



lexique de cuisine
cooking glossary

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

à couvert	wrapped
à feu m doux	a low heat
à feu m vif	brisk heat
à l'étuvée f	sweated (fat steaming)
à la vapeur f	steam / steamed
à mi-parcours m	halfway
à point	medium-cooked
abaïsser	roll out
abats m pl	offals
abattis m pl	giblets
abricot m	apricot
absinthe f	wormwood
accompagnement m / garniture f	accompaniment
accrocher	catch / stick
acide	acid
acidité f	acidity
acidulé	acidulous
agents m pl de liaison	thickening agents
agneau m	lamb
aigre	sour
aiguille f à brider	trussing needle
aiguillette f	innerfillet / aiguillette
aiguïser	sharpen (a knife)
ail m	garlic
ailerons m pl	wing tips
airelle f	bilberry / cranberry [bien que "canneberge"]
ajouter	add / (si à la cuillère) to spoon
algues f pl	sea weeds
alias	aka
allumettes f pl	matches
alose f	shad
amandes f pl	almonds
amandes f pl décortiquées	unshelled almonds
amandes f pl effilées	slivered/flaked almonds
amandes f pl émondées	blanched almonds
amandes f pl en copeaux	sliced almonds
amandes f pl en poudre	ground almonds
amandes f pl hachées	chopped almonds
amandes f pl non émondées	skinned almonds
amandes f pl avec coquille f	shelled almonds
amer	bitter
anchois m	anchovy (pl. anchovies)
aneth f	dill
angélique f	angelica

anguille <i>f</i>	eel
anis <i>m</i>	anise
anis <i>m étoilé</i>	star anise
appétissant	appetizing
approximatif	rough
araignée <i>f</i>	wire skimmer
araignée <i>f [de mer f]</i>	spider crab
arasé (cuiller f rase)	leveled
arête <i>f dorsale</i>	backbone
arêtes <i>f pl</i>	bones
armoise <i>f</i>	mugwort
aromates <i>m pl</i>	herbs
arrêter le feu <i>m</i>	turn off the heat
arrière-goût <i>m</i>	after-taste / faint taste
arroser	baste
artichaut <i>m</i>	artichoke
aspect <i>m (frais, fripé)</i>	aspect (fresh, stale)
aspect <i>m humide</i>	moist looking
aspérule <i>f odorante</i>	woodruf
assaisonner	season
assaisonner de sel <i>m et de poivre m</i>	season with salt table and pepper
assiette <i>f</i>	plate
assiette <i>f creuse / à soupe f</i>	soup plate
assiette <i>f à entremets m</i>	dessert plate
attendrir	tenderize
aubergine <i>f</i>	aubergine / eggplant
augmenter	increase
avoine <i>f / flocons m pl d'avoine</i>	oats / rolled oats

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

babeurre <i>m</i>	buttermilk
badigeonner	brush
baies <i>f pl de genièvre m</i>	juniper berries
baisser le feu <i>m</i>	turn the heat down to the low
balance <i>f de cuisine f</i>	balance
barbe <i>f</i>	beard/rubbery ring
barbecue <i>m</i>	barbecuing
barbue <i>f</i>	brill
barder	bard
basilic <i>m</i>	basil
batteur <i>m</i>	egg beater
batteur-mélangeur <i>m</i>	table-top mixer
battre / fouetter	beat in / pulse
battre au fouet <i>m</i>	whisk
baveux	runny
bécasse <i>f</i>	woodcock
bécassine <i>f</i>	snipe

bette <i>f</i> / <i>carde</i> <i>f</i>	Swiss chard
betterave <i>f</i> rouge	beetroot
beurre <i>m</i>	butter
beurre <i>m</i> (doux)	unsalted butter
beurre <i>m</i> fondu	melted butter
beurre <i>m</i> manié	kneaded butter
beurre <i>m</i> pommade	softened butter
beurrer	butter
bicarbonate <i>m</i> de soude <i>f</i>	baking soda / bicarbonate of soda / sodium bicarbonate
bien chaud	piping hot
bien cuit	well-done / well cooked
bigorneau <i>m</i>	winkle
bisque <i>f</i>	bisque
blanc <i>m</i> / <i>poitrine</i> <i>f</i>	breast
blanc <i>m</i> d'œuf <i>m</i>	egg white
blanchir	blanch / parboil
blanchir (<i>friture</i>)	blanch
blé <i>m</i>	wheat
bleu	underdone
bœuf <i>m</i>	cow / ox
bombée (<i>cuiller</i> <i>f</i> <i>bombée</i>)	packed / heaped
bord <i>m</i>	edge
botte <i>f</i> de légumes <i>m</i> <i>pl</i>	bunch of vegetable
bouillir	boil
bouillir à feu <i>m</i> vif	brisk boiling
bouillon <i>m</i>	broth/stock
bourrache <i>f</i>	borage
bourratif / <i>lourd</i>	stodgy
braisage <i>m</i>	braising
braiser	braise
branche <i>f</i>	sprig
branchies <i>f</i> <i>pl</i> / <i>ouies</i> <i>f</i> <i>pl</i>	gills
bréchet <i>m</i> / « <i>fourchette</i> » <i>f</i>	wishbone
brême <i>f</i>	bream
bridage <i>m</i>	trussing
brider	tie (up) / truss
brillance <i>f</i>	brilliance
brochet <i>m</i>	pike
brûlant	burning
brûlé	burnt
bulbes <i>m</i> <i>pl</i>	onion family
bulot <i>m</i> / <i>buccin</i> <i>m</i> / <i>escargot</i> <i>m</i> <i>de mer</i> <i>f</i>	whelk

