

lexique de cuisine
Kochlexikon

Français / Allemand
französisch / deutsch

Sie lesen ein
französisches Rezept,
Sie brauchen
Küchenvokabeln?
hier werden Sie es
sicher finden (hoffe
ich!)

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

à base d'alcool <i>m</i>	alkoholisch
à couvert	zugedeckt
à feu <i>m</i> doux	auf kleiner Flamme <i>e</i> / bei schwacher Hitze
à feu <i>m</i> moyen	bei mittlerer Hitze
à feu <i>m</i> vif	auf großer Flamme <i>e</i> / auf starker Flamme <i>e</i>
à la broche	am Spieß
à la jardinière	nach Gärtnerinart
à la marinière	nach Matrosenart / nach Seemannart
à la meunière	nach Müllerin Art
à la vapeur / cuire à la vapeur	dämpfen
à la vigneronne	Art der Winzerin
à petit feu <i>m</i>	auf kleiner Flamme <i>e</i>
à point / saignant	englisch durchgegart
à température ambiante	bei Zimmertemperatur <i>e</i>
à température de la pièce	zimmerwarm
à volonté	nach Belieben
abaisse <i>f</i>	ausgerollter Teig
abaisser	ausrollen [aus rollen] / auswalgen [aus walgen] / auswalken [aus walken]
abaisser la pâte	den Teig ausrollen
abats <i>m</i> nobles	wertvollen Innereien
abats <i>m</i> <i>pl.</i>	Innereien <i>pl.</i>
abattis <i>m</i> <i>pl.</i> (aile <i>f</i> , cou <i>m</i> , cœur <i>m</i> , estomac <i>m</i>)	Geflügelklein <i>s</i> (Flügel <i>r</i> , Hals <i>r</i> , Herz <i>s</i> , Magen <i>r</i>)
abattoir <i>m</i>	Schlachthof <i>r</i>
abattre	schlachten
abricot <i>m</i>	Aprikose <i>e</i>
absinthe <i>f</i>	Wermut <i>r</i>
achever	vollenden
acide [fruits = Obst] / aigre [cornichon = Gurken]	sauer
acidifier	ansäuern [an säuern] / säuern
acidulé	säuerlich
âcre / piquant	scharf
action de chauffer <i>m</i>	Erhitzen <i>s</i>
action de garnir	Füllen <i>s</i>
addition <i>f</i>	Zugabe <i>e</i>
aéré	luftig
affiné / velouté	verfeinert
affiner	verfeinern
affûter / aiguiser	schleifen / wetzen
agents <i>pl</i> de liaison <i>f</i>	Bindemittel <i>pl</i>
agneau <i>m</i>	Lamm <i>s</i>
agnelet <i>m</i>	Lämmchen <i>s</i>
aiglefin <i>m</i> [ou églefin <i>m</i>]	Schellfisch <i>r</i>

