

Goûter comme un chef

Activité de critique



Instructions

1. Lisez complètement les critiques alimentaires ci-dessous.
2. Surlignez ou encerclez chaque fois que l'auteur utilise un adjectif décrivant la texture, la couleur, et autre caractéristique du repas.
3. Soulignez chaque endroit où l'auteur donne son opinion sur le repas.

Risotto à la "carbonara" et Salade Antipasti

« Ce menu a été élaboré pour un cours de cuisine en ligne pour les étudiants de l'université Huron. C'était une interprétation moderne de plats italiens classiques. L'antipasto contenait divers types d'aliments généralement inclus dans les antipasti, y compris des olives, des poivrons rouge rôtis, des poivrons marinés, du fromage bocconcini, des tomates cerise et de la laitue romaine, avec une vinaigrette au vin rouge et à l'ail. J'ai beaucoup aimé les textures de la salade, la laitue croquante s'équilibrait bien avec les poivrons rouge rôtis doux et les olives juteuses. Une chose que je pense pourrait être améliorée, c'est que le bocconcini était un peu fade. Peut-être que si je l'avais mariné en avance cela aurait pris un peu plus d'acidité de la vinaigrette et du piquant de l'ail. J'aurais aussi aimé voir plus d'herbes dans la vinaigrette autre que du persil, ce qui apporte une grande fraîcheur au plat, mais d'autres saveurs plus fortes comme l'origan auraient aussi complimé la salade.

Le risotto alla carbonara était délicieux ! C'était un plat très riche, avec tout ce savoureux fromage parmesan et l'œuf poché doux et crémeux, cela avait une sensation fantastique en bouche et liait très intelligemment à l'œuf traditionnel dans les pâtes carbonara. J'ai apprécié comment la fraîcheur du persil et la saveur piquante et épicée du poivre noir fraîchement moulu, ainsi que l'acidité du vin blanc ont aidé à équilibrer ces saveurs audacieuses, de sorte qu'il ne semble pas trop lourd. J'ai cependant trouvé que le plat manquait un peu de couleur, et peut-être que le garnir avec des pousses de pois frais aiderait à apporter plus de variation de couleur et de texture. »

Cheffe Katherine Jones

Pain cuit à la vapeur karaage buffalo, ranch maison, salade de chou et échalotes

« Pain cuit à la vapeur ou bao est un plat de cuisine de rue typique à Taïwan. Cette version servie au Mercer Hall a été préparée avec du poulet karaage, un poulet frit croustillant japonais. Les petit pains moelleux complètent très bien le poulet croustillant et sont lié avec la sauce ranch crémeuse et la salade de chou. Le délicat petit sandwich était bien balancé avec des saveurs sucré et épicé et une finale vive et piquante. 10/10 en mangerait encore ! »

Chef Ryan Wishak