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

cabillaud *m* cod

cacao *m* cocoa

cage *f* **thoracique** ribcage

caille *f* quail

calmar <i>m</i> / encornet <i>f</i> / calamar <i>m</i>	squid
calotte <i>f</i> / cul <i>m</i> de poule <i>f</i>	bowl / mixing bowl
canard <i>m</i>	duck
canard <i>m</i> mulard	moultard duck
canard <i>m</i> sauvage	wild duck
canneberge <i>f</i>	cranberry
canneleur <i>m</i>	canele knife
cannelle <i>f</i>	cinnamon
caoutchouteux / difficile à manger / mou	chewy
câpre <i>f</i>	caper
capucine <i>f</i>	nasturtium
caraméliser	caramelize
carboniser	char
carcasse <i>f</i>	carcass
cardamome <i>f</i> / <i>m</i>	cardamom
cardine <i>f</i> blanche	megrin
carotte <i>f</i>	carott
carpe <i>f</i>	carp
carré <i>m</i>	loin
cartilagineux	cartilaginous
carrelet <i>m</i> / plie <i>f</i>	plaice
cassant / friable	friable / crumbly
casserole <i>f</i> / russe <i>f</i>	saucepan / pan
cassis <i>m</i>	black currant
cassonade <i>f</i>	soft brown sugar
cela sent	it smells
céleri <i>m</i>	celery / celeriac
cèpe	fresh cep
cercle <i>m</i> à tarte <i>f</i>	pie dish
cerf <i>m</i> (mâle <i>m</i>)	deer
cerfeuil <i>m</i>	garden chervil
cerise <i>f</i>	cherry
cervelle <i>f</i>	brains
chair	flesh
chair (des mollusques et crustacés)	meat
chair <i>f</i>	flesh
chair <i>f</i> (des poissons <i>m pl</i>)	flesh
chaleur <i>f</i> humide	moist heat
champignons <i>m pl</i>	mushrooms
champignons <i>m pl</i> de Paris	button mushrooms
chapelure <i>f</i>	breadcrumb
chapon <i>m</i>	capon
charbon <i>m</i> de bois <i>m</i>	charcoal
charnière <i>f</i>	hinge
châtaignes <i>f pl</i>	chestnuts
chaud	hot
chemiser	line
chevreuil <i>m</i>	roe / roe deer
chiffon <i>m</i>	cloth
chinois <i>m</i>	chinois / strainer
chinois <i>m</i> étamine	fine sieve
chips <i>f pl</i>	crisps
chou <i>m</i> cabus (vert)	savoy cabbage
chou <i>m</i> chinois	chinese leaves
chou <i>m</i> frisé	(curly) kale
chou <i>m</i> rave	kohlrabi

chou m rouge	red cabbage
chou-fleur m	cauliflower
choux	choux puffs
choux de Bruxelles	brussels sprouts
choux m pl	brassicas
chutes f pl rognures f pl	trimmings
ciseaux m pl à volaille f	poultry shears
cisé / haché (finement)	finely chopped
ciseler	finely chop
citron	lemon
citronnelle f (mélisse f)	lemon balm
cive / ciboule	spring onion
clair	clear
clam / palourde	clam
clarification f	clarifying
clarifier	clarify
clarifier (œufs)	separate the yolks from the white
classification des poissons	fish classification
clou m de girofle m	cloves
coaguler / cailler	curdle
cœur m	heart
cognac m	brandy
colin m / merlu m / merluchon m	hake
collant	sticky
colonne f vertébrale / arête f dorsale	backbone
concasser	chop / crush / grind
concasser grossièrement	roughly chopped
concentré m de tomate f	tomato purée
concombre m	cucumber
confire	candy
confit	candied
congélateur m	freezer
congelé	frozen
congeler	freeze
congre m	conger eel
conservation f des poissons m pl	fish conservation
copeaux m pl	shavings
coque f	cockle
coquelet m	cockerel
coquillages m pl	shellfish
coquille f / carapace f	shell
coquille f Saint Jacques	scallops
corail m	coral
coriace	tough
coriandre m / f	coriander
corne f	scraper / pastry scraper
corner	scrape / scrape down
cornichon m	gherkin
corps m	body
côte f	rib / loin best end / chops / chump chops
côte f / côtelette f	chops / loin chops / ribs
côté peau f	skin-side
cou m	neck
couche f	layer
coucher des choux	pipe
coulant	fluid

couleur <i>f</i> (franche, pâle)	colour (clean, colourless)
couleur <i>f</i> pâle	pale color
coupé en 4	quartered
couper	slice down
couper en cubes <i>m pl</i>	cube
couper en dés <i>m pl</i>	dice
couper en deux	halve
couper en julienne <i>f</i>	shred / cut into thin strips
couper en lanières / trancher/ escaloper	slice / cut into slices
couper en lanières <i>f pl</i>	shred
couper en morceaux <i>m pl</i>	cut into little sticks
couper en quatre	quarter
couper en rondelles <i>f pl</i>	slice
couperet <i>m</i> boucher	chinese cleaver
courgette <i>f</i>	courgette
couteau <i>m</i> d'office <i>m</i>	paring knife
couteau <i>m</i>	knife
couteau <i>m</i> aiguisé	sharp knife
couteau <i>m</i> et fourchette <i>f</i> à découper	carving knife and fork
couvercle <i>m</i>	lid
couvercle <i>m</i> de la coquille <i>f</i>	upper shell/top shell
couvrir (poser un couvercle sur un récipient)	lid on
crayeux	chalky
crème <i>f</i> anglaise	custard / custard cream
crème <i>f</i> chantilly	whipped cream (with sugar)
crème <i>f</i> fraîche	creme fraiche / double cream / soured cream / slightly sour cream
crème <i>f</i> liquide / crème <i>f</i> fleurette	single cream
crème <i>f</i> pâtissière	pastry cream
crème <i>f</i> pâtissière instantanée	custard powder
crémer (battre beurre pommade et sucre)	cream
crémeux	creamy
crêpe <i>f</i>	pancake
crépine <i>f</i>	caul fat / lace fat
cresson <i>m</i> de fontaine <i>f</i>	watercress
crevette <i>f</i>	shrimp
crevette <i>f</i> (bouquet)	prawn
crevette <i>f</i> (petite)	shrimp
crevette <i>f</i> grise	brown shrimp
crevette <i>f</i> rose	rock shrimp
croquant	crisp/crispy
croupion <i>m</i>	tail
croustillant	crisp / crusty / crisped
cru	raw
crustacés	shellfish / crustaceans
cuillère <i>f</i>	spoon
cuillère <i>f</i> à café <i>m</i> (cc)	teaspoon (tsp)
cuillère <i>f</i> à soupe <i>f</i> (cs)	tablespoon (tbsp)
cuillère <i>f</i> à glace <i>f</i>	ice cream scoop
cuillère <i>f</i> en bois <i>m</i>	wooden spoon
cuire à blanc	bake blind / blind baking
cuire à feu moyen	cook gently
cuire à frémissement <i>m</i>	simmer / quiver
cuire à l'anglaise	poach
cuire à la broche <i>f</i>	spit-roast
cuire au barbecue <i>m</i>	broil / charcoal broiling / barbecue

