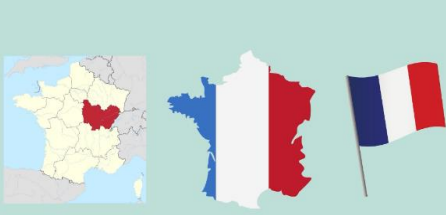


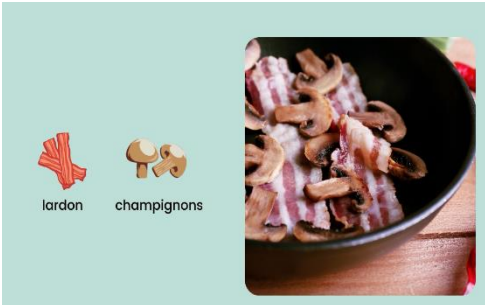
SCRIPT

SECTOR: GASTRONOMÍA EN FRANCIA

TEMA: ELABORACIÓN DEL PLATO TÍPICO:
APRENDE A PREPARAR BOEUF MIJOTÉ DE BORGÑA
Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE



 Bienvenue en Bourgogne	Bienvenido a Borgoña. Bienvenue en Bourgogne.
bœuf mijoté avec le vin rouge de Bourgogne 	bœuf mijoté avec le vin rouge de Bourgogne Ternera a fuego lento con vino tinto de Borgoña El ingrediente básico es la carne de vacuno cocida a fuego lento con vino tinto de Borgoña y algunos otros ingredientes:
 Paellera / paella Arroz	Bœuf Vin rouge Cebollas - oignons Zanahoria - carottes Harina - farine Bacon - lardon Champiñones - champignons
 carottes oignons épluchage lavage taillage	Pela, lava y corta las zanahorias y las cebollas. Épluchage, lavage, taillage, oignons, carottes.

 colorer le bœuf  	Dorar la carne en una sartén - colorer le boeuf.
  oignons  vin rouge  carottes  farine	Agrega la harina, las zanahorias, las cebollas, luego el vino y deja que se cocine a fuego lento. Farine, carottes, oignons, vin rouge
  lardon  champignons	Cocina el bacon y los champiñones y agrégase antes de servir. Lardon, champignons
  pommes de terre	Pon la carne con la salsa en un plato. Este plato se sirve con patatas en un plato diferente - pommes de terre. El camarero prepara el plato frente al cliente, ésto se llama - guéridon.

	Bon appétit
---	--------------------

LISTA DE VOCABULARIO

SECTOR: GASTRONOMÍA EN FRANCIA

TEMA: ELABORACIÓN DEL PLATO TÍPICO: APRENDE A PREPARAR BOEUF MIJOTÉ DE BORGÑA
Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE

FRANCÉS	TU IDIOMA
<i>Bienvenue en Bourgogne.</i>	
<i>bœuf mijoté avec le vin rouge de Bourgogne</i>	
<i>Bœuf</i>	
<i>Vin rouge</i>	
<i>oignons</i>	
<i>carottes</i>	
<i>farine</i>	
<i>Lardon</i>	
<i>champignons</i>	
<i>épluchage</i>	
<i>lavage</i>	
<i>taillage</i>	
<i>colorer</i>	
<i>pommes de terre</i>	
<i>guéridon</i>	
<i>Bon appétit</i>	