

cooking  
glossary  
lexique de  
cuisine



english -french

J.C. Trimbur

a b c d e f g h i j k l

<b>abalone</b>	ormeau <i>m</i>
<b>a little at a time</b>	un peu à la fois
<b>a low heat</b>	à feu <i>m</i> doux
<b>accompaniment</b>	accompagnement <i>m</i> / garniture <i>f</i>
<b>acid</b>	acide
<b>acidity</b>	acidité <i>f</i>
<b>acidulous</b>	acidulé
<b>add</b>	ajouter
<b>adjust seasoning</b>	rectifier l'assaisonnement
<b>after-taste</b> / faint taste	arrière-goût <i>m</i>
<b>aka</b>	alias
<b>all in one go</b> / all at once	tout en une seule fois
<b>all-purpose flour</b>	farine <i>f</i> tout usage <i>m</i> (farine ordinaire)
<b>all the ingredients</b>	tous les ingrédients <i>m pl</i>
<b>all the way through</b>	partout
<b>allow</b>	tenir compte de
<b>allow to cool</b>	laisser refroidir / mettre au frais <i>m</i>
<b>almonds</b>	amandes <i>f pl</i>
<b>anchovy</b> ( <i>pl.</i> anchovies)	anchois <i>m</i>
<b>angelica</b>	angélique <i>f</i>
<b>anise</b>	anis <i>m</i>
<b>apart</b>	séparé de ...
<b>appetizing</b>	appétissant
<b>apple</b>	pomme <i>f</i>
<b>apple corer</b>	vide-pomme <i>m</i>
<b>appliances</b>	gros matériel <i>m</i>
<b>apricot</b>	abricot <i>m</i>
<b>artichoke</b>	artichaut <i>m</i>
<b>as it stickens</b>	jusqu'à épaississement <i>m</i>
<b>aspect</b> ( <i>fresh, stale</i> )	aspect <i>m</i> ( <i>frais, fripé</i> )
<b>aubergine</b> / eggplant	aubergine <i>f</i>

a b c d e f g h i j k l

<b>backbone</b>	arête <i>f</i> dorsale / colonne <i>f</i> vertébrale
<b>bake</b>	cuire au four <i>m</i> (pâtisseries)
<b>bake</b>	faire cuire au four / cuire de la pâtisserie
<b>bake blind</b> / blind baking	cuire à blanc

<b>baked</b>	cuit au four <i>m</i>
<b>baking en papillote</b> ("in a paper bag")	cuire en papillote <i>f</i>
<b>baking parchment</b>	papier <i>m</i> sulfurisé
<b>baking powder</b>	levure <i>f</i> chimique
<b>baking soda</b>	bicarbonate <i>m</i> de soude <i>f</i>
<b>baking sheet</b> / baking tray	plaque <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>
<b>balance</b>	balance <i>f</i> de cuisine <i>f</i>
<b>balloon whisk</b>	fouet <i>m</i> à blancs
<b>bamyard</b>	étable <i>f</i>
<b>barbecuing</b>	barbecue <i>m</i>
<b>bard</b>	barber
<b>basil</b>	basilic <i>m</i>
<b>baste</b>	arroser / cuire dans son jus
<b>batter</b> / frying batter	pâte <i>f</i> à frire
<b>bay leaves</b>	laurier <i>m</i> (feuilles <i>f pl de</i> )
<b>beard</b> / rubbery ring	barbe <i>f</i>
<b>beat in</b>	battre / fouetter
<b>beef</b>	viande <i>f</i> de bœuf <i>m</i>
<b>beef stock</b>	fond <i>m</i> de bœuf <i>m</i>
<b>beetroot</b>	betterave <i>f</i> rouge
<b>belly</b>	ventre <i>m</i>
<b>bilberry</b> / cranberry	airelle <i>f</i>
<b>bind</b> / thicken	lier / épaissir
<b>biscuit cutter</b> / pastry cutter	emporte-pièce <i>m</i>
<b>bisque</b>	bisque <i>f</i>
<b>bite</b>	mordre
<b>bitter</b>	amer
<b>black</b> (or horse) <b>radish</b>	raifort <i>m</i>
<b>black currant</b>	cassis <i>m</i>
<b>black salsify</b>	salsifis <i>m</i>
<b>blanch</b>	blanchir (friture)
<b>blanch</b> / parboil	blanchir
<b>blanched almonds</b>	amandes <i>f pl</i> émondées
<b>blend</b> / combine / mix	mélanger
<b>blend in</b> / add in	incorporer
<b>blender</b>	mixeur <i>m</i>
<b>blood</b>	sang
<b>blood vessels</b>	vaisseaux <i>m pl</i> sanguins
<b>blue mussel</b>	moule <i>f</i>
<b>blueberry</b>	mûre <i>f</i>
<b>body</b>	corps <i>m</i>
<b>boil</b>	bouillir
<b>boil</b>	faire bouillir
<b>boil down</b> / reduce	réduire
<b>boiled</b> / poached	poché
<b>boiling fowl</b>	poule <i>f</i> / poularde <i>f</i>
<b>bone</b>	os <i>m</i> / désosser à cru / désosser
<b>bone marrow</b>	moelle <i>f</i> de bœuf <i>m</i>
<b>bone marrow</b> / marrow	moelle <i>f</i>
<b>bones</b>	arêtes <i>f pl</i>
<b>boning knife</b>	désosseur <i>m</i>
<b>borage</b>	bourrache <i>f</i>
<b>bottom shell</b> / cupped side	fond <i>m</i> de la coquille <i>f</i>
<b>bowl</b> / mixing bowl	calotte <i>f</i>
<b>bowl</b> / mixing bowl	calotte <i>f</i> / cul <i>m</i> de poule <i>f</i>
<b>brains</b>	cervelle <i>f</i>

<b>braise</b>	braiser
<b>braising</b>	braisage <i>m</i>
<b>braising steak</b>	pièce <i>f</i> à ragoût <i>m</i>
<b>Brandy</b>	cognac <i>m</i>
<b>brassicas</b>	choux <i>m pl</i>
<b>bread dough</b>	pâte <i>f</i> à pain <i>m</i>
<b>breadcrumb</b>	chapelure <i>f</i>
<b>breakfast</b>	petit-déjeuner <i>m</i>
<b>breast</b>	blanc <i>m</i> / poitrine <i>f</i>
<b>breastbone</b>	sternum <i>m</i>
<b>brill</b>	barbue <i>f</i>
<b>brilliance</b>	brillance <i>f</i>
<b>brine</b>	saumure <i>f</i>
<b>bring to the boil</b>	porter à ébullition <i>f</i>
<b>brisk boiling</b>	bouillir à feu <i>m</i> vif
<b>brisk heat</b>	à feu <i>m</i> vif
<b>briskly</b>	énergiquement
<b>broil</b> / charcoal broiling / barbecue	cuire au barbecue <i>m</i>
<b>broth</b> /stock	bouillon <i>m</i>
<b>brown lentils</b>	lentilles vertes
<b>brown shrimp</b>	crevette <i>f</i> grise
<b>brown stock</b>	fond <i>m</i> brun
<b>brown veal stock</b>	fond <i>m</i> de veau <i>m</i> brun
<b>brush</b>	badigeonner
<b>brussels sprouts</b>	choux de Bruxelles
<b>buckwheat</b>	farine <i>f</i> de sarrasin <i>m</i>
<b>bunch of vegetable</b>	botte <i>f</i> de légumes <i>m pl</i>
<b>burning</b>	brûlant
<b>burnt</b>	brûlé
<b>butter</b>	beurre <i>m</i> / beurrer
<b>butter (melted)</b>	beurre <i>m</i> fondu
<b>butterhead lettuce</b>	laitue <i>f</i>
<b>buttermilk</b>	babeurre <i>m</i>
<b>button mushrooms</b>	champignons <i>m pl</i> de Paris