cuire au four <i>m</i> (pâtisseries)	bake
cuire dans un wok	stir-fry / wok
cuire dans son jus	baste
cuire en papillote <i>f</i>	baking en papillote ("in a paper bag")
cuisine <i>f</i> des poissons <i>m pl</i>	fish's cooking
cuisinière <i>f</i>	range / stove
cuisse <i>f</i>	leg
cuisse <i>f pl</i> de grenouilles <i>f pl</i>	frog's legs
cuisot <i>m</i>	haunch
cuit à court-mouillement <i>m</i>	poaching guidelines
cuit au four <i>m</i>	baked
cumin <i>m</i>	cumin
curcuma <i>m</i>	curcuma
cuivre <i>m</i>	copper
cuvré	coppery

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

daim <i>m</i>	fallow deer
daim <i>m</i> (femelle <i>f</i>)	hind
daurade <i>f</i>	bream / seabream
déchirer	tear
décoquillé	shucked
décongeler	thaw
découpage (en aiguillettes <i>f pl</i>)	carving / cutting up
découpe des viandes <i>f pl</i>	meat cuts
découpe en crapaudine <i>f</i>	spatchcocking
découper (à l'emporte-pièce <i>m</i>)	cut / cut out using a cutter / press out (with a pastry cutter) / stamp
découper à cru	joint
défauts <i>m pl</i>	faults
dégager un os <i>m</i>	remove the bone
déglacer	dissolve / deglaze
dégorger (lit. laisser tremper)	soaking
dégorger / immerger	soak
dégraissier	degrease / skim / remove fat / discard fat
dégustateur <i>m</i>	taster
dégustateur <i>m</i> de vins <i>m pl</i>	wine taster
dégustation <i>f</i>	tasting
dégustation <i>f</i> de vins <i>m pl</i>	wine tasting
déguster	taste / sample
déguster des vins <i>m pl</i>	taste wines
déjeuner <i>m</i>	lunch
délayer	mix (up) with
demi-carapace <i>f</i> / en coquille <i>f</i>	half-shell
dénoyauté	stoned
dénoyauter	stone

dénoyateur <i>m</i>	stoner / pitter / corer
dépecer	pare/cut off/ cut up/joint
désarêter	remove the bones
désosser	bone
désosser à cru	bone
désosseur <i>m</i>	boning knife
desséché	dried
dessécher	dry / dry out
détacher/ défaire	scrape away
détail du poisson <i>m</i>	parts of the fish
détailler	carve
dinde <i>f</i>	turkey
dîner <i>m</i>	dinner/ high tea
dîner <i>m</i> (dans les grandes occasions <i>f pl</i>)	supper
dissoudre	dissolve
diviser	split
dorer	colour / brush (à la dorure)
dorure	egg wash
douille <i>f</i>	nozzle
douille <i>f</i> cannelée	star piping nozzle
douille <i>f</i> unie	plain piping nozzle
doux	sweet
dur / ferme	hard / tough

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

eau <i>f</i>	water
ébarber	cut off the fins
écailler : gratter les écailles <i>f pl</i>	scale / remove the scales
écailles <i>f pl</i>	scales
échalote <i>e</i>	shallot
économe <i>m</i>	peeler
écorce <i>f</i> (de citron <i>m</i> ou d'orange <i>f</i>)	rind (of a lemon or an orange) / peel
écorce <i>f</i> (de citron <i>m</i> ou d'orange <i>f</i>) confite	mixed peel candied
écosser	shell
écrevisse <i>f</i>	crayfish
écume <i>f</i> /mousse <i>f</i>	scum
écumer	skim
écumer / mousser	foam
écumeux (euse) / mousseux (euse)	foamy
écumoire <i>f</i>	slotted spoon / skimmer / skimming spoon / perforated skimmer
effet <i>m</i> de fraîcheur <i>f</i>	fresh sensation
églefin <i>m</i>	haddock
égoutter / passer (au chinois <i>m</i>)	drain / drain
égrener	fluff [rice] up
élastique / souple	clastre / supple
émincer	slice thinly