aigre [cornichon = Gurken] / acide [fruits = Obst]	sauer
aigre-doux	süßsauer
aiguille <i>f</i>	Nadel <i>e</i>
aiguille <i>f</i> à brider	Bridiernadel <i>e</i>
aiguillettes <i>f pl</i>	Fleischstreifen <i>r pl</i>
aiguïser / affûter	schleifen / wetzen
ail <i>m</i>	Knoblauch <i>r</i>
ail <i>m</i> des ours	Bärlauch <i>r</i>
aile <i>f</i>	Flügel <i>r</i> / Flügelstück <i>s</i>
aileron <i>m</i>	Kühlrippe <i>e</i>
air <i>m</i> pulsé	Heißluft <i>e</i>
airelle <i>f</i> [parfois] / myrtille <i>f</i>	Heidelbeere <i>e</i> / Blaubeere <i>e</i>
airelles <i>f (pl)</i>	Preiselbeeren <i>e</i>
Aix-la-Chapelle (ville réputée pour ses pains d'épices)	Aachen
ajout <i>m</i>	Zusatz <i>r</i>
ajouter	geben / hinzufügen [hinzu fügen] / zufügen [zu fügen] / beimengen [bei mengen] / dazugeben [dazu geben]
ajouter (liquide) / mouiller	hinzugießen [hinzu gießen] / auffüllen [auf füllen] / eingießen [ein gießen]
ajouter (un liquide) / mouiller / incorporer / ajouter	hinzufügen [hinzu fügen] / auffüllen [auf füllen] / eingießen [ein gießen] / hinzugeben [hinzu geben]
ajouter / mouiller / incorporer / ajouter (un liquide)	hinzufügen [hinzu fügen] / auffüllen [auf füllen] / eingießen [ein gießen] / hinzugeben [hinzu geben]
alcool <i>m</i>	Alkohol <i>r</i>
alcoolisé	alkoholisch
alkékenge <i>m</i> [amour en cage] / physalis <i>f</i>	Physalis <i>e</i>
allonger une sauce / délayer [liquide = Flüssigkeit]	Sauce <i>e</i> strecken / verlängern / anrühren [an rühren] / verdünnen
allumettes <i>f pl</i>	Streichhölzer <i>pl</i>
alose <i>f</i>	Alse <i>e</i>
amande <i>f</i>	Mandel <i>e</i>
amande <i>f</i> effilée	gehobelte Mandel <i>e</i>
amande <i>f</i> émondée	abgezogene Mandel <i>e</i>
amandes <i>f pl</i> effilées	Mandelblätter <i>s pl</i> / gehobelte Mandeln
amandes <i>f pl</i> en bâtonnets <i>m pl</i> / en copeaux <i>m pl</i>	gestiftelte Mandeln / Mandelsplitter
amandes <i>f pl</i> en poudre <i>f</i>	gemahlene Mandel <i>e</i> / geriebene Mandeln <i>e pl</i>
amandes <i>f pl</i> hachées	gehackte Mandeln <i>e pl</i>
améliorer	verbessern
amer	bitter
amuse-bouche <i>m</i> / amuse-gueule <i>m</i> / mise en bouche <i>f</i>	Gaumenkitzler <i>r</i> / Appetithäppchen <i>s</i> / Gruß aus der Küche <i>e</i>
ananas <i>m</i>	Ananas <i>e</i>
anchois <i>m</i>	Sardelle <i>e</i> / Anchovis <i>e</i>
andouille <i>f</i>	Schlachtwurst <i>e</i>
andouillette <i>f</i>	Würstchen <i>s</i>
aneth <i>f</i>	Dill <i>r</i>

anguille <i>f</i>	Aal <i>r</i> / Flussaal <i>r</i>
anis étoilé <i>m</i>	Sternanis <i>r</i>
anis <i>m</i>	Anis <i>r</i>
anisette <i>f</i>	Anislikör <i>r</i>
aplatir	plattieren / flachklopfen
appareil <i>m</i>	Gerät <i>s</i>
appétissant	appetitlich / lecker
apprécier / <i>savourer</i>	genießen
apprenti <i>m</i>	Azubi <i>r</i> / Auszubildender <i>r</i>
appuyer / <i>presser</i>	drücken
âpre	herb
araignée <i>f</i> (<i>crustacé</i>)	Teufelkrabbe <i>e</i> / Seespinne <i>e</i>
araignée <i>f</i> (<i>ustensile</i>)	Frittierkelle <i>e</i> / Fritierschauffel <i>e</i>
arête <i>f</i>	Gräte <i>e</i> / Fischgräte <i>e</i>
arête <i>f dorsale</i>	Mittelgräte <i>e</i>
armoire <i>f chauffante</i>	Wärmeschrank <i>r</i>
aromates <i>m pl</i> / <i>herbes</i> <i>f pl</i> aromatiques	Gewürzkräuter <i>s pl</i> / Küchenkräuter <i>s pl</i>
aromatique	aromatisch / würzig
aromatique / <i>épicé</i> (naturellement) / <i>aromatisé</i>	würzig / aromatisiert
aromatisé / <i>épicé</i> (naturellement) / <i>aromatique</i>	würzig / aromatisiert
aromatiser	würzen / parfümieren
arôme <i>m</i>	Aroma <i>s</i> [<i>pl</i> Aromas oder Aromen]
arrière-goût <i>m</i>	Nachgeschmack <i>r</i>
arrosage <i>m</i>	Begießen <i>s</i>
arroser	begießen
arroser de beurre fondu au moment de l'envoi	abschmelzen / abschmälzen [<i>ab</i> <i>schmelzen</i> / <i>ab</i> <i>schmälzen</i>]
arroser la viande fréquemment	Fleisch <i>s</i> häufig begießen
artichaut <i>m</i>	Artischocke <i>e</i>
articulation <i>f</i>	Gelenk <i>s</i>
aspect <i>m</i>	Aussehen <i>s</i>
asperge <i>f</i>	Spargel <i>r</i>
aspérule <i>f odorante</i>	Waldmeister <i>r</i>
aspic <i>m</i>	Sülze <i>e</i> / Aspik <i>r</i>
assaisonné / <i>épicé</i>	gewürzt
assaisonnement <i>m</i> / <i>sauce</i> <i>f</i> de salade <i>f</i>	Salatsauce <i>e</i> / Dressing <i>s</i>
assaisonnement <i>m</i> [<i>action de...</i>]	Würzen <i>s</i>
assaisonnement <i>m</i> [<i>pour un plat, produit</i>]	Würzmittel <i>s</i>
assaisonner	anmachen [<i>an</i> <i>machen</i>] / würzen
assaisonner la salade	Salat <i>r</i> anmachen [<i>an</i> <i>machen</i>]
assaisonner / <i>relever</i>	würzen
assiette de crudités	Rohkostteller <i>r</i>
assiette <i>f</i>	Teller <i>r</i>
assiette <i>f</i> à entremets <i>m</i> / à dessert <i>m</i>	Dessertteller <i>r</i> / Mittelteller <i>r</i>
assiette <i>f creuse</i>	Suppenteller <i>r</i> / tiefer Teller <i>r</i>
assiette <i>f</i> de déchets <i>m pl</i>	Abfallteller <i>r</i>
assiette <i>f plate</i>	flache Teller <i>r</i>
assorti	gemischt
assortiment <i>m</i>	Auswahl <i>e</i> / Zusammenbestellung <i>f</i>
assortiment <i>m</i> de charcuterie / plateau <i>m</i> de charcuterie	Wurstplatte <i>e</i> / Aufschnitt <i>r</i>
attacher	zusammenbinden [<i>zusammen</i> <i>binden</i>]
au « pif »	nach Nase nach / Pi Mahl Daumen