<b>cake pan</b>	moule <i>m</i> à manqué <i>m</i>
<b>calf</b>	veau <i>m</i>
<b>candied</b>	confit
<b>candied peel</b>	écorce <i>f</i> confite
<b>canele knife</b>	canneleur <i>m</i>
<b>capon</b>	chapon <i>m</i>
<b>caramelize</b>	caraméliser
<b>carcass</b>	carcasse <i>f</i>
<b>cardamom</b>	cardamome <i>f/ m</i>
<b>carott</b>	carotte <i>f</i>
<b>carp</b>	carpe <i>f</i>
<b>carpet shell clam</b>	palourde <i>f</i>

<b>cartilaginous</b>	cartilagineux
<b>carve</b>	détailler
<b>carving</b> / cutting up	découpage (en aiguillettes <i>f pl</i> )
<b>carving fork</b>	fourchette <i>f</i> à rôtir
<b>carving knife</b> and fork	couteau <i>m</i> et fourchette <i>f</i> à découper
<b>cashew nuts</b>	noix <i>f</i> de cajou
<b>casserole</b> /stew	en ragoût <i>m</i>
<b>caster sugar</b>	sucre <i>m</i> semoule <i>f</i>
<b>catfish</b>	poisson <i>m</i> chat <i>m</i>
<b>catch</b> / stick	accrocher
<b>caul fat</b> / lace fat	crépine <i>f</i>
<b>cauliflower</b>	chou-fleur <i>m</i>
<b>Cayenne pepper</b>	poivre <i>m</i> de Cayenne
<b>celery</b> / celeriac	céleri <i>m</i>
<b>chalky</b>	crayeux
<b>char</b>	carboniser
<b>char</b>	omble chevalier <i>m</i>
<b>charcoal</b>	charbon <i>m</i> de bois <i>m</i>
<b>charlotte mould</b>	moule <i>m</i> à charlotte <i>f</i>
<b>cheese</b>	fromage <i>m</i>
<b>cheese cloth</b>	étamine <i>f</i> (fin torchon servant à passer un liquide pour le rendre limpide)
<b>cherry</b>	cerise <i>f</i>
<b>cherry tomato</b>	tomate <i>f</i> cerise <i>f</i>
<b>chestnuts</b>	châtaignes <i>f pl</i>
<b>chewy</b>	caoutchouteux / difficile à manger / mou
<b>chick peas</b>	pois chiche <i>m</i>
<b>chicken</b>	poulet <i>m</i>
<b>chicken bone</b>	os <i>m</i> de poulet <i>m</i>
<b>chicken's parts</b>	parties <i>f pl</i> de volaille <i>f</i>
<b>chicory</b>	endive <i>f</i>
<b>chiles</b>	piment <i>m</i>
<b>chill</b>	refroidir / mettre qqch au frais / frais / froid / glacial
<b>chilled work</b>	marbre <i>m</i>
<b>chinese cleaver</b>	couperet <i>m</i> boucher
<b>chinese leaves</b>	chou <i>m</i> chinois
<b>chinois</b> / strainer	chinois <i>m</i>
<b>chip pan</b>	friteuse <i>f</i>
<b>chop</b> / mince	hacher
<b>chop</b> /crush / grind	concasser
<b>chopped</b>	haché
<b>chopped almonds</b>	amandes <i>f pl</i> hachées
<b>chopping board</b> / cutting board	planche <i>f</i> à découper
<b>chops</b> / loin chops / ribs	côte <i>f</i> / côtelette <i>f</i>
<b>choux pastry</b>	pâte <i>f</i> à choux <i>m pl</i>
<b>choux puffs</b>	choux
<b>chunks</b>	morceaux (cubes) <i>m pl</i>
<b>cinnamon</b>	cannelle <i>f</i>
<b>citrus</b>	agrume <i>m</i>
<b>clam</b>	clam/palourde
<b>clarifying</b>	clarification <i>f</i>
<b>clarify</b>	clarifier
<b>clastre</b> / supple	élastique / souple
<b>claw</b> / pincer	pince <i>f</i>
<b>clean (out)/gut/ ease out the guts</b>	vider / éviscérer
<b>clear</b>	clair

<b>clearness</b> , limpidity	limpide
<b>cloth</b>	chiffon <i>m</i>
<b>cloud</b>	troubler
<b>cloves</b>	clou <i>m</i> de girofle <i>m</i>
<b>coal fish</b>	lieu <i>m</i> noir
<b>coarsely</b>	grossièrement
<b>coat</b>	enrober
<b>coated with breadcrumbs</b> / breaded	paner
<b>cock pheasant</b>	faisan <i>m</i>
<b>cockerel</b>	coquelet <i>m</i>
<b>cockle</b>	coque <i>f</i>
<b>cocoa</b>	cacao <i>m</i>
<b>cod</b>	cabillaud <i>m</i>
<b>colander</b> / strainer	passoire <i>f</i>
<b>cold</b>	froid
<b>colour</b>	dorer
<b>colour</b> (clean, colourless)	couleur <i>f</i> (franche, pâle)
<b>combine</b> / mix / blend	mélanger
<b>confectioner's sugar</b> / powdered sugar	sucre <i>m</i> glace (+ amidon)
<b>conger eel</b>	congre
<b>continental wild thyme</b>	serpolet <i>m</i>
<b>cook „meunière“ style</b>	sauté à la poêle
<b>cook down</b>	pincer (les sucs <i>m pl</i> )
<b>cook gently</b>	cuire à feu moyen
<b>cooking methods</b>	méthodes <i>f pl</i> de cuisson <i>f</i> / modes <i>m pl</i> de cuisson <i>f</i>
<b>cooking pot</b>	marmite <i>f</i>
<b>coral</b>	corail <i>m</i>
<b>core (to)</b>	épépiner / dénoyauter
<b>cored</b>	épépiné / dénoyauté
<b>coriander</b>	coriandre <i>m/ f</i>
<b>cornmeal</b>	farine <i>f</i> de maïs <i>m</i> (maïzena <i>f</i> )
<b>cornstarch</b>	farine <i>f</i> de maïs <i>m</i> (maïzena <i>f</i> ) [US]
<b>courgette</b>	courgette <i>f</i>
<b>cow</b> / ox	bœuf <i>m</i>
<b>cranberry</b>	canneberge <i>f</i>
<b>crawfish</b> / spiny lobster	langouste <i>f</i>
<b>crayfish</b>	écrevisse <i>f</i>
<b>cream</b>	crémer (battre sucre et beurre pommade)
<b>creamy</b>	crémeux
<b>creme fraiche</b> / double cream / soured cream / slightly sour cream	crème <i>f</i> fraîche
<b>crinkle edged round cutter</b>	emporte-pièce cannelé
<b>crisp</b> / crusty / crisped	croustillant
<b>crisp</b> /crispy	croquant
<b>crisps</b>	chips <i>f pl</i>
<b>criss-cross</b>	quadriller
<b>crush</b> / pulverize	piler
<b>crystallized fruit</b>	pâte <i>f</i> de fruits <i>m pl</i>
<b>cube</b>	couper en cubes <i>m pl</i>
<b>cucumber</b>	concombre <i>m</i>
<b>cumin</b>	cumin <i>m</i>
<b>curcuma</b>	curcuma <i>m</i>
<b>curdle</b>	coaguler / cailler
<b>curly parsley</b>	persil frisé
<b>curly kale</b> / kale	chou frisé

<b>currant</b>	raisin de Corinthe / groseille <i>f</i>
<b>custard</b> / custard cream	crème <i>f</i> anglaise
<b>custard powder</b>	crème <i>f</i> pâtissière instantanée
<b>cut</b> / press out (with a pastry cutter)	découper (à l'emporte-pièce <i>m</i> )
<b>cut filets</b> /to fillet	lever les filets <i>m pl</i>
<b>cut into little sticks</b>	couper en morceaux <i>m pl</i>
<b>cut off the fins</b>	ébarber
<b>cut out using a cutter</b>	découper à l'emporte-pièce <i>m</i>
<b>cutlet</b>	escalope <i>f</i>
<b>cuttlefish</b>	seiche <i>f</i>