	éminceur <i>m</i>	kitchen knife / cook's knife / chef's knife
	emporte-pièce <i>m</i>	biscuit cutter / pastry cutter / crinckle edged round cutter (emporte-pièce cannelé)
	émulsionner	emulsify
	en darnes <i>f pl</i>	in slices / slab/steack
	en escalopes <i>f pl</i>	in escalopes
	en filets <i>m pl</i>	in fillets
	en purée	puréed / mashed
	en ragoût <i>m</i>	casserole/stew
	en steak <i>m</i> (grosse tranche <i>f</i> prélevée dans la queue)	steak
	endive <i>f</i>	chicory
	énergiquement	briskly
	enfiler	thread
	enrober	coat
	entaille <i>f</i>	slash
	entrecôte <i>f</i>	rump steak / fore rib
	épais / solide	thick / solid
	épaissir	thicken
	épaule <i>f</i>	shoulder
	épeautre <i>m</i>	spelt
	épépiné	deseeded / cored
	épépiner	(to) seed / (to) take seeds from / (to) core
	épices <i>f pl</i>	spices
	épinards <i>m pl</i>	spinach
	épuiser une gousse de vanille	press the vanilla seeds from the pod
	équeuter	remove the stalk from...
	équipé de ...	fitted
	escalope <i>f</i>	cutlet
	escargot <i>m</i>	snail
	escargot <i>m de mer</i> <i>f</i> / bulot <i>m</i> / buccin <i>m</i>	whelk
	espadon <i>m</i>	swordfish
	essuyer	wipe
	estampille <i>f</i>	stamp or mark
	estragon <i>m</i>	tarragon
	esturgeon <i>m</i>	sturgeon
	étable <i>f</i>	bamyard
	étaler	spread (out) / lay out
	étamine <i>f</i>	damp muslin / cheese cloth
	être ferme	to be firm
	étuver	stiffen
	expressions <i>f pl</i>	expressions



	fade	dull
	fadeur <i>f</i>	dullness
	faire bouillir	boil

faire cuire au four / cuire de la pâtisserie	bake
faire fondre	melt
« faire le bec »	whisk to soft peaks
faire tomber en pluie <i>f</i>	drizzle (in)
faire une fontaine <i>f</i>	make a well in centre
faisan <i>m</i>	cock pheasant
famille des légumes <i>m pl</i>	vegetable families
faon <i>m</i>	fawn
farce <i>f</i>	stuff / stuffing
farcir	to stuff
farine <i>f</i>	flour / plain-flour / all-purpose flour
farine <i>f</i> complète	wholemeal flour
farine <i>f</i> + levure <i>f</i> chimique	self-raising flour
farine <i>f</i> d'épeautre <i>m</i>	spelt flour
farine <i>f</i> de blé <i>m</i>	wheat flour
farine <i>f</i> de maïs <i>m</i> (<i>maïzena</i> <i>f</i>)	cornmeal / corn flour
farine <i>f</i> de sarrasin <i>m</i>	buckwheat
farine <i>f</i> de seigle <i>m</i>	rye flour
farine tamisée	unsifted flour
fariner / fleurir	flour
farineux	floury
fécule <i>f</i>	starch
fendre / inciser	slit along
fenouil <i>m</i>	fennel
ferme	toughen
feuille <i>f</i> (élément du batteur-mélangeur <i>m</i>)	paddle attachment
feuille de chêne <i>f</i> (salade)	oak leaves
feuille Silpat ®	nonstick baking mats
fèves <i>f pl</i>	broad beans
ficelle <i>f</i> à rôtir	kitchen string
filet <i>m</i>	fillet steak
filet <i>m</i> de sole <i>f</i> (couteau <i>m</i>)	filleting knife / slicing knife
fileter	fillet
flageolets <i>m pl</i>	flageolet beans
flet <i>m</i>	flounder
flétan <i>m noir</i>	halibut
fleur <i>f</i>	flower
fleur <i>f</i> de sureau <i>m</i>	elder flower
fleuri	flowery / flowering
flocons <i>m pl</i> d'avoine <i>f</i>	oatmeal
floconneux	fleewy
foie <i>m</i>	liver
foie <i>m</i> gras	goose liver
foin <i>m</i>	hay
foncé	dark
fond <i>m</i>	stock
fond <i>m</i> brun	brown stock
fond <i>m</i> de bœuf <i>m</i>	beef stock
fond <i>m</i> de la coquille <i>f</i>	bottom shell/cupped side
fond <i>m</i> de veau <i>m</i> brun	brown veal stock
fond <i>m</i> de viande <i>f</i>	meaty stock
fondant / fondu	melted
fondant / juteux	melting / juicy
fondre	melt
fondu	melted
forme <i>f</i>	shape

	fort / léger	strong / light
	fouet m	whisk
fouet m	(élément du batteur-mélangeur m)	fouet (élément du batteur-mélangeur)
	fouet m à blancs	balloon whisk
	fouetter	whip
	fouler	strain / press the solids with the ladle to extract all of the liquid
	four m	oven
	four m à air m pulsé	fan-assisted oven
	four m à pâtisserie f	oven
	four m préchauffé	preheated hot oven
	fourchette f à rôtir	carving fork
	fourchette f	fork
	fourneau / piano m	stove
	fraîcheur f	freshness
	fraise f	strawberry
	framboise f	raspberry
	friable	friable/crumby
	frire	deep fry
	frit	deep (fat)fried
	frites f pl	potato chips / french potatoes
	friteuse f	deep fat fryer / fryer / chip pan / deep fryer
	friture f	fry food
	froid	cold
	fromage m à pâte f dure	hard cheese
	fromage m à pâte f molle	soft cheese
	frotter	scrub
	fruits m pl	fruit
	fumé	smoked
	fusil m	sharpening stone/knife sharpener

