

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

I L N O S S I O P N U X X U O D U E F À
 A T R E H C A H F N U N H O M A R D M D
 U T K O J D O H E T N A L L I U O B U U
 E N N E M E A R E U M E R É A B H L A T
 C N E C A S U N E P O Ê L E G J A E H U
 U N T M K F Q U N E H E R B E U N P N P
 A O N B O R E U N F R I G O R G M C N L
 S R A E R U O U U C E J V I A T R E U B
 E T L K T I L J N R P V E ' O A V N B T
 N I L Q T T E E F O U R L E B O E U F R
 U C I X O S E B I P O A P E P R M C Â L
 A N U R G D C L L E C R H R E L L P D I
 J U O M I E Z V E L V A U C C A E T U S
 O L B Y G M T G T T À E E N V R A H S R
 U E J H N E B D D F Ô T R I R L B A A E
 T V T T U R B W E T T C A S P Ô K E U P
 E E R U Y W K U S E X N E N E Q T B M U
 R A C D O L V R O X D F U N J R D I O D
 P U U Z O I R Z L E U N F R U I T M N B
 X Y J P F X Y R E H C U L P É D C J D T

LAMB

BEEF

TO CUT

A CRAB

SEAFOOD

A ROAST

TO POUR

A FRUIT

A CUTLET

A LOBSTER

BOILING (M)

A SOLE FILET

LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

MEAT

PORK

TO ADD

A DISH

A LEMON

AN HERB

TO STIR

TO GRIND

TO SHRED

BAY LEAVES

BOILING (F)

A LEG OF LAMB

HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

VEAL

THYME

SALMON

A FISH

TO PEEL

PARSLEY

A SAUCE

A RECIPE

A MUSSEL

A VEGETABLE

A FRYING PAN

A REFRIGERATOR (3)

Solution

I L N O S S I O P N U X X U O D U E F A
A T R E H C A H F N U N H O M A R D M D
U T K O J D O H E T N A L L I U O B U U
E N N E M E A R E U M E R E A B H L A T
C N E C A S U N E P O E L E G J A E H U
U N T M K F Q U N E H E R B E U N P N P
A O N B O R E U N F R I G O R G M C N L
S R A E R U O U U C E J V I A T R E U B
E T L K T I L J N R P V E O A V N B T
N I L Q T T E E F O U R L E B O E U F R
U C I X O S E B I P O A P E P R M C A L
A N U R G D C L L E C R H R E L L P D I
J U O M I E Z V E L V A U C C A E T U S
O L B Y G M T G T T A E E N V R A H S R
U E J H N E B D D F O T R I R L B A A E
T V T T U R B W E T T C A S P O K E U P
E E R U Y W K U S E X N E N E Q T B M U
R A C D O L V R O X D F U N J R D I O D
P U U Z O I R Z L E U N F R U I T M N B
X Y J P F X Y R E H C U L P E D C J D T