<b>dab</b>	limande <i>f</i>
<b>damp muslin</b>	étamine <i>f</i>
<b>dark</b>	foncé
<b>deep</b> (fat) <b>fried</b>	frit
<b>deep fat fryer</b>	friteuse <i>f</i>
<b>deep fryer</b>	friteuse <i>f</i>
<b>deep fry</b>	frire
<b>deer</b>	cerf <i>m</i> (mâle <i>m</i> )
<b>degrease</b> / skim / remove fat / discard fat	dégraisser
<b>demerara sugar</b>	vergeoise <i>f</i>
<b>deseeded</b>	épépiné
<b>dessert plate</b>	assiette <i>f</i> à entremets <i>m</i>
<b>dice</b>	couper en dés <i>m pl</i>
<b>dill</b>	aneth <i>f</i>
<b>dilute</b>	délayer
<b>dinner</b> / high tea	dîner <i>m</i>
<b>dip</b>	sauce froide / déclivité / cavité
<b>discard</b>	jeter (se débarrasser de) / retirer
<b>dish</b>	plaque <i>f</i> à débarrasser
<b>dishes</b>	plats <i>m pl</i>
<b>dissolve</b>	dissoudre
<b>dissolve</b> / deglaze	déglacer
<b>dough</b>	pâte <i>f</i>
<b>Dover sole</b>	sole <i>f</i>
<b>drain</b>	égoutter / passer (au chinois <i>m</i> )
<b>dress</b> / trim	parer
<b>dried</b>	desséché
<b>dried peas and beans</b>	légumes secs
<b>drizzle</b> (in)	faire tomber en pluie <i>f</i>
<b>drumstick</b>	pilon <i>m</i>
<b>dry</b> (out)	sécher / dessécher
<b>Dublin Bay prawn</b>	langoustine <i>f</i>
<b>duck</b>	canard <i>m</i>
<b>dull</b>	fade
<b>dullness</b>	fadeur <i>f</i>
<b>dumpling</b>	quenelle <i>f</i>
<b>dusting</b>	(littéralement poussière) donc saupoudrage

a b c d e f g h i j k l

<b>edge</b>	bord <i>m</i>
<b>eel</b>	anguille <i>f</i>
<b>egg</b>	œuf <i>m</i>
<b>egg beater</b>	batteur <i>m</i>
<b>egg wash</b>	dorure <i>f</i>
<b>egg white</b>	blanc <i>m</i> d'œuf <i>m</i>
<b>egg yolk</b>	jaune <i>m</i> d'œuf <i>m</i>
<b>elder flower</b>	fleur <i>f</i> de sureau <i>m</i>
<b>emulsify</b>	émulsionner
<b>enhance flavour and colour</b>	renforce la saveur <i>f</i> et la couleur <i>f</i>
<b>escarole</b>	scarole <i>f</i>
<b>european crab</b>	tourteau <i>m</i>
<b>even pieces</b>	morceaux <i>m pl</i> réguliers
<b>evenly</b>	régulièrement
<b>expressions</b>	expressions <i>f pl</i>

a b c d e f g h i j k l

<b>fallow deer</b>	daim <i>m</i>
<b>fan-assisted oven</b>	four <i>m</i> à air <i>m</i> pulsé
<b>fat</b>	graisse <i>f</i> / gras
<b>faults</b>	défauts <i>m pl</i>
<b>fawn</b>	faon <i>m</i>
<b>feathered game</b>	gibier <i>m</i> à plumes <i>f pl</i>
<b>feed</b>	alimenter / nourrir
<b>fennel</b>	fenouil <i>m</i>
<b>fillet</b>	fileter
<b>fillet steak</b>	filet <i>m</i>
<b>filleting knife / slicing knife</b>	filet <i>m</i> de sole <i>f</i> (couteau <i>m</i> )
<b>filling</b>	garniture/farce
<b>fin</b>	nageoire <i>f</i>
<b>fine sieve</b>	chinois <i>m</i> étamine
<b>finely chop</b>	ciseler
<b>finely chopped</b>	ciselé / haché (finement)
<b>fish</b>	poisson <i>m</i>
<b>fish classification</b>	classification des poissons
<b>fish conservation</b>	conservation <i>f</i> des poissons <i>m pl</i>
<b>fish trimmings</b>	parures <i>f pl</i> de poisson <i>m</i>



<b>fish's cooking</b>	cuisine <i>f</i> des poissons <i>m pl</i>
<b>fitted</b>	équipé de ...
<b>flageolet beans</b>	flageolets <i>m pl</i>
<b>flan</b>	quiche <i>f</i>
<b>flavour</b>	goût <i>m</i> parfum <i>m</i>
<b>fleewy</b>	floconneux
<b>flesh</b>	chair <i>f</i>
<b>flounder</b>	flet <i>m</i>
<b>flour</b>	fariner / fleurir
<b>flour / plain-flour</b>	farine <i>f</i>
<b>floury</b>	farineux
<b>flower</b>	fleur <i>f</i>
<b>flowery / flowering</b>	fleuri
<b>fluff [rice] up</b>	égrener
<b>fluid</b>	coulant
<b>foam</b>	écumer / mousser
<b>foaming</b>	écumeux / moussant
<b>foamy</b>	mousseux (euse) / écumeux (euse)
<b>fold in / into</b>	mélanger intimement
<b>food processor</b>	robot <i>m</i> ménager
<b>fork</b>	fourchette <i>f</i>
<b>freeze</b>	congeler
<b>freezer</b>	congélateur <i>m</i>
<b>fresh cep</b>	cèpe
<b>fresh garden peas</b>	petits pois <i>m pl</i>
<b>fresh sensation</b>	effet <i>m</i> de fraîcheur <i>f</i>
<b>fresh /s off water fish</b>	poisson <i>m</i> d'eau <i>f</i> douce
<b>freshness</b>	fraîcheur <i>f</i>
<b>friable / crumbly</b>	cassant / friable
<b>friable/crumbly</b>	friable
<b>fridge</b>	réfrigérateur <i>m</i>
<b>fried / sautéed</b>	sauté
<b>frog's legs</b>	cuisse <i>f pl</i> de grenouilles <i>f pl</i>
<b>frost</b>	glacer
<b>frothy</b>	mousseux / écumeux
<b>frozen</b>	congelé
<b>fruit</b>	fruits <i>m pl</i>
<b>fryer</b>	friteuse <i>f</i>
<b>fry food</b>	friture <i>f</i>
<b>frying pan</b>	poêle <i>f</i>
<b>furniture</b>	meuble <i>m</i> de cuisine <i>f</i>

a b c d e f g h i j k l

<b>game</b>	gibier <i>m</i>
<b>garden chervil</b>	cerfeuil <i>m</i>
<b>garfish</b>	orphie <i>f</i>
<b>garlic</b>	ail <i>m</i>
<b>garlic clove</b>	gousse <i>f</i> d'ail <i>m</i>
<b>garlic press</b>	presse-ail <i>m</i>