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

	gambas (grosse crevette)	tiger prawn
	gardon m	roach
	garnir	to stuff / to garnish [une viande ou un poisson]
	garniture / farce	filling
garniture	(ajoutée en décoration)	trimming
	gaz m	gas
	gélatine	gelatine
	gélatineux /se	gelatinous
	gésier m	gizzard
	gibier m	game
	gibier m à plumes f pl	feathered game
	gibier m d'eau f	wildfowl / waterfowl
	gigot m	gigot / leg
	gingembre m	ginger
gingembre m en poudre f		ginger powder
	girafe f	stick blender
	glaçage m	icing

glacé	ice-cold
glacer	frost / glaze (en pâtisserie : dans le sens de lustrer)
gombos <i>m pl</i>	okra
gousse	pod
gousse <i>f d'ail</i> <i>m</i>	garlic clove
gousse <i>f de vanille</i> <i>f</i>	vanilla pod
goût <i>m</i>	taste / flavour
goût <i>m terreux</i>	muddy taste
goûter et rectifier l'assaisonnement	taste for seasoning / adjust seasoning
graine <i>f / pépin</i> <i>m</i>	seed / grains
grains <i>m pl de poivre</i> <i>m</i>	peppercorns
graisse <i>f</i>	fat
graisse <i>f blanche</i>	white fat
graisse <i>f de rognons</i> <i>m pl de bœuf</i> <i>m</i>	suet
graisser	grease / oil
granité	granita
granuleux	grainy
gras	fat
gras <i>m de la cuisse</i> <i>f</i>	thigh
gras <i>m double</i>	tripe
gratter	scrape
grillade <i>f</i>	grilling
grille <i>f à pâtisserie</i> <i>f</i>	wire rack
griller	grill
grondin <i>m</i>	gurnard
gros matériel <i>m</i>	appliances
gros sel <i>m</i>	sea salt
groseille <i>f</i>	redcurrant / currant
groseille <i>f à maquereau</i> <i>m</i>	gooseberry
grossièrement	coarsely

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

haché	chopped
hacher	chop / mince
hacher (au cutter ou au hachoir)	mince
hareng <i>m</i>	herring
haricot <i>m vert</i>	green bean/ haricot vert
haricot <i>m sec</i>	haricot bean
herbe <i>f</i>	herb
homard <i>m</i>	lobster
hors du feu	off the heat
huile <i>f</i>	oil
huile <i>f de colza</i> <i>m</i>	rapeseed oil
huître <i>f</i>	oyster
huître <i>f creuse</i>	native oyster
huître <i>f plate</i>	rock oyster
humidité <i>f / buée</i> <i>f</i>	moisture
hysope <i>f</i>	hysope

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

incorporer blend in / add / in

indication *f* guideline

ingrédients *m pl* ingrédients

insipide tasteless / lacking in flavour

iodé iodine

g h i j k l m n o p q

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

jaune *m* **d'œuf** *m* egg yolk

jeter (se débarrasser de) / retirer discard

jeter dedans throw in...

jus *m* juice / gravy

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

jusqu'à épaississement *m* as it stickens

jutosité *f* juiciness

g h i j k l m n o p q

kiwi / kiwi fruit

g h i j k l m n o p q

laisser refroidir /mettre au frais *m* allow to cool

lait *m* milk

lait *m* **entier** whole milk

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

laitue <i>f</i>	butterhead lettuce
laitue <i>f</i> romaine	romaine lettuce
langouste <i>f</i>	crawfish / spiny lobster
langoustine <i>f</i>	Dublin Bay prawn
langue <i>f</i>	tongue
langue <i>f</i> de bœuf <i>m</i>	ox tongue
langue <i>f</i> écarlate	salted tongue
lapin <i>m</i>	rabbit
larder / piquer	lard
larde <i>m</i>	larding needle
laurier <i>m</i> (feuilles <i>f pl</i> de)	bay leaves
lavande <i>f</i>	lavender
laver	wash
léger et moelleux (homogène)	light and fluffy
légumes <i>m pl</i>	vegetable / veg
légumes <i>m pl</i> secs	pulses / dried peas and beans
lentilles vertes	brown lentils
lever les filets <i>m pl</i>	cut fillets/to fillet
levure de boulangerie	yeast / brewer's yeast
levure <i>f</i> chimique	baking powder
levure <i>f</i> de bière	yeast / brewer's yeast
lier / épaissir	bind / thicken
lier à l'aide d'une ficelle <i>f</i>	tie
lieu <i>m</i> jaune	pollack
lieu <i>m</i> noir	coal fish
lièvre <i>m</i>	hare
limande <i>f</i>	dab
limande-sole <i>f</i>	lemon sole
limpide	clearness, limpidity
lingue <i>f</i>	ling
liquide <i>m</i>	liquid / runny
lisse	smooth
livèche <i>f</i>	lovage
louche <i>f</i>	ladle
louche <i>f</i> à sauce <i>f</i>	ladle
lourd / bourratif	stodgy
lustrer / glacer	glaze

g h i j k l m n o p q

maïs <i>m</i> / maïs <i>m</i> doux	sweetcorn
maizena <i>f</i>	sweet corn flour/corn flour/ cornstarch (US)
mâle <i>m</i>	stag
manchon <i>m</i>	wing
mandoline	mandoline
maquereau <i>m</i>	mackerel
marbre <i>m</i>	chilled work
marbré / persillé	marbled
marinade <i>f</i>	marinade

