

L'abc des petits cuistots

Le vocabulaire de la dégustation

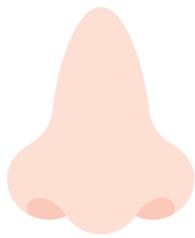
Lorsque nous goûtons à de nouveaux plats, ce sont tous nos sens qui sont sollicités. Lors de ta prochaine dégustation, amuse-toi à décrire ce que tu sens, ce que tu vois, ce que tu touches et même ce que tu entends. Pour avoir l'air d'un(e) vrai(e) pro, voici un lexique pour t'aider à trouver les bons mots.

Le goût



Sucré
Salé
Amer
Acide
Épicé
Piquant

L'odorat



Odeur
appétissante
Vanillée
Épicée
Parfum de...

L'ouïe



Croustillant
Pétillant
Craquant
Croquant

La vue



La couleur

Nom de
la couleur
Couleur
appétissante
Vive
Pâle
Foncée
Fade

Le toucher



La consistance

Solide
Liquide
Purée

La température

Chaude
Froide
Glacée
Tiède
Bouillante

La texture en bouche

Croquante
Tendre
Granuleuse
Ferme
Crémeuse
Juteuse
Onctueuse
Molle
Lisse
Collante
Fibreuse
Mouillée
Sèche

La forme et la taille

Grosse
Petite
Boule
Rondelle
Ovale
Ronde
Épaisse
Allongée
Longue
Courte
Bombée