<b>garnish</b>	garniture <i>f</i>
to <b>garnish</b>	garnir [une viande ou un poisson]
<b>gas</b>	gaz <i>m</i>
<b>gelatine</b>	gélatine
<b>gherkin</b>	cornichon
<b>giblets</b>	abattis <i>m pl</i>
<b>gigot / leg</b>	gigot <i>m</i>
<b>gills</b>	branchies <i>f pl</i> / ouies <i>f pl</i>
<b>ginger</b>	gingembre <i>m</i>
<b>ginger powder</b>	gingembre <i>m</i> en poudre <i>f</i>
<b>gizzard</b>	gésier <i>m</i>
<b>glaze</b>	glacer / lustrer
<b>goose</b> (pl. <b>geese</b> )	oie <i>f</i>
<b>goose liver</b>	foie <i>m</i> gras
<b>gooseberry</b>	groseille <i>f</i> à maquereau <i>m</i>
<b>grains</b>	graines <i>f (pl)</i>
<b>grainy</b>	granuleux
<b>granita</b>	granité <i>m</i>
<b>granulated sugar</b>	sucre <i>m</i> cristallisé
<b>grate</b>	râper
<b>grater</b>	râpe <i>f</i>
<b>gravy</b>	sauce <i>f</i> à base de jus <i>m</i> de viande <i>f</i>
<b>grease / oil</b>	graisser
<b>greaseproof paper</b>	papier <i>m</i> sulfurisé
<b>green bean / haricot vert</b>	haricot <i>m</i> vert
<b>grill</b>	griller
<b>grilling</b>	grillade <i>f</i>
<b>ground</b>	haché / en poudre (selon contexte)
<b>ground almonds</b>	amandes <i>f pl</i> hachées
<b>grouse</b>	tétras <i>m</i> (grouse <i>f</i> )
<b>guideline</b>	indication <i>f</i>
<b>guinea fowl</b>	pintade <i>f</i>
<b>gurnard</b>	grondin <i>m</i>
<b>guts / innards</b>	viscères <i>f pl</i>

a b c d e f g h i j k l

<b>haddock</b>	églefin <i>m</i>
<b>hake</b>	merlu <i>m</i> / colin <i>m</i> / merluchon <i>m</i>
<b>half-shell</b>	demi-carapace <i>f</i> / en coquille <i>f</i>
<b>halfway</b>	à mi-parcours <i>m</i>
<b>halibut</b>	flétan <i>m</i> noir
<b>halve</b>	couper en deux
<b>halved</b>	coupé en deux
<b>hard / tough</b>	dur / ferme
<b>hard cheese</b>	fromage <i>m</i> à pâte <i>f</i> dure
<b>hare</b>	lièvre <i>m</i>
<b>haunch</b>	cuisse <i>m</i>
<b>hay</b>	foin <i>m</i>
<b>hazelnuts</b>	noisettes <i>f pl</i>
<b>head</b>	tête <i>f</i>

<b>heaped</b>	bombée (cuillère <i>f</i> )
<b>hearing</b>	ouïe <i>f</i>
<b>heart</b>	cœur <i>m</i>
<b>hen pheasant</b>	poule <i>f</i> faisane
<b>herb</b>	herbe <i>f</i>
<b>herbal tea / tisane</b>	tisane <i>f</i>
<b>herbs</b>	aromates <i>m pl</i>
<b>herring</b>	hareng <i>m</i>
<b>hind</b>	daim <i>m</i> (femelle <i>f</i> )
<b>hinge</b>	charnière <i>f</i>
<b>hole</b>	cavité / trou / emplacement de moules
<b>honey</b>	miel <i>m</i>
<b>hot</b>	chaud
<b>hysope</b>	hysope <i>f</i>

a b c d e f g h i j k l

<b>ice-cold</b>	glacé
<b>ice-dream</b>	glace <i>f</i>
<b>ice-cream scoop</b>	cuillère <i>f</i> à glace <i>f</i>
<b>icing</b>	glaçage <i>m</i>
<b>in escalopes</b>	en escalopes <i>f pl</i>
<b>in fillets</b>	en filets <i>m pl</i>
<b>in shell</b>	servi en coquille <i>f</i>
<b>in slices /slab/steack</b>	en darnes <i>f pl</i>
<b>increase</b>	augmenter
<b>ingrédients</b>	ingrédients <i>m pl</i>
<b>... in thick</b>	sur ... d'épaisseur <i>f</i>
<b>iodine</b>	iodé
<b>it smells</b>	cela sent

g h i j k l m n o p q

<b>Jerusalem artichoke</b>	topinambour <i>m</i>
<b>jiggle</b>	secouer légèrement
<b>joint</b>	découper à cru
<b>juice / gravy</b>	jus <i>m</i>
<b>juiciness</b>	jutosité <i>f</i>
<b>juniper berries</b>	baies <i>f pl</i> de genièvre <i>m</i>

g h i j k l m n o p q

<b>kale / curly kale</b>	chou <i>m</i> frisé
<b>keep warm</b>	réserver au chaud
<b>kidney</b>	rognons <i>m pl</i>
<b>kitchen knife / cook's knife / chef's knife</b>	éminceur <i>m</i>
<b>kitchen string</b>	ficelle <i>f</i> à rôtir
<b>knead</b>	pétrir
<b>kneaded butter</b>	beurre <i>m</i> manié
<b>knife</b>	couteau <i>m</i>
<b>kohlrabi</b>	chou <i>m</i> rave

g h i j k | m n o p q

**lacking in flavour** insipide

**ladle** louche *f* / louche *f* à sauce *f* / verser à l'aide d'une louche *f*

**lamb** agneau *m*

**lard** saindoux / verb. larder / piquer

**larding needle** lardoire *m*

**lavender** lavande *f*

**layer** couche *f*

**leaf parsley** persil *m* plat

**leave** an after-taste laisser un arrière-goût *m*

**leave to cool** laisser refroidir

**leek** poireau *m*

**leg** cuisse *f*

**leg** [pièce de viande] / ham [pièce de charcuterie] jambon *m*

**legs** pattes *f pl*

**lemon** citron

**lemon balm** citronnelle *f* / mélisse *f*

**lemon sole** limande-sole *f*

**lemon juice** jus *m* de citron *m*

**length** morceaux (tronçons) *m pl*

**leveled** arasé (cuiller rase)

**lid** couvercle *m*

**lid on** couvrir (fermer le couvercle)

**light and fluffy** léger et moelleux (homogène)

**light cream** crème *f* liquide

**like plaster** plâtreux

**line** chemiser un moule (de papier sulfurisé)

**ling** langue *f*

**liquid** liquide *m*

**liver** foie *m*

**lobster** homard *m*

**loin** carré *m*

**loosely** sans serrer

**lovage** livèche *f*

**lukewarm** tiède

**lump** grumeau

**lunch** déjeuner *m*

g h i j k | m n o p q

**mace** macis *m* (pellicule extérieure de la noix (de) muscade)

<b>mackerel</b>	maquereau <i>m</i>
<b>make a well</b> in centre	faire une fontaine <i>f</i>
<b>mandoline</b>	mandolin
<b>maple syrup</b>	sirop <i>m</i> d'érable <i>m</i>
<b>marbled</b>	marbré / persillé
<b>marbled meat</b>	viande <i>f</i> persillée
<b>marigold</b>	souci <i>m</i>
<b>marinade</b>	marinade <i>f</i>
<b>marinate</b>	mariner
<b>marrowbone</b>	os <i>m</i> à moelle <i>f</i>
<b>marzipan</b> / almond paste	pâte <i>f</i> d'amandes <i>f pl</i>
<b>matches</b>	allumettes <i>f pl</i>
<b>material</b> / utensils	matériel <i>m</i>
<b>measuring jug</b> / measuring beaker / jug	verre <i>m</i> mesureur
<b>meat</b>	chair (des mollusques et crustacés)
<b>meat</b>	viande <i>f</i>
<b>meat cuts</b>	découpe des viandes <i>f pl</i>
<b>meaty stock</b>	fond <i>m</i> de viande <i>f</i>
<b>medium-cooked</b>	à point
<b>megrin</b>	cardine <i>f</i> blanche
<b>mellow (fruit, wine)</b> / moist (cake) / tender (meat) / cloying (wine)	moelleux
<b>melt</b>	faire fondre / fondre
<b>melted</b>	fondant / fondu
<b>melted</b>	fondu
<b>melted lard (of pork)/lard</b>	saindoux <i>m</i>
<b>melting</b> / juicy	fondant / juteux
<b>metallic</b>	métallique
<b>milk-fed veal</b>	veau <i>m</i> sous la mère <i>f</i>
<b>mince</b>	hacher (au cutter ou au hachoir)
<b>mincemeat</b>	mélange <i>m</i> de fruits <i>m pl</i> frais, secs, graisse <i>f</i> de rognons <i>m pl</i> et cognac <i>m</i> utilisé à Noël pour accompagner des plats <i>m pl</i>
<b>mix</b> / blend / combine	mélanger
<b>mix (up) with</b>	délayer
<b>mixed peel</b>	mélange d'écorces <i>f pl</i> confites
<b>mixture</b>	pâte <i>f</i> à gâteau <i>m</i>
<b>moist heat</b>	chaleur <i>f</i> humide
<b>moist looking</b>	aspect <i>m</i> humide
<b>moisture</b>	humidité <i>f</i> / buée <i>f</i>
<b>mollusc</b>	mollusque <i>m</i>
<b>morel</b>	morille <i>f</i>
<b>mortar</b>	mortier <i>m</i>
<b>mortification</b>	mortification <i>f</i>
<b>mortify</b>	mortifier
<b>moulard duck</b>	canard <i>m</i> mulard
<b>Mouli-légumes</b> / vegetable mill / grinder	moulin <i>m</i> à légumes <i>m pl</i>
<b>muddy taste</b>	goût <i>m</i> terreux
<b>mugwort</b>	armoise <i>f</i>
<b>mullet</b>	rouget <i>m</i>
<b>mushrooms</b>	champignons <i>m pl</i>
<b>mustard</b>	moutarde <i>f</i>
<b>mutton</b>	mouton <i>m</i>

