**La vraie recette des gyôza : correction**

1) Comment sait-on qu’il s’agit d’une recette ?

=> On le sait car on remarque les indices suivants : il y a une liste des ingrédients et les étapes de la recette. Les phrases sont courtes et les verbes sont conjugués à l’impératif.

2) Dans ce contexte, que veut dire le nom « la farce » : « Déposez au milieu de chaque petite crêpe une cuillérée à café de farce. » ?

=> Ici le nom « farce » signifie hachis d’aliments servant à farcir.

3) De quels ingrédients a-t-on besoin pour réaliser cette recette ?

=> On a besoin de farine, d’eau, d’huile, de sel, de poulet, de champignons, de poireaux, de gingembre, d’œuf, de maïzena, de poivre, de sauce soja.

4) Quelle est la première étape de la réalisation des gyôza ?

=> La première étape est de préparer la pâte pour faire le ravioli, c'est-à-dire de mélanger la farine, l’eau, le sel et l’huile.

5) Pourquoi ne faut-il pas réaliser trop de pâte à ravioli d’un coup ?

=> Il ne faut pas en faire trop d’un coup car la pâte sèche vite.

6) Comment peut-on cuire les raviolis ? (2 manières)

=> On peut les cuire soit dans l’eau bouillante soit dans une poêle avec de l’huile.