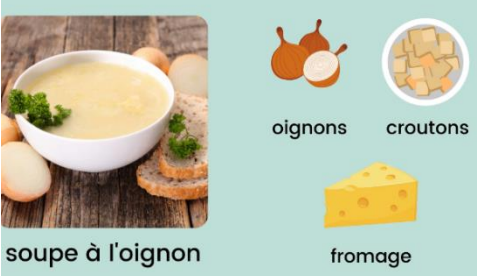


SCRIPT

SECTOR: GASTRONOMÍA EN FRANCIA

TEMA: APRENDE SOBRE LA COMIDA FRANCESA
MÁS IMPORTANTE Y TRADICIONAL



	Bonjour, bienvenue en France. ¿Qué necesitas saber sobre los platos más típicos que encontrarás en un menú francés?
 Quiche Lorraine hors-d'oeuvre plat principal	Una quiche a tarte se prepara con diferentes guarniciones, según sea la región. La quiche Lorraine (con origen en el noreste de Francia) con nata, bacon troceado y huevos - quiche Lorraine, crème, lardon, œufs. La quiche se puede comer como entrante o plato principal. - hors-d'oeuvre, plat principal.
 soupe à l'oignon oignons croutons fromage	In winter, the onion soup is very appreciated - soup à l'oignon. Se prepara con cebolla, tostadas y queso - oignons, croutons, fromage. Es fácil de preparar y económico. Se puede comer como entrante o como plato principal.
 escargots persil beurre escargots au beurre persillé	Caracoles preparados con perejil y mantequilla, apreciados para Navidad y Año Nuevo - escargots, persil, beurre. El caracol da nombre a un famoso chocolate.

 Pâté en croute porc haché	El paté en croute es un pastel relleno de carne picada de cerdo - porc haché. En la Edad Media no se comía la masa (corteza). Ésta se utilizaba para cocinar y almacenar.
 pommes de terre crème ail ⇒ Gratin Dauphinois	Gratin Dauphinois es un plato preparado con papas en rodajas - pommes de terre, y horneado con crema y ajo - crème, ail. Las rapées son patatas picadas con cebolla cocidas en una sartén.
 Bouillabaisse poisson	La Bouillabaisse es una sopa hecha con pescado del mar Mediterráneo - poisson.
 haricots secs canard ⇒ Cassoulet	Cassoulet es un plato preparado con frijoles secos y pato - haricot secs, canard. El nombre Cassoulet proviene del nombre del plato que se usa: cassole.



Poulet Basquaise es Pollo guisado con tomates, pimiento dulce, cebolla y un poco de pimiento picante del País Vasco - **poulet, poivron, piment**.



El **Brioche** se come para cualquier ocasión. Puede ser simple o adornado con bombones rosas (almendra envuelta en azúcar rosa).

Bûche de Noël es un postre de tradición francesa para Navidad. Es un bizcocho enrollado adornado con crema de sabores.



Galette des rois es un pastel de hojaldre de almendras que tradicionalmente se sirve el primer domingo después de Año Nuevo.



Bon appétit!

SECTOR: GASTRONOMÍA EN FRANCIA

TEMA: APRENDE SOBRE LA COMIDA FRANCESA MÁS IMPORTANTE Y TRADICIONAL

FRANCÉS	TU IDIOMA
Bonjour, bienvenue en France.	
hors-d'oeuvre	
plat principal	
soup à l'oignon	
oignons	
croutons	
fromage	
escargots	
persil	
beurre	
pâté en croute	
porc haché	
gratin Dauphinois	
pommes de terre	
crème	
ail	
bouillabaisse	
poisson	
cassoulet	
haricot secs	
canard	
cassole	
poulet Basquaise	
poivron	
piment	
brioche	
bûche de Noël	
galette des rois	
Bon appétit!	