g h i j k l m n o p q

<b>nasturtium</b>	capucine <i>f</i>
<b>native oyster</b>	huître <i>f</i> creuse
<b>neck</b>	cou <i>m</i>
<b>neutral</b>	neutre
<b>nozzle</b>	douille <i>f</i>
<b>nonstick baking mats</b>	feuille <i>f</i> Silpat®
<b>nutmeg</b>	noix <i>f</i> (de) muscade <i>f</i>

m n o p q r s t u v w

<b>oak leaves</b>	feuille de chêne (salade)
<b>oat</b> (of or containing)	d'avoine (contenant de)
<b>oat bran</b>	son <i>m</i> d'avoine <i>f</i>
<b>oats</b>	avoine <i>f</i>
<b>oatmeal</b>	flocons <i>m pl</i> d'avoine <i>f</i>
<b>octopus</b>	pieuvre <i>f</i> /poulpe <i>m</i>
<b>odour</b> / smell	odeur <i>f</i>
<b>off the heat</b>	hors du feu
<b>offals</b>	abats <i>m pl</i>
<b>oil</b>	huile <i>f</i>
<b>on a lightly</b> floured surface	sur un plan <i>m</i> de travail <i>m</i> fleuré
<b>onion</b>	oignon <i>m</i>
<b>onion family</b>	bulbes <i>m pl</i>
<b>oregano</b> / wild marjoram	origan <i>m</i>
<b>oven</b>	four <i>m</i> à pâtisserie <i>f</i>
<b>oven roasted</b>	rôti au four
<b>overcooked</b> / overdone	trop cuit
<b>ox tongue</b>	langue <i>f</i> de bœuf <i>m</i>
<b>oxtail</b>	queue <i>f</i> de bœuf <i>m</i>
<b>oyster</b>	huître <i>f</i> / sot-l'y-laisse <i>m</i>

m n o p q r s t u v w

<b>packed</b>	rase (cuiller <i>f</i> rase)
<b>pale color</b>	couleur <i>f</i> pâle

<b>palette knife</b>	spatule <i>f</i> en acier <i>m</i>
<b>paddle attachment</b>	feuille <i>f</i> (élément du batteur-mélangeur <i>m</i> )
<b>pan</b>	russe <i>f</i>
<b>pancake</b>	crêpe <i>f</i>
<b>pancake batter</b>	pâte <i>f</i> à crêpes <i>f pl</i>
<b>pan-fry / sauté / pan broiling</b>	sauter à la poêle <i>f</i>
<b>pan-seared</b>	saisi
<b>paper towel</b>	papier <i>m</i> absorbant
<b>paprika</b>	paprika <i>m</i>
<b>pare/cut off/ cut up/joint</b>	dépecer
<b>paring knife</b>	couteau <i>m</i> d'office
<b>parsley</b>	persil <i>m</i>
<b>parsley</b>	persil <i>m</i> frisé
<b>parsnip</b>	panais <i>m</i>
<b>partridge</b>	perdrix <i>f</i>
<b>parts of the fish</b>	détail du poisson <i>m</i>
<b>pastry</b>	pâte <i>f</i> à tarte <i>f</i>
<b>pastry / dough</b>	pâte <i>f</i>
<b>pastry brush</b>	pinceau <i>m</i> à pâtisserie <i>f</i>
<b>pastry cream</b>	crème <i>f</i> pâtissière
<b>pasty</b>	pâteux
<b>pat (dough)</b>	tapoter (abaïsser)
<b>pat dry</b>	sécher en tapotant
<b>peach</b>	pêche <i>f</i>
<b>pear</b>	poire <i>f</i>
<b>peas, beans and sweetcorn</b>	pois, haricots et maïs
<b>peel</b>	peau <i>f</i> / écorce <i>f</i>
<b>peeler</b>	économome <i>m</i>
<b>pepper</b>	poivron <i>m</i>
<b>pepper mill</b>	moulin <i>m</i> à poivre <i>m</i>
<b>pepper of the mule</b>	poivre <i>m</i> du moulin <i>m</i>
<b>peppercorn</b>	grain <i>m</i> de poivre <i>m</i>
<b>peppered</b>	poivré
<b>peppermint</b>	menthe <i>f</i> poivrée
<b>perch</b>	perche <i>f</i>
<b>percolate</b>	s'infiltrer
<b>pestle</b>	pilon <i>m</i> (pour mortier <i>m</i> )
<b>pickled</b>	saumuré
<b>pie dish</b>	cercle <i>m</i> à tarte <i>f</i>
<b>pie pan</b>	moule <i>m</i> à génoise <i>f</i>
<b>pig</b>	porc <i>m</i>
<b>pig's ears</b>	oreilles <i>f pl</i> de cochon <i>m</i>
<b>pike</b>	brochet <i>m</i>
<b>pipe</b>	coucher des choux
<b>piping bag</b>	poche <i>f</i> à douilles <i>f pl</i>
<b>piping hot</b>	bien chaud
<b>plaice</b>	plie <i>f</i> / carrelet <i>m</i>
<b>plain boiled</b>	pocher à grande eau <i>f</i>
<b>plain flour / flour</b>	farine
<b>plain piping nozzle</b>	douille <i>f</i> unie
<b>plastic spatula / rubber spatula</b>	spatule <i>f</i> en polycarbonate <i>m</i> / maryse <i>f</i>
<b>plate</b>	assiette <i>f</i>
<b>plum</b>	prune <i>f</i>
<b>plum / small yellow plum</b>	mirabelle <i>f</i>
<b>plum tomato</b>	tomate <i>f</i> olivette
<b>poach</b>	cuire à l'anglaise / pocher



<b>poach</b> (in a court-bouillon)	pocher au court-bouillon <i>m</i>
<b>poaching</b>	pochage <i>m</i>
<b>poaching guidelines</b>	cuit à court-mouillement <i>m</i>
<b>pod</b>	gousse
<b>poke</b>	enfoncer à l'aide d'un doigt
<b>pollack</b>	lieu <i>m</i> jaune
<b>pork</b>	viande <i>f</i> de porc <i>m</i>
<b>potato</b>	pomme de terre
<b>potato chips</b> / french potatoes	frites <i>f pl</i>
<b>potato masher</b>	presse-purée <i>f</i>
<b>pot-roasting</b>	poêlage <i>m</i>
<b>poultry</b> / chicken	volaille <i>f</i>
<b>poultry shears</b>	ciseaux <i>m pl</i> à volaille <i>f</i>
<b>pour</b> / <b>pour in</b>	verser
<b>pouting</b>	tacaud <i>m</i>
<b>powdered sugar</b> / confectioner's sugar	sucre <i>m</i> glace
<b>prawn</b>	crevette <i>f</i> (bouquet)
<b>pre sliced</b>	pré-découpé
<b>preheated</b>	préchauffé
<b>preheated hot oven</b>	four <i>m</i> préchauffé
<b>preliminaries preparations</b>	préparations <i>f pl</i> préliminaires
<b>press</b>	presser
<b>press the vanilla seeds from the pod</b>	épuiser la gousse de vanille
<b>prick</b>	piquer
<b>prod</b>	piquer
<b>prune</b>	pruneau <i>m</i>
<b>puff pastry</b> / flaky pastry	pâte <i>f</i> feuilletée
<b>pulse</b>	battre (fort)
<b>pulses</b>	légumes <i>m pl</i> secs
<b>pumpkin</b>	potiron <i>m</i>
<b>pungent</b>	piquant
<b>puréed</b> / <b>mashed</b>	en purée
<b>put in the oven</b>	mettre au four <i>m</i>

