

Cooking instructions and kitchen measures

French A2 (elementary) · Worksheet Answer Key

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

Problem 1 Match the cooking verbs

Each verb names one action in the kitchen.

1-d, 2-f, 3-b, 4-c, 5-a, 6-e

Problem 2 Quantity words

After a quantity, use de (or d' before a vowel), no article.

1 de · 2 d' · 3 de · 4 de · 5 de

Problem 3 Tu commands

Drop tu; for -er verbs also drop the final -s.

1 Coupe · 2 Ajoute · 3 Mélange · 4 Attends · 5 Fais

Problem 4 Vous commands

The vous form keeps its -ez ending; faire gives faites.

1 Faites cuire · 2 Mettez · 3 Prenez · 4 Battez · 5 Épluchez

Problem 5 Ingredient or utensil?

You eat ingredients; you cook with utensils.

1 U · 2 I · 3 U · 4 I · 5 U · 6 U

Problem 6 Spoons and pinches

Liquids come in liters, small amounts in pinches, solids in kilos.

1 un litre · 2 une pincée · 3 une cuillère à soupe · 4 un kilo

Problem 7 Translate to French

Imperative of éplucher, ajouter, mettre; du four does not apply: the oven is au four.

1 Épluchez les pommes de terre. · 2 Ajoutez une pincée de sel. · 3 Mettez le plat au four.

Problem 8 Let's cook

Verbs in -ger keep the e: mélangeons, mangeons.

1 Faisons · 2 Coupons · 3 Mélangeons · 4 Ajoutons · 5 Mangeons

Problem 9 Do not!

Put ne ... pas around the verb; du and trop de become de after a negative.

1 Ne mets pas trop de sel. · 2 Ne coupez pas les oignons très gros. · 3 N'ajoutons pas de sucre. · 4 Ne laisse pas le lait bouillir.

Problem 10 Order the steps

Mix, add milk, rest, cook, turn.

b - d - c - a - e

Problem 11 Read the recipe card

Quantities are in grams and centiliters.

1 Il faut 800 g de courgettes. · 2 Il faut 20 cl de crème. · 3 À 200 °C.

Problem 12 Correct the mistake

tu imperative of -er verbs has no -s; faites; no article after a quantity; avec la farine; plural œufs.

1 Coupe · 2 Faites cuire · 3 200 g de beurre · 4 avec la farine · 5 deux œufs

Problem 13 Gratin instructions

The verbs follow the order of the steps.

1 Épluchez · 2 Coupez · 3 Versez · 4 Salez · 5 Faites cuire

Problem 14 Read the timeline

The last box tells what to do after baking.

1 Cinq minutes. · 2 À 180 °C. · 3 Laissez tiédir la quiche dix minutes.

Problem 15 Translate to English

Keep the commands in the English imperative.

1 Brown the onions in a little oil. · 2 Do not forget to salt the pasta water. · 3 Drain the beans and let them cool.

Problem 16 From infinitive to vous

Recipes print the infinitive; spoken French uses the imperative.

1 Battez les œufs. · 2 Ajoutez 100 g de sucre. · 3 Faites fondre le beurre. · 4 N'ouvrez pas le four.

Problem 17 Say the quantities

Write the number in words, then the unit and de or d'.

1 deux cent cinquante grammes de farine · 2 vingt centilitres de crème · 3 un kilo et demi de tomates · 4 soixante-quinze centilitres d'eau

Problem 18 Grandmother's mafé

The peanut paste is added after browning; the dish is served with rice.

1 V · 2 F · 3 V · 4 F

Problem 19 Write a salad recipe

Model: Lavez quatre tomates. Coupez-les en rondelles. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel. Mélangez et servez frais. Check: four imperatives, de after quantities, logical order.

Model answer given; check the three points.

Problem 20 Translate the instructions

Negative imperative, pronoun les, and the verb pair laisser reposer.

1 N'ajoutez pas le lait maintenant ; attendez dix minutes. · 2 Coupez les oignons et faites-les revenir dans un peu d'huile. · 3 Laissez reposer la pâte une heure, puis étalez-la.