 |
| 155 | **Untar a forma** B1<br>/ũ'taɾ ɐ 'foɾmɐ/ | Graisser le moule | B1–B2 |
| 156 | **Assar em temperatura média** B1<br>/ɐ'saɾ ẽj tẽpɨɾɐ'tuɾɐ 'mɛdjɐ/ | Cuire à température moyenne | B1–B2 |
| 157 | **Deixar dourar** B1<br>/dɐj'ʃaɾ do'ɾaɾ/ | Laisser dorer | B1–B2 |
| 158 | **Servir em porções individuais** B1<br>/sɨɾ'viɾ ẽj puɾ'sõjz ĩdividu'ajʃ/ | Servir en portions individuelles | B1–B2 |
| 159 | **Avaliar textura e aroma** B2<br>/ɐve'ljaɾ tɨʃ'tuɾɐ i ɐ'ɾomɐ/ | Évaluer la texture et l'arôme | B1–B2 |
| 160 | **Apresentar um prato gourmet** B2<br>/ɐpɾɨzẽ'taɾ ũ 'pɾatu guɾ'mɛ/ | Présenter un plat gastronomique | B1–B2 |

Écoutez chaque mot et entraînez-vous gratuitement : https://languageminute.com/fr/learn/pt/topic/219-alimentation
Portuguese Minute: https://apps.apple.com/app/id6749543191