m n o p q r s t u v w x

<b>quail</b>	caille <i>f</i>
<b>Quark</b>	sorte de fromage blanc (Allemagne)
<b>quarter</b>	couper en 4
<b>quartered</b>	coupé en 4

m n o p q r s t u v w

<b>rabbit</b>	lapin <i>m</i>
<b>radish</b>	radis <i>m</i>

<b>rainbow trout</b>	truite <i>f</i> arc-en-ciel <i>m</i>
<b>raisins</b>	raisins <i>m pl</i> secs / (parfois) fruits rouges
<b>rancid</b>	rance
<b>range</b>	cuisinière <i>f</i>
<b>rapeseed oil</b>	huile <i>f</i> de colza <i>m</i>
<b>rare</b>	saignant
<b>raspberry</b>	framboise <i>f</i>
<b>raw</b>	cru
<b>red cabbage</b>	chou <i>m</i> rouge
<b>redfish</b>	rascasse <i>f</i>
<b>red wine</b>	vin <i>m</i> rouge
<b>redcurrant</b>	groseille <i>f</i>
<b>refresh / chill</b>	rafraîchir
<b>refresh under cold running water</b>	rafraîchir sous l'eau <i>f</i> courante
<b>refrigerated</b>	réfrigéré
<b>reheat</b>	réchauffer
<b>remove the bone</b>	dégager un os <i>m</i>
<b>remove the bones</b>	désarêter
<b>remove the skin / to skin / peel off the membrane</b>	retirer la peau <i>f</i>
<b>rib / loin best end / chops / chump chops</b>	côte <i>f</i>
<b>ribbon</b>	ruban
<b>ribcage</b>	cage <i>f</i> thoracique
<b>rich</b>	riche
<b>rich shortcrust pastry / sablé pastry</b>	pâte <i>f</i> sablée
<b>rind (of a lemon or an orange)</b>	écorce <i>f</i> (de citron <i>m</i> ou d'orange <i>f</i> )
<b>rinse</b>	rincer
<b>ripe</b>	mûr
<b>rise</b>	monter / augmenter
<b>roach</b>	gardon <i>m</i>
<b>roast</b>	rôtir
<b>roasted</b>	rôti
<b>roasting</b>	rôtissage <i>m</i>
<b>roasting pan</b>	plaque à rôtir
<b>roasting tin</b>	plaque <i>f</i> à rôtir
<b>rock oyster</b>	huître <i>f</i> plate
<b>rock shrimp</b>	crevette <i>f</i> rose
<b>roe</b>	œufs <i>m pl</i> de poisson <i>m</i>
<b>roe / roe deer</b>	chevreuil <i>m</i>
<b>roll out</b>	abaisser
<b>roller docker</b>	pique-vite <i>m</i>
<b>rolling pin</b>	rouleau <i>m</i> à pâtisserie <i>f</i>
<b>romaine lettuce</b>	laitue <i>f</i> romaine
<b>roots and tubers</b>	racines <i>f pl</i> et tubercules <i>m pl</i>
<b>rosemary</b>	romarin <i>m</i>
<b>rough</b>	approximatif
<b>roughly chopped</b>	concassé / haché grossièrement
<b>roux</b>	roux <i>m</i>
<b>rubber scraper / rubber spatula/plastic spatula</b>	spatule <i>f</i> en polycarbonate <i>m</i> / maryse <i>f</i>
<b>rub in</b>	faire pénétrer en frottant
<b>rub the butter into the mixture</b>	travailler la pâte (du bout des doigts) pour incorporer le beurre
<b>rump steak / fore rib</b>	entrecôte <i>f</i>
<b>runny</b>	liquide / baveux / qui coule
<b>rye flour</b>	farine <i>f</i> de seigle <i>m</i>

m n o p q r **S** t u v w

<b>saffron</b>	safran <i>m</i>
<b>saffron strands</b>	pistils <i>m pl</i> de safran <i>m</i>
<b>sage</b>	sauge <i>f</i>
<b>salad burnet</b>	pimprenelle <i>f</i>
<b>salad vegetables</b>	salades <i>f pl</i>
<b>salmon</b> [samθn]	saumon <i>m</i>
<b>salt</b>	sel <i>m</i>
<b>salt cod</b>	morue <i>f</i>
<b>salt fish</b>	poisson salé
<b>salt water's fish</b>	poisson <i>m</i> de mer <i>f</i>
salted tongue	langue <i>f</i> écarlate
<b>salty</b>	salé
<b>sand</b>	sable <i>m</i>
<b>sandy</b>	sablonneux / sableux
<b>sardine</b>	sardine <i>f</i>
<b>saucepan</b> / pan	casserole <i>f</i> / russe <i>f</i>
<b>sauté</b> (sauteing, sauteed, sauteed or sauteing, sauted, sauted)	sauter rapidement
<b>sauté</b> / stir-frying	sauter
<b>savoy cabbage</b>	chou <i>m</i> cabus (vert)
<b>scale</b> / remove the scales	écailler : gratter les écailles <i>f pl</i>
<b>scales</b>	écailles <i>f pl</i>
<b>scallops</b>	coquille <i>f</i> Saint Jacques
<b>scatter</b>	répandre / éparpiller / saupoudrer
<b>scented</b>	parfumé
<b>scorpion fish</b>	rascasse <i>f</i>
<b>scrape</b>	gratter / corner
<b>scrape away</b>	détacher/ défaire
<b>scrapper down</b>	corner
<b>scraper</b> / pastry scraper	corne <i>f</i>
<b>scraps</b>	restes <i>m pl</i> (parures <i>f pl</i> cuites)
<b>scrub</b>	frotter
<b>scum</b>	écume <i>f</i> /mousse <i>f</i>
<b>seal</b>	sceller (mettre sous film)
<b>seared</b>	saisi
<b>sea salt</b>	gros sel <i>m</i>
<b>season</b>	assaisonner
<b>season with</b> salt table and pepper	assaisonner de sel <i>m</i> et de poivre <i>m</i>
<b>sea trout</b>	truite <i>f</i> de mer <i>f</i>
<b>sea urchin</b>	oursin <i>m</i>
<b>sea weeds</b>	algues <i>f pl</i>
<b>seed</b>	graine <i>f</i> / pépin <i>m</i>
<b>seed</b> / take seeds from	épépiner
<b>self-raising flour</b>	farine <i>f</i> + levure <i>f</i> chimique
<b>set aside</b>	réserver
<b>shad</b>	alose <i>e</i>
<b>shallot</b>	échalote <i>e</i>
<b>shape</b>	forme <i>f</i> / pétrir
<b>shark</b>	requin <i>m</i>