mariné	soused / pickled
mariner	marinate
marjolaine <i>f</i>	sweet marjoram
marmite <i>f</i>	cooking pot
maryse <i>f</i>	rubber spatula / rubber scraper
matériel <i>m</i>	material / utensils
mélange <i>m</i>	mix / mixture / combination / blend
mélanger	mix / blend / combine
mélanger intimement	fold in
mélisse <i>f</i> (citronnelle <i>f</i>)	lemon balm
menthe <i>f</i> poivrée	peppermint
menthe <i>f</i> verte	spearmint
merlan <i>m</i>	whiting
merlu <i>m</i> / colin <i>m</i> / merluchon <i>m</i>	hake
métallique	metallic
méthodes <i>f pl</i> de cuisson <i>f</i>	cooking methods
mettre au four <i>m</i>	put in the oven
miel <i>m</i>	honey
mijotage <i>m</i>	simmering
mijoter	simmer
minutieusement / à fond	thoroughly
mirabelle <i>f</i>	plum / small yellow plum
mixeur <i>m</i>	blender
meuble <i>m</i> de cuisine <i>f</i>	furniture
modes <i>m pl</i> de cuisson <i>f</i>	cooking methods
moelle <i>f</i>	bone marrow / marrow
moelle <i>f</i> de bœuf <i>m</i>	bone marrow
moelleux	mellow (fruit, wine) / moist (cake) / tender (meat) / cloying (wine)
mollusque <i>m</i>	mollusc
mondé	skinned
monder	skin
monter des blancs <i>m pl</i> en neige <i>f</i>	whisk up eggs whites
morceaux (cubes) <i>m pl</i>	chunks
morceaux (tronçons) <i>m pl</i>	length
morceaux <i>m pl</i> réguliers	even pieces
mordre	bite
morille <i>f</i>	morel
mortier <i>m</i>	mortar
mortification <i>f</i>	mortification
mortifier	mortify
morue <i>f</i>	salt cod
mou	soft
moule <i>f</i> (mollusque)	blue mussel
moule <i>m</i> à charlotte <i>f</i>	charlotte mould
moule <i>m</i> à gâteau <i>m</i>	tin / cake tin
moule <i>m</i> à gâteau <i>m</i> / à tarte <i>f</i>	tin/flan tin/pan
moule <i>m</i> à génoise <i>f</i>	pie pan
moule <i>m</i> à manqué <i>m</i>	cake pan / springform
moule <i>m</i> rectangulaire	traybake tin
moulin <i>m</i> à légumes <i>m pl</i>	Mouli-légumes / vegetable mill / grinder
moulin <i>m</i> à poivre <i>m</i>	pepper mill
mousseux (euse) / écumeux (euse)	foamy
moutarde <i>f</i>	mustard
mouton <i>m</i>	mutton
mûr	ripe

g h i j k l m n o p q

nageoire <i>f</i>	fin
nappant / onctueux	smooth
navet <i>m</i>	turnip
nettoyer	wash
neutre	neutral
noisettes <i>f pl</i>	hazelnuts
noix <i>f</i> (de) muscade <i>f</i>	nutmeg
noix <i>f</i> de cajou	cashew nuts
noix <i>f pl</i>	walnuts
noix <i>f</i> (morceaux de viande chez le veau)	round fillet / cushion
non épluché	unpeeled
noyau <i>m</i>	stone

m n o p q r s t u v w

odeur <i>f</i>	odour, smell
odeur <i>f</i> douceâtre	smell sweet
odorat <i>m</i>	smell
œuf <i>m</i>	egg
œufs <i>m pl</i> de poisson <i>m</i>	roe
oie <i>f</i>	goose (pl. geese)
oignon <i>m</i>	onion
omble chevalier <i>m</i>	char
oreilles <i>f pl</i> de cochon <i>m</i>	pig's ears
origan <i>m</i>	oregano / wild marjoram
ormeau	abalone
orphie <i>e</i>	garfish
os <i>m</i>	bone
os <i>m</i> à moelle <i>f</i>	marrowbone
os <i>m</i> de poulet <i>m</i>	chicken bone
oseille <i>f</i>	sorrel
ouïe <i>f</i>	hearing
oursin <i>m</i>	sea urchin
ouvre-boîte <i>m</i>	tin opener

m n o p q r s t u v w

	palourde <i>f</i>	carpet shell clam
	panais <i>m</i>	parsnip
	pané	coated with breadcrumbs / breaded
	paner	coat with breadcrumbs / bread
	papier <i>m absorbant</i>	paper towel
	papier <i>m aluminium</i> <i>m</i> / papier <i>m alu</i> <i>m</i>	tinfoil / aluminium foil
	papier <i>m sulfurisé</i>	greaseproof paper / baking parchment
	paprika <i>m</i>	paprika
	parer	dress / trim
	parer / tailler	trim
	parfum <i>m</i>	flavour
	parfumé	scented
	parties <i>f pl de volaille</i> <i>f</i>	chicken's parts
	partout	all the way through
	parures <i>f pl de poisson</i> <i>m</i>	fish trimmings
	passer au chinois <i>m</i>	strain
	passoire <i>f</i>	colander / strainer
	pâte <i>f</i>	pastry / dough
	pâte <i>f à choux</i> <i>m pl</i>	choux pastry
	pâte <i>f à crêpes</i> <i>f pl</i>	pancake batter
	pâte <i>f à frire</i>	batter / frying batter
	pâte <i>f à gâteau</i> <i>m</i>	mixture
	pâte <i>f à pain</i> <i>m</i>	bread dough
	pâte <i>f à tarte</i> <i>f</i>	pastry
	pâte <i>f brisée</i>	shortcrust pastry / pie pastry
	pâte <i>f d'amandes</i> <i>f pl</i>	marzipan/almond paste
	pâte <i>f de fruits</i> <i>m pl</i>	crystallized fruit
	pâte <i>f feuilletée</i>	puff pastry / flaky pastry
	pâte <i>f sablée</i>	rich shortcrust pastry / sablé pastry
	pâteux	pasty
	pattes <i>f pl</i>	legs
	peau <i>f</i>	skin
	pêche <i>f</i>	peach
	pépin <i>m</i> / graine <i>f</i>	seed
	perche <i>f</i>	perch
	perdrix <i>f</i>	partridge
	persil <i>m</i>	parsley
	persil <i>m frisé</i>	parsley / curly parsley
	persil <i>m plat</i>	leaf parsley / broadleaf parsley
	peser	weigh
	petit à petit	little by little / one at a time
	petit-déjeuner <i>m</i>	breakfast
	petits pois <i>m pl</i>	fresh garden peas
	pétrir	knead
	peu à peu	gradually / progressively / slowly
	piano <i>m</i>	stove
	pièce <i>f à ragoût</i> <i>m</i>	braising steak
	piéd <i>m</i>	trotter