au bain-marie	im Wasserbad
au choix	wahlweise
au réfrigérateur	im Kühlschrank
aubergine f	Aubergine e
autoclave m	Druckgarer r
autocuiseur m / four m à vapeur f /	Dampfofen r / Schnellkochtopf r
autruche f	Strauß r [Fleisch]
avaler	hinunterschlucken
Avent m [période de 4 semaines précédant Noël]	Advent r / Adventszeit e
avocat m	Avocado e
avoir du nez / avoir le nez fin	feine Nase haben



baba m au rhum m	Rum-Savarin r
bac m de plonge f	Spüllbecken s
badigeonner	einpinseln [ein pinseln] / einstreichen [ein streichen] / streichen
baie f de genièvre m	Wacholderbeere e
baies f pl	Beeren e pl
bain-marie [récipient]	Wasserbadbehälter r / Wasserbadkasserolle e
bain-marie m [mode de cuisson]	Wasserbad s
balance f de cuisine f	Küchenwaage e / Waage e
banane f plantain	Plantainbanane e
banane f	Banane e
bar m (Atlantische Ozean) [loup m de mer (Mittelmeer)]	Seebarsch r
baraque f à saucisses f pl	Wurstbude e
barbe f à papa m	Zuckerwatte e
barbue f	Glattbutt r
barde f / tranche f de lard m	Speckscheibe e
barder	bardieren / mit Speckscheiben umwickeln / belegen / bedecken
bas	niedrig
base f	Ansatz r / Grundlage e
basilic m	Basilikum s
bassine f à légumes m (pl)	Wanne e
bâton m de cannelle	Zimtstange e
bâtonnet m / jardinière f	Stäbchen s
batte f à côtelette f	Plattiereisen s / Fleischklopfer r
batteur m / batteur-mélangeur m	Standrührgerät s / Rührgerät s
battre	schlagen / quirlen / durchschlagen [durch schlagen] / verquirlen
battre le beurre en pommade	Butter e schaumig schlagen