<b>sharp knife</b>	couteau <i>m</i> aiguisé
<b>sharpen</b> (a knife)	aiguiser
<b>sharpening stone</b> /knife sharpener	fusil <i>m</i>
<b>shavings</b>	copeaux <i>m pl</i>
<b>sheep</b>	viande <i>f</i> de mouton <i>m</i>
<b>shell</b>	coquille <i>f</i> / carapace <i>f</i> / écosser
<b>shelled almonds</b>	amandes <i>f pl</i> avec coquille <i>f</i>
<b>shellfish</b>	coquillages <i>m pl</i>
<b>shellfish</b> / crustaceans	crustacés
<b>shortcrust pastry</b> / pie pastry	pâte <i>f</i> brisée
<b>shoulder</b>	épaule <i>f</i>
<b>shred</b>	petits morceaux / lanières
<b>shred</b> / cut into thin strips	couper en julienne <i>f</i> / couper en lanières <i>f pl</i>
<b>shrimp</b>	crevette <i>f</i> (petite)
<b>shucked</b>	décoquillé
<b>sieve</b>	tamis <i>m</i>
<b>sift the flour</b> on to a work surface	tamiser la farine <i>f</i> sur le plan <i>m</i> de travail <i>m</i>
<b>sight</b>	vue <i>f</i>
<b>simmer</b>	mijoter / pocher à frémissement <i>m</i>
<b>simmer</b> / quiver	cuire à frémissement <i>m</i>
<b>simmering</b>	mijotage <i>m</i>
<b>single cream</b> / whipping cream	crème <i>f</i> double / crème <i>f</i> fleurette
<b>sink</b>	plonge <i>f</i>
<b>skate</b>	raie <i>f</i>
<b>skeewer</b>	pique <i>f</i> / brochette <i>f</i> / embrocher
<b>skillet</b>	poêle <i>f</i> US
<b>skim</b>	écumer
<b>skin</b>	peau <i>f</i> / monder
<b>skinned</b>	mondé
<b>skinned almonds</b>	amandes <i>f pl</i> non émondées
<b>skin-side</b>	côté peau <i>f</i>
<b>slash</b>	entaille <i>f</i>
<b>slice</b>	couper en rondelles <i>f pl</i> / trancher
<b>slice</b> / cut into slices	couper en lanières / trancher/ escaloper
<b>slice down</b>	couper
<b>slice thinly</b>	émincer
<b>sliced almonds</b>	amandes <i>f pl</i> en copeaux
<b>slit along</b>	fendre / inciser
<b>slight</b>	légèrement
<b>slightly warm</b>	légèrement chaud
<b>sliver</b>	petit morceaux / éclat
<b>slivered</b> /flaked almonds	amandes <i>f pl</i> effilées
<b>slotted spoon</b> / skimmer / skimming spoon / perforated skimmer	écumoire <i>f</i>
<b>smell</b>	odorat <i>m</i>
<b>smell sweet</b>	odeur <i>f</i> douceâtre
<b>smoked</b>	fumé
<b>smooth</b>	nappant / onctueux / lisse
<b>snail</b>	escargot <i>m</i>
<b>snapper</b>	vivaneau <i>m</i>
<b>snipe</b>	bécassine <i>f</i>
<b>soak</b>	dégorger/ immerger
<b>soaking</b>	dégorger (lit. laisser tremper)
<b>soft</b>	mou
<b>soft brown sugar</b>	cassonade <i>f</i>
<b>soft cheese</b>	fromage <i>m</i> à pâte <i>f</i> molle

<b>softened</b>	ramolli / pommade
<b>softened butter</b>	beurre <i>m</i> pommade
<b>soggy</b>	spongieux
<b>sorrel</b>	oseille <i>f</i>
<b>soup plate</b>	assiette <i>f</i> creuse / à soupe <i>f</i>
<b>sour</b>	aigre
<b>soused / pickled</b>	mariné
<b>sparkling</b>	étincelant / brillant
<b>spatchcocking</b>	découpe en crapaudine <i>f</i>
<b>spearmint</b>	menthe <i>f</i> verte
<b>speciality</b>	spécialité <i>f</i>
<b>spelt flour</b>	farine <i>f</i> d'épeautre <i>m</i>
<b>spiced</b>	épicé
<b>spice</b>	épice <i>f</i> / épicer / relever / pimenter
<b>spider crab</b>	araignée <i>f</i> [de mer <i>f</i> ]
<b>spinach</b>	épinards <i>m pl</i>
<b>spit-roast</b>	cuire à la broche <i>f</i>
<b>split</b>	diviser
<b>spoon</b>	cuillère <i>f</i> / (verb) ajouter à la cuillère
<b>spread (out) / lay out</b>	étaler / tartiner
<b>sprig</b>	branche <i>f</i>
<b>spring onion</b>	cive / ciboule
<b>springy</b>	élastique
<b>sprinkle / dust with</b>	saupoudrer / parsemer
<b>sprinkler / sugar caster</b>	saupoudreuse
<b>squeeze</b>	presser / serrer
<b>squid</b>	calmar <i>m</i> / encornet <i>f</i> / calamar <i>m</i>
<b>stag</b>	cerf mâle <i>m</i>
<b>stage</b>	étape
<b>stamp or mark</b>	estampille <i>f</i>
<b>stamp</b>	découper à l'emporte-pièce
<b>star anise</b>	anis <i>m</i> étoilé
<b>star piping nozzle</b>	douille cannelée <i>f</i>
<b>starch</b>	fécule <i>f</i>
<b>steak</b>	steak <i>m</i> / en steak <i>m</i> (grosse tranche <i>f</i> prélevée dans la queue)
<b>steam</b>	vapeur <i>f</i>
<b>steam / steamed</b>	à la vapeur <i>f</i>
<b>stewing / stew</b>	ragoût <i>m</i>
<b>stick</b>	piquer (clou de girofle <i>m</i> )
<b>stick blender</b>	girafe
<b>sticky</b>	collant
<b>stiff</b>	serré / ferme (blanc d'œuf)
<b>stiffen</b>	étuver
<b>stir / toss / stir in</b>	remuer
<b>stir in the flour</b>	singer
<b>stir-fry</b>	cuire dans un wok
<b>stock</b>	fond <i>m</i>
<b>stodgy</b>	bourratif / lourd
<b>stone</b>	noyau <i>m</i> / dénoyauter
<b>stoned</b>	dénoyauté
<b>stoner / pitter / corer</b>	dénoyauteur <i>m</i>
<b>stove</b>	fourneau / piano <i>m</i>
<b>strain</b>	passer au chinois <i>m</i>
<b>strain / press the solids with the ladle to extract all of the liquid</b>	fouler

<b>strand</b> (saffron)	filament <i>m</i> (safran <i>m</i> )
<b>strawberry</b>	fraise <i>f</i>
<b>strip</b>	bande
<b>strong</b>	puissant
<b>strong</b> / light	fort / léger
<b>stuff</b> / stuffing	farce <i>f</i>
to <b>stuff</b>	farcir / garnir
<b>sturgeon</b>	esturgeon <i>m</i>
<b>suet</b>	graisse <i>f</i> de rognons <i>m pl</i> de bœuf <i>m</i> (ou végétale)
<b>sugar</b> / caster sugar	sucre <i>m</i> semoule
<b>sugar caster</b> / sprinkler	saupoudreuse <i>f</i>
<b>sugary</b>	sucré
<b>Sultanas</b>	raisins <i>m pl</i> secs blonds
<b>summer savory</b>	sarriette <i>f</i>
<b>supper</b>	dîner <i>m</i> (dans les grandes occasions <i>f pl</i> )
<b>sweat</b>	suer
<b>sweated</b> (fat steaming)	à l'étuvée <i>f</i>
<b>swede</b>	rutabaga <i>m</i>
<b>sweet</b>	doux
<b>sweet corn flour</b> /corn flour	maïzena <i>f</i>
<b>sweet marjoram</b>	marjolaine <i>f</i>
<b>sweetbread</b>	ris <i>m pl</i>
<b>sweetcorn</b>	maïs doux
<b>Swiss chard</b>	bette <i>f</i>
<b>swordfish</b>	espadon <i>m</i>

m n o p q r s t u v w

<b>table salt</b>	sel <i>m</i> fin
<b>tablespoon</b> (tbsp)	cuillère <i>f</i> à soupe <i>f</i> (cs)
<b>table-top mixer</b>	batteur- mélangeur <i>m</i>
<b>tail</b>	croupion <i>m</i> / queue <i>f</i>
<b>take off the heat</b> / <b>take away</b>	retirer du feu
<b>take out of the oven</b>	retirer du four <i>m</i>
<b>tarragon</b>	estragon <i>m</i>
<b>taste</b>	goût <i>m</i>
<b>taste</b> / sample	déguster
<b>taste for seasoning</b>	goûter et rectifier l'assaisonnement
<b>taste wines</b>	déguster des vins <i>m pl</i>
<b>tasteless</b>	insipide
<b>taster</b>	dégustateur <i>m</i>
<b>tasting</b>	dégustation <i>f</i>
<b>tea</b>	thé <i>m</i>
<b>tear</b>	déchirer
<b>teaspoon</b> (tsp)	cuillère <i>f</i> à café <i>m</i> (cc)
<b>tender</b>	tendre
<b>tenderize</b>	attendrir
<b>tepid</b>	tiède
<b>thaw</b>	décongeler
<b>the yolk of three eggs</b>	trois jaunes <i>m pl</i> d'œufs <i>m pl</i>
<b>thick</b> / solid	épais / solide
<b>thicken</b>	épaissir
<b>thickening agents</b>	agents <i>m pl</i> de liaison

