

Cooking instructions and kitchen measures

French A2 (elementary) · Worksheet

Name: _____ Date: _____ Class: _____

Level: French A2 (CEFR elementary) · **Standards:** CEFR A2, Reading

Problem 1 Match the cooking verbs (easy)

Match each verb (1-6) with its meaning (a-f).

1. éplucher
2. couper
3. mélanger
4. verser
5. ajouter
6. saler

(a) to add · (b) to mix · (c) to pour · (d) to peel · (e) to put salt in · (f) to cut

Problem 2 Quantity words (easy)

Complete with de, d' or des.

1. Il faut 200 g ____ farine.
2. Ajoutez une cuillère ____ huile.
3. Je prends beaucoup ____ sucre.
4. Mettez trois œufs et un peu ____ lait.
5. Nous voulons une pincée ____ sel.

Problem 3 Tu commands (easy)

Write the tu imperative.

1. couper
2. ajouter
3. mélanger
4. attendre
5. faire

Problem 4 Vous commands (easy)

Write the vous imperative.

1. faire cuire
2. mettre
3. prendre
4. battre
5. éplucher

Problem 5 Ingredient or utensil? (easy)

Write I (ingredient) or U (utensil).

1. une casserole
2. de la farine
3. un fouet
4. du beurre
5. une poêle
6. un saladier

Problem 6 Spoons and pinches (easy)

Choose the right quantity word: une pincée, une cuillère à soupe, un litre, un kilo.

1. ____ de lait
2. ____ de sel
3. ____ d'huile
4. ____ de pommes de terre

Problem 7 Translate to French (medium)

Translate into French (use vous).

1. Peel the potatoes.
2. Add a pinch of salt.
3. Put the dish in the oven.

Problem 8 Let's cook (medium)

Write the nous imperative.

1. faire
2. couper
3. mélanger
4. ajouter
5. manger

Problem 9 Do not! (medium)

Make each command negative.

1. Mets trop de sel.
2. Coupez les oignons très gros.
3. Ajoutons du sucre.
4. Laisse le lait bouillir.

Problem 10 Order the steps (medium)

Put these steps of a crêpe recipe in order.

1. a) Faites cuire la crêpe deux minutes.
2. b) Mélangez la farine et les œufs.
3. c) Laissez reposer la pâte 30 minutes.
4. d) Versez le lait peu à peu.
5. e) Retournez la crêpe.

Problem 11 Read the recipe card (medium)

Read the card and answer in French.

Gratin de courgettes

800 g de courgettes
 20 cl de crème
 100 g de fromage râpé
 du sel et du poivre

Four : 200 °C — 30 minutes

A recipe card for a zucchini gratin.

1. Quelle quantité de courgettes faut-il ?

2. Combien de crème faut-il ?
3. À quelle température faut-il cuire le gratin ?

Problem 12 Correct the mistake (medium)

Each sentence has one mistake. Rewrite it correctly.

1. Coupes les carottes, Léa !
2. Faisez cuire les légumes.
3. Mettez 200 g du beurre.
4. Mélangez les œufs avec farine.
5. Prenez deux œuf.

Problem 13 Gratin instructions (medium)

Complete with the vous imperative of: éplucher, couper, verser, faire cuire, saler.

1. _____ les pommes de terre.
2. _____ -les en rondelles.
3. _____ la crème sur le plat.
4. _____ un peu.
5. _____ 45 minutes au four.

Problem 14 Read the timeline (medium)

Read the steps of the quiche and answer in French.



Steps of a quiche with times.

1. Combien de temps faut-il pour étaler la pâte ?
2. À quelle température cuit la quiche ?
3. Que faut-il faire à la fin ?

Problem 15 Translate to English (hard)

Translate into English.

1. Faites revenir les oignons dans un peu d'huile.
2. N'oubliez pas de saler l'eau des pâtes.
3. Égouttez les haricots et laissez-les refroidir.

Problem 16 From infinitive to vous (hard)

Rewrite each printed instruction as a vous command.

1. Battre les œufs.
2. Ajouter 100 g de sucre.
3. Faire fondre le beurre.
4. Ne pas ouvrir le four.

Problem 17 Say the quantities (hard)

Write each quantity in words.

1. 250 g de farine
2. 20 cl de crème
3. 1,5 kg de tomates
4. 75 cl d'eau

Problem 18 Grandmother's mafé (hard)

Read, then write V (true) or F (false).

Pour son mafé, la grand-mère de Fatou coupe d'abord l'oignon et la viande. Elle fait revenir le tout dix minutes. Ensuite, elle ajoute deux cuillères de pâte d'arachide, de l'eau et des carottes. Elle laisse cuire une heure à feu doux. Fatou sert le plat avec du riz.

1. La grand-mère utilise de la viande.
2. Elle ajoute la pâte d'arachide au début.
3. Le plat cuit une heure.
4. Fatou le sert avec des pâtes.

Problem 19 Write a salad recipe (hard)

Write 4 steps for a tomato salad using the vous imperative and at least two quantities.

Problem 20 Translate the instructions (hard)

Translate into French (use vous).

1. Do not add the milk now; wait ten minutes.
2. Cut the onions and brown them in a little oil.
3. Let the dough rest for an hour, then roll it out.