battre les blancs en neige ferme	Eiweiß steif schlagen
baudroie <i>f</i> [lotte <i>f</i>]	Seeteufel <i>r</i>
bavarois	bayerisch
bavette <i>f</i>	Bruststück <i>s</i> [vom Rind]
bécasse <i>f</i>	Schnepfe <i>e</i>
beignet <i>m</i>	Berliner <i>r</i> / Krapfen <i>r</i> / Schnittchen <i>s</i>
bergamote <i>f</i>	Bergamotte <i>e</i>
bette <i>f</i> / feuille <i>f</i> de blette <i>f</i> / carde <i>f</i>	Mangold <i>s</i> / Blattmangold <i>s</i> / Rippenmangold <i>s</i>
betterave <i>f</i> / navet <i>m</i> / carotte <i>f</i> [gelbe : Süddeutschland]	Rübe <i>e</i>
betterave <i>f</i> rouge	rote Bete <i>e</i> / rote Rübe <i>e</i>
beurre clarifié	geklärte Butter <i>e</i>
beurre <i>m</i>	Butter <i>e</i>
beurre <i>m</i> aux herbes <i>f pl</i> [d'escargot]	Kräuterbutter <i>e</i>
beurre <i>m</i> décanté	Butterschmalz <i>s</i>
beurre <i>m</i> fondu et refroidi	zerlassene abgekühlte Butter <i>e</i>
beurre <i>m</i> légèrement refroidi	die etwa abgekühlte Butter
beurre <i>m</i> manié	Mehlkloß <i>r</i> / Mehlbutter <i>e</i>
beurre <i>m</i> ramolli	weiche Butter <i>e</i>
beurrer un moule	ausstreichen [aus streichen]
beurrer	buttern / mit Butter bestreichen / einfetten [ein fetten] / mit Butter auspinseln
bicarbonate <i>m</i> de soude <i>f</i>	Natron <i>s</i>
bien cuit	gut durchgebraten
bien mélanger le tout	alles gut mischen
bière <i>f</i> [blonde, brune]	Bier <i>s</i> [hell, dunkel]
bière <i>f</i> à la pression	Bier <i>s</i> vom Fass
bigorneau <i>m</i>	Strandschnecke <i>e</i>
biscotte <i>f</i>	Zwieback <i>r</i>
biscuit <i>m</i> [gâteau sec]	Keks <i>r</i>
blanc <i>m</i>	Brustfilet <i>s</i>
blanc <i>m</i> d'œuf <i>m</i> / protéines <i>f(pl)</i>	Eiweiß <i>s</i>
blanc <i>m</i> de poulet	Hühnerbrust <i>e</i>
blanchir	blanchieren / überkochen [über kochen] / abwellen [ab wellen] / abbrühen [ab Brühen] / überbrühen [über Brühen]
blanchir [légumes secs] / gonfler / crever [riz]	quellen / aufquellen [auf quellen]
blancs <i>m pl</i> en neige <i>f</i>	Eischnee <i>r</i>
bleu [viande presque crue]	blau [fast roh]
bleu <i>m</i> [fromage <i>m</i>]	Edelpilzkäse <i>r</i>
bocal <i>m</i> à conserve	Einmachglas <i>s</i>
bœuf <i>m</i>	Rind <i>s</i> / Ochse <i>r</i>
bœuf <i>m</i> bourguignon	Rindgulasch <i>s</i> auf Burgunder Art
bœuf <i>m</i> braisé	Schmorbraten <i>r</i> / Rinderschmorbraten <i>r</i>
boire	trinken
boisson <i>f</i>	Getränk <i>s</i>
boîte <i>f</i>	Schachtel <i>e</i>
boîte <i>f</i> de conserve	Dose <i>e</i>
bon	gut
botte <i>f</i>	Bund <i>s</i>
botte <i>f</i> de persil <i>m</i>	Bund <i>s</i> Petersilie

