



Toujours cuite correctement: comment commander votre viande en quatre langues.

Comment préférez-vous votre viande? Pour beaucoup de gens, cela dépend de la forme du jour, et d'autres ont une idée bien précise de la question: moi, j'aime la viande «à point». Le tableau suivant vous permet de commander votre viande exactement comme vous l'aimez.

Signification	Français	Allemand	Anglais	Espagnol
complètement crue à l'intérieur, une croûte brune très fine à l'extérieur	bleue	blau	raw	poco hecho
encore rouge au milieu, rose vers l'extérieur, fine croûte brune	saignant	blutig	rare	poco hecho
viande cuite loin à l'intérieur, croûte croustillante avec beaucoup de saveur	à point oder anglais	halb durch	underdone oder medium rare	media hecho
la viande n'est plus rose du tout	bien cuit	durchgebraten	well done	muy hecho

Ces désignations sont valables pour toutes les viandes rouges, y compris la viande de veau. Elles ne s'appliquent pas à la viande de porc ou à la volaille. Avec ces explications, plus rien ne s'oppose à votre plaisir!

Nous vous souhaitons un bon appétit!