pieuvre <i>f</i> / <i>poulpe</i> <i>m</i>	octopus
pigeon <i>m</i> ramier	wood pigeon
piler	crush / pulverize
pilon [de volaille] <i>m</i>	drumstick
pilon <i>m</i> (pour mortier <i>m</i>)	pestle
piment <i>m</i>	chiles
pimprenelle <i>f</i>	salad burnet
pince <i>f</i>	claw / pincer
pinceau <i>m</i>	pastry brush
pinceau <i>m</i> à pâtisserie <i>f</i>	pastry brush
pincer (les sucs <i>m pl</i>)	cook down
pintade <i>f</i>	guinea fowl
piquant	pungent
piquer	prick
pique-vite <i>m</i>	roller-docker
piquer (clou de girofle <i>m</i>)	stick
pistils <i>m pl</i> de safran <i>m</i>	saffron strands
plan <i>m</i> de travail <i>m</i>	work top / work surface [prononcez serfice]:
planche <i>f</i> à découper	chopping board / cutting board
plaque à rôtir	roasting pan
plaque <i>f</i> à débarrasser	dish
plaque <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>	baking sheet / baking tray
plaque <i>f</i> à rôtir	roasting tin
plâtreux	like plaster
plats <i>m pl</i>	dishes
plie <i>f</i> / carrelet <i>m</i>	plaice
plie <i>f</i> grise	witch
plonge <i>f</i>	sink
pochage <i>m</i>	poaching
poché	boiled / poached
poche <i>f</i> à douilles <i>f pl</i>	pipng bag
pocher	poach
pocher à frémissement <i>m</i>	simmer
pocher à grande eau <i>f</i>	plain boiled
pocher au court-bouillon <i>m</i>	poach (in a court-bouillon)
poêlage <i>m</i>	pot-roasting
poêle <i>f</i>	frying pan / skillet (US)
poids <i>m</i>	weight
poire <i>f</i>	pear
poireau <i>m</i>	leek
pois chiche <i>m</i>	chick peas
pois, haricots et maïs	peas, beans and sweetcorn
poisson <i>m</i>	fish
poisson <i>m</i> chat <i>m</i>	catfish
poisson <i>m</i> d'eau <i>f</i> douce	fresh/soft water fish
poisson <i>m</i> de mer <i>f</i>	salt water's fish
poisson salé	salt fish
poivré	peppered
poivre <i>m</i> de Cayenne	Cayenne pepper
poivre <i>m</i> du moulin <i>m</i>	pepper of the mule
poivron <i>m</i>	pepper
pomme <i>f</i> de terre <i>f</i>	potato
pomme <i>f</i>	apple
porc <i>m</i>	pig
porter à ébullition <i>f</i>	bring to the boil
potiron <i>m</i>	pumpkin

poule *f* / **poularde** *f* boiling fowl

poule *f* **faisane** hen pheasant

poulet *m* chicken

préchauffé preheated

pré-découpé pre sliced

préparations *f pl* **préliminaires** preliminaries preparations

presse-ail *m* garlic press

presse-purée *f* potato masher

presser press / squeeze

prune *f* plum

pruneau *m* prune

puissant strong

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

quenelle *f* dumpling

queue *f* tail

queue *f* de **bœuf** *m* oxtail

quiche *f* flan

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

racines *f pl* et **tubercules** *m pl* roots and tubers

radis *m* radish

rafraîchir refresh / chill

rafraîchir sous l'eau *f* **courante** refresh under cold running water

ragoût *m* stewing / stew

raie *f* skate

raifort *m* black (or horse) radish

raisins *m pl* **secs** currants / sultanas (s'ils sont blonds)

ramolli softened

rance rancid

râpe *f* grater

râper grate

rascasse *f* scorpion fish / redfish

réchauffer reheat

réduire boil down / reduce

réfrigérateur *m* fridge

réfrigéré refrigerated

refroidir chill

régulièrement evenly

remuer stir / toss / stir in

renforce la saveur *f* et la **couleur** *f* enhance flavour and colour

répandre / **éparpiller** scatter

	requin <i>m</i>	shark
	réserver	set aside
	réserver au chaud	keep warm
	restes <i>m pl</i> (<i>parures f pl</i> cuites)	scraps
	retirer du feu	take off the heat / take away
	retirer du four <i>m</i>	take out of the oven
	retirer la peau <i>f</i>	remove the skin / to skin / peel off the membrane
	revenu	seared
	riche	rich
	rincer	rinse
	ris <i>m pl</i>	sweetbread
	ris <i>m pl</i> de veau	veal sweetbread
	rissoler	to brown
	robot <i>m ménager</i>	food processor
	rognons <i>m pl</i>	kidney
	rognures <i>f pl</i> / <i>chutes f pl</i>	trimmings
	romarin <i>m</i>	rosemary
	rôti	roasted
	rôti au four	oven roasted
	rôtir	roast
	rôtissage <i>m</i>	roasting
	rouget <i>m</i>	mullet
	rouleau <i>m</i> à pâtisserie <i>f</i>	rolling pin
	roux <i>m</i>	roux
	russe <i>f</i>	pan
	rutabaga <i>m</i>	swede