bouchée <i>f</i>	Bissen <i>r</i>
bouchée <i>f</i> à la reine	Königinpastete [Königin-Pastete] <i>e</i>
boucher <i>m</i>	Metzger <i>r</i>
boucherie <i>f</i>	Metzgerei <i>e</i>
bouchon <i>m</i>	Korken <i>r</i>
bouchot <i>m</i> [parc à coquillages]	Muschelpark <i>r</i>
boudin <i>m</i> blanc	Weißwurst <i>e</i>
boudin <i>m</i> noir	Blutwurst <i>e</i>
bougie <i>f</i>	Kerze <i>e</i>
bouillant	kochend / kochend heiß
bouillie <i>f</i>	Brei <i>r</i> / Püree <i>s</i>
bouillir [Flüssigkeit] / cuisiner [préparer] [zubereiten] / cuire [garen]	kochen
bouilloire <i>f</i>	Wasserkocher <i>r</i>
bouilloire <i>f</i> électrique	elektrische Wasserkocher <i>r</i>
bouillon <i>m</i>	Brühe <i>e</i>
bouillon <i>m</i> de légumes <i>m(pl)</i>	Gemüsebrühe <i>e</i>
bouillon <i>m</i> / marmite <i>f</i> / fond <i>m</i> de viande <i>f</i>	Fleischbrühe <i>e</i>
bouillon <i>m</i> de volaille <i>f</i> / fond <i>m</i>	Hühnerbrühe <i>e</i>
bouillonner	sprudeln
boulangier <i>m</i>	Bäcker <i>r</i>
boulangerie <i>f</i>	Bäckerei <i>e</i>
boule <i>f</i>	Kugel <i>e</i>
boule pochée à base de pomme de terre	Kloß <i>r</i> / Knödel <i>r</i>
boulette <i>f</i> au pain <i>m</i>	Semmelknödel <i>r</i> [Süddeutschland/Österreich]
boulette <i>f</i> de foie <i>m</i>	Leberknödel <i>r</i>
boulette <i>f</i> de viande <i>f</i>	Fleischkloß <i>r</i> / Frikadelle <i>e</i>
bouquet <i>m</i> garni	Kräutersträußchen <i>s</i> / Kräuterbündel <i>s</i>
bouquet de légumes aromatiques [poireau <i>m</i> , céleri <i>m</i> , carotte <i>f</i> , persil <i>m</i> tubéreux, persil <i>m</i> [sert à parfumer, soupes, fonds...]	Bund <i>s</i> / Suppengrün <i>s</i>
bourrache <i>f</i>	Boretsch <i>r</i>
bouteille <i>f</i>	Flasche <i>e</i>
boyau <i>m</i>	Darm <i>r</i> (Därme <i>pl</i>)
boyau <i>m</i> artificiel	Kunstdarm <i>r</i>
boyau <i>m</i> naturel	Naturdarm <i>r</i>
braiser / cuire à feu doux / mijoter	schmoren / braundünsten [braun dünsten]
braisière <i>f</i>	Bräter <i>r</i> / Schmortopf <i>r</i>
branche <i>f</i>	Zweig <i>r</i>
branche <i>f</i> de sapin	Tannenzweige <i>r</i>
branchies <i>f pl</i>	Kieme <i>s</i>
bretzel <i>m</i>	Brezel <i>e</i>
bricoler	basteln
brider / trousseur / coucher à la poche / dresser / présenter	dressieren
brillant	glänzend
briquet <i>m</i>	Feuerzeug <i>s</i>
brochet <i>m</i>	Hecht <i>r</i>
brochette <i>f</i> / broche <i>f</i>	Spieß <i>r</i> / Schaschlik <i>r</i> oder <i>s</i>
brochette <i>f</i> de fruits <i>m pl</i>	Fruchtspießchen <i>s</i>
brochette <i>f</i> de viande <i>f</i>	Schaschlik-Spieße <i>r</i>
brocoli <i>m</i>	Broccoli <i>r</i>

brosse <i>f</i> à farine <i>f</i>	Bürste <i>e</i> (Mehlbürste)
broyer / écraser	zerdrücken
brûlant	siedendheiß / kochend heiß
brûlé	angebrannt / verbrannt
brunoise	feine Würfel / Gemüsewürfel <i>r</i>
buccin <i>m</i>	Wellhornschnecke <i>e</i>