<b>thigh</b>	gras <i>m</i> de la cuisse <i>f</i>
<b>thoroughly</b>	minutieusement / à fond
<b>thread</b>	enfiler
<b>throw in...</b>	jeter dedans
<b>thyme</b>	thym <i>m</i>
<b>tie</b>	lier à l'aide d'une ficelle <i>f</i>
<b>tie (up) / truss</b>	brider
<b>tiger prawn</b>	gambas (grosse crevette)
<b>tin</b>	moule <i>m</i> à gâteau <i>m</i>
<b>tin/flan tin/pan</b>	moule <i>m</i> à gâteau <i>m</i> / à tarte <i>f</i>
<b>tinfoil / aluminium foil/foil</b>	papier <i>m</i> aluminium <i>m</i> / papier <i>m</i> alu <i>m</i>
<b>tin opener</b>	ouvre-boîte <i>m</i>
<b>tip in / into</b>	verser / renverser / déverser / vider
<b>to be firm</b>	être ferme
<b>to brine</b>	saumurer
<b>tomato</b>	tomate <i>f</i>
<b>tomato purée</b>	concentré <i>m</i> de tomate <i>f</i>
<b>tongue</b>	langue <i>f</i>
<b>too / too much</b>	trop ...
<b>toss</b>	remuer
<b>touch</b>	toucher <i>m</i>
<b>tough</b>	dur / coriace / solide / résistant
<b>toughen</b>	ferme
<b>traybake tin</b>	moule <i>m</i> rectangulaire qui peut présenter des pré-découpages carrés
<b>trim</b>	parer / tailler
<b>trimming</b>	garniture (something added as a decoration) / chutes, rognures
<b>tripe</b>	gras <i>m</i> double / tripes <i>f pl</i>
<b>trotter</b>	piéd <i>m</i>
<b>trout</b>	truite <i>f</i>
<b>trussing</b>	bridage <i>m</i>
<b>trussing needle</b>	aiguille <i>f</i> à brider
<b>tuna fish</b>	thon <i>m</i>
<b>turbot</b>	turbot <i>m</i>
<b>turkey</b>	dinde <i>f</i>
<b>turn off the heat</b>	arrêter le feu <i>m</i>
<b>turn the heat down to the low</b>	baisser le feu <i>m</i>
<b>turnip</b>	navet <i>m</i>



<b>underdone</b>	bleu / saignant
<b>unpeeled</b>	non épluché
<b>unsalted butter</b>	beurre <i>m</i> (doux)
<b>unshelled almonds</b>	amandes <i>f pl</i> décortiquées
<b>unsifted flour</b>	farine <i>f</i> tamisée
<b>until</b>	jusqu'à ce que
<b>upper shell / top shell</b>	couvercle <i>m</i> de la coquille <i>f</i>

p q r s t u **V** w x y z

<b>vanilla bean</b>	vanille <i>f</i> en gousse <i>f</i>
<b>vanilla flavoured sugar</b>	sucre <i>m</i> vanillé
<b>vanilla pod</b>	gousse <i>f</i> de vanille <i>f</i>
<b>veal</b>	viande <i>f</i> de veau <i>m</i>
<b>veal sweetbread</b>	ris <i>m pl</i> de veau
<b>vegetable / veg</b>	légumes <i>m pl</i>
<b>vegetables families</b>	famille des légumes <i>m pl</i>
<b>venison</b>	viande <i>f</i> de gibier <i>m</i>
<b>verbena</b>	verveine <i>f</i> citronnelle
<b>vinagar</b>	vinaigre <i>m</i>

p q r s t u v **W** x y z

<b>walnuts</b>	noix <i>f pl</i>
<b>wash</b>	laver / nettoyer
<b>water</b>	eau <i>f</i>
<b>watercress</b>	cresson <i>m</i> de fontaine <i>f</i>
<b>weigh</b>	peser
<b>weight</b>	poids <i>m</i>
<b>well-done / well cooked</b>	bien cuit
<b>wet</b>	mouillé / humide
<b>wheat</b>	blé <i>m</i>
<b>wheat flour</b>	farine <i>f</i> de blé <i>m</i>
<b>whelk</b>	bulot <i>m</i> / buccin <i>m</i> / escargot <i>m</i> de mer <i>f</i>
<b>whip</b>	fouetter
<b>whipped cream (with sugar)</b>	crème <i>f</i> chantilly
<b>whipping cream / single cream</b>	crème <i>f</i> double / crème <i>f</i> fleurette
<b>whisk</b>	battre au fouet <i>m</i> / fouet <i>m</i>
<b>whisk attachment</b>	fouet (élément du batteur-mélangeur)
<b>whisk to soft peaks</b>	« faire le bec » (blancs battus en neige)
<b>whisk up eggs whites</b>	monter des blancs <i>m pl</i> en neige <i>f</i>
<b>white fat</b>	graisse <i>f</i> blanche
<b>white wine</b>	vin <i>m</i> blanc
<b>whiting</b>	merlan <i>m</i>
<b>wholemeal (flour)</b>	farine complète
<b>whole milk</b>	lait <i>m</i> entier
<b>wild boar</b>	sanglier <i>m</i>
<b>wild duck</b>	canard <i>m</i> sauvage
<b>wildfowl / waterfowl</b>	gibier <i>m</i> d'eau <i>f</i>
<b>wine taster</b>	dégustateur <i>m</i> de vins <i>m pl</i>
<b>wine tasting</b>	dégustation <i>f</i> de vins <i>m pl</i>
<b>wing tips</b>	ailerons <i>m pl</i>



<b>winkle</b>	bigorneau <i>m</i>
<b>wipe</b>	essuyer
<b>wire rack</b>	grille <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>
<b>wire skimmer</b>	araignée <i>f</i>
<b>wishbone</b>	bréchet <i>m</i> / « fourchette » <i>f</i>
<b>witch</b>	plie <i>f</i> grise
<b>wodden spatula</b>	spatule <i>f</i> en bois <i>m</i>
<b>wok</b>	wok <i>m</i>
<b>wood pigeon</b>	pigeon <i>m</i> ramier
<b>woodcock</b>	bécasse <i>f</i>
<b>wooden spoon</b>	cuillère <i>f</i> en bois <i>m</i>
<b>woodruf</b>	aspérule <i>f</i> odorante
<b>work top / work surface</b> [ <i>prononcez serfice</i> ]:	plan <i>m</i> de travail <i>m</i>
<b>wormwood</b>	absinthe <i>f</i>
<b>wrapped</b>	à couvert
<b>wrasse</b>	vieille <i>f</i> ( <i>poisson</i> )

p q r s t u v w x y z

p q r s t u v w x y z

**yeast** / brewer's yeast levure *f* de bière / levure de boulangerie  
**yoghurt** yaourt *m*

p q r s t u v w x y z

**zander** sandre *m*  
**zest (example zest of a lemon)** zeste *m* (*exemple zeste de citron*)