m n o p q r s t u v w

	sable <i>m</i>	sand
	sabler (<i>incorporer le beurre du bout des doigts dans une pâte</i>)	rub in
	sablonneux / sableux	sandy
	safran <i>m</i>	saffron
	saignant	rare / underdone
	saindoux <i>m</i>	melted lard (of pork)/lard
	saisi	pan-seared
	salades <i>f pl</i>	salad vegetables
	salade feuille de chêne	oak leaves
	salé	salty
	salsifis <i>m</i>	black salsify
	sandre <i>m</i>	zander
	sang	blood
	sanglier <i>m</i>	wild boar
	sardine <i>f</i>	sardine
	sarriette <i>f</i>	summer savory
	sauce <i>f</i> à base de jus <i>m</i> de viande <i>f</i>	gravy
	sauge <i>f</i>	sage
	saumon <i>m</i>	salmon [samɔ̃n]

saumuré	pickled
saumure <i>f</i>	brine
saumurer	to brine
saupoudrer / parsemer	sprinkle / dust with
saupoudreuse <i>f</i>	sugar caster / sprinkler
sauté	fried / sautéed
sauté à la poêle	cook „meunière“ style
sauter	sauté / stir-frying
sauter à la poêle <i>f</i>	pan-fry / sauté / pan broiling
sauter rapidement	sauté (sauteing, sauteed, sauteed or sauteing, sauted, sauted)
scarole <i>f</i>	escarole
sécher	dry
sécher en tapotant	pat dry
secouer légèrement	jiggle
seiche <i>f</i>	cuttlefish
sel <i>m</i>	salt
sel <i>m</i> fin	table salt
séparé de...	apart
séparer jaunes du blanc (clarifier œufs)	separate the yolks from the white
serpolet <i>m</i>	continental wild thyme
servi en coquille <i>f</i>	in shell
Silpat ®	nonstick baking mats
s'infiltrer	percolate
singer	stir in the flour
sirop <i>m</i> d'érable <i>m</i>	maple syrup
sole <i>f</i>	Dover sole
son <i>m</i> de blé <i>m</i>	bran
son <i>m</i> d'avoine <i>f</i>	oat bran
sot-l'y-laisse <i>m</i>	oyster
souci <i>m</i>	marigold
spatule <i>f</i> en acier <i>m</i>	palette knife
spatule <i>f</i> en bois <i>m</i>	wooden spatula
spatule <i>f</i> en polycarbonate	rubber spatula/plastic spatula
spécialité <i>f</i>	speciality
spongieux	soggy
steak <i>m</i>	steak
sternum <i>m</i>	breastbone
sucre <i>m</i>	sugar / caster sugar
sucré	sugary
sucre <i>m</i> glace	powdered sugar / confectioner's sugar (US)
sucre <i>m</i> cristallisé	granulated sugar
sucre <i>m</i> semoule	sugar / caster sugar
sucre <i>m</i> vanillé	vanilla flavoured sugar
suer	sweat
sur ... d'épaisseur <i>f</i>	... in thick
sur un plan <i>m</i> de travail <i>m</i> fleuré	on a lightly floured surface

m n o p q r s t u v w

tacaud *m* pouting

tamis <i>m</i>	sieve
tamiser la farine <i>f</i> sur le plan <i>m</i> de travail <i>m</i>	sift the flour on to a work surface
tartiner	spread
tendre	tender
tenir compte de	allow
tête <i>f</i>	head
tétras <i>m</i> (<i>grouse f</i>)	grouse
thé <i>m</i>	tea
thon <i>m</i>	tuna fish
thym <i>m</i>	thyme
tiède	lukewarm/tepid
tièdir	tepid
tisane <i>f</i>	herbal tea / tisane
tomate <i>f</i>	tomato
tomate <i>f</i> cerise <i>f</i>	cherry tomato
tomate <i>f</i> olivette	plum tomato
topinambour <i>m</i>	Jerusalem artichoke
toucher <i>m</i>	touch
tourteau <i>m</i>	european crab
tout en une seule fois	all in one go / all at once
tous les ingrédients <i>m pl</i>	all the ingredients
trancher	slice
tripes <i>f pl</i>	tripe
trois jaunes <i>m pl</i> d'œufs <i>m pl</i>	the yolk of three eggs
trop ...	too / too much
trop cuit	overcooked / overdone
troubler	cloud
truite <i>f</i>	trout
truite <i>f</i> arc-en-ciel <i>m</i>	rainbow trout
truite <i>f</i> de mer <i>f</i>	sea trout
turbot <i>m</i>	turbot

p q r s t U v w x y z

un peu à la fois a little at a time

p q r s t u V w x y z

vaisseaux <i>m pl</i> sanguins	blood vessels
vanille <i>f</i> en gousse <i>f</i>	vanilla bean
vapeur <i>f</i>	steam
veau <i>m</i>	calf
veau <i>m</i> sous la mère <i>f</i>	milk- fed veal

ventre <i>m</i>	belly
vergeoise <i>f</i>	demerara sugar
verre <i>m</i> mesureur	measuring jug / measuring beaker / jug
verser	pour / pour in / tip in
verser à l'aide d'une louche <i>f</i>	ladle
verveine citronnelle	verbena
viande <i>f</i>	meat
viande <i>f</i> de bœuf <i>m</i>	beef
viande <i>f</i> de gibier <i>m</i>	venison
viande <i>f</i> de mouton <i>m</i>	sheep
viande <i>f</i> de porc <i>m</i>	pork
viande <i>f</i> de veau <i>m</i>	veal
viande <i>f</i> persillée	marbled meat
vide-pomme <i>m</i>	apple corer
vider / éviscérer	clean (out)/gut/ ease out the guts
vieille <i>f</i>	wrasse
vin <i>m</i> blanc	white wine
vin <i>m</i> rouge	red wine
vinaigre <i>m</i>	vinagar
viscères <i>f pl</i>	guts / innards
vivaneau <i>m</i>	snapper
volaille <i>f</i>	poultry / chicken
vue <i>f</i>	sight

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

wok *m* wok

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

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

p q r s t u v w x y z

zeste *m* de... zest of