c'est délicieux	lecker !
c'est... (à l' ouïe)	das hört sich...an
c'est... (à la vue)	das sieht ...aus
c'est... (au goût)	das schmeckt...
c'est... (au toucher)	das fühlt sich...an
cabane <i>f</i>	Bude <i>e</i>
cabillaud <i>m</i>	Kabeljau <i>r</i> / Stockfisch <i>r</i>
cacao <i>m</i>	Kakao <i>r</i>
cadeau <i>m</i> de Noël	Weihnachtsgeschenk <i>s</i> -
café <i>m</i>	Kaffee <i>r</i>
café <i>m</i> [endroit où l'on consomme] / bistrot <i>m</i>	Gastätte <i>e</i> / Gasthaus <i>s</i>
cahier <i>m</i>	Heft <i>s</i>
caillé / coagulé	geronnen
caille <i>f</i>	Wachtel <i>e</i>
cailler / coaguler	gerinnen
cake <i>m</i> aux raisins <i>m pl</i> secs	Rosinenkuchen <i>r</i>
calamar <i>m</i>	Kalamar <i>r</i> / Kalmar <i>r</i> / Tintenfisch <i>r</i>
calendrier <i>m</i> de l'Avent	Adventskalender <i>r</i>
calotte <i>f</i> / récipient <i>m</i>	Schüssel <i>e</i> / Rührschüssel <i>e</i>
camomille <i>e</i>	Kamille <i>e</i>
canard <i>m</i>	Ente <i>e</i>
canard <i>m</i> sauvage	Wildente <i>e</i>
caneton <i>m</i>	Entenkücken <i>s</i>
canne <i>f</i> à sucre <i>m</i>	Zuckerrohr <i>s</i>
canneleur <i>m</i>	Kannelierer <i>r</i>
cannelle <i>f</i>	Zimt <i>r</i>
câpres <i>f pl</i>	Kapern <i>e pl</i>
carambole <i>f</i>	Sternfrucht <i>e</i>
caraméliser	karamellisieren
caraméliser le sucre	Zucker <i>r</i> bräunen
carcasse <i>f</i>	Karkasse <i>e</i> / Rumpf <i>r</i> / Gerippe <i>s</i>
cardamome <i>m/f</i>	Kardamom <i>r</i>
carde <i>f</i> / bette <i>f</i> / feuille <i>f</i> de blette <i>f</i>	Mangold <i>s</i> / Blattmangold <i>s</i> / Rippenmangold <i>s</i>
carotte <i>f</i>	Karotte <i>e</i> / Möhre <i>e</i>
carotte <i>f</i> [gelbe : Süddeutschland] / betterave <i>f</i> / navet <i>m</i>	Rübe <i>e</i>
carottes râpées	geriebene Möhren
carpe <i>f</i>	Karpfen <i>r</i>

carré <i>m</i>	Kotelettstrang <i>r</i> / Nierenbraten <i>r</i> / Rücken <i>r</i>
carré <i>m</i> de chevreuil <i>m</i>	Rehrücken <i>r</i>
carrelet <i>m</i> / plie <i>f</i>	Scholle <i>e</i> / Goldbutt <i>r</i>
cartilage <i>m</i>	Knorpel <i>r</i>
cassant / friable	zerbrechlich
casse-croûte <i>m</i>	Imbiss <i>r</i>
casser	zerbrechen
casser des noix <i>f pl</i>	Nuss <i>e</i> knacken
casser l' œuf <i>m</i>	Ei <i>s</i> aufschlagen [auf schlagen]
casserole <i>f</i> / marmite (à soupe <i>f</i>) / russe <i>f</i>	Topf <i>r</i> / Kasserolle <i>e</i> / Suppentopf <i>r</i> / Kochtopf <i>r</i>
casserole <i>f</i> en cuivre <i>m</i>	Kupfertopf <i>r</i>
cassis <i>m</i>	schwarze Johannisbeere <i>e</i> / Cassis <i>r</i> (<i>valable également pour la liqueur</i>)
cassonade <i>f</i>	Braunzucker <i>r</i> / Rohrzucker <i>r</i>
cassoulet <i>m</i>	Bohneneintopf <i>r</i> mit Hammel
caviar <i>m</i> / œufs <i>m pl</i> de lump <i>m</i>	Kaviar <i>r</i>
cédrat <i>m</i>	Zitronatzitrone <i>e</i>
cela sent... / cela sent... (+ comparaison)	das riecht... / das riecht nach...
céleri <i>m</i>	Sellerie <i>e</i> / Schnittsellerie <i>r</i>
céleri <i>m</i> en branches <i>f pl</i>	Stangensellerie <i>r/e</i>
centré / central	mittig
céleri <i>m</i> rave <i>f</i>	Knollensellerie <i>r</i>
cépage <i>m</i>	Rebsorte <i>e</i>
cèpe <i>m</i>	Steinpilz <i>r</i>
céréales <i>f pl</i>	Getreide <i>s</i>
cercle <i>m</i> à tarte <i>f</i>	Tortenring <i>r</i>
cercle <i>m</i> à vacherin <i>m</i>	Mousse-Ring <i>r</i>
cerf <i>m</i>	Hirsch <i>r</i>
cerfeuil <i>m</i>	Kerbel <i>r</i>
cerise <i>f</i>	Kirsche <i>e</i>
cerise griotte <i>f</i>	Sauerkirsche <i>e</i> / Schattenmorelle <i>e</i>
cerneau <i>m</i> de noix <i>f</i>	Walnusskern <i>r</i>
cervelle <i>f</i>	Hirn <i>s</i> / Gehirn <i>s</i>
chaîne <i>f</i> du froid	Kühlkette <i>e</i>
chair <i>f</i> / viande <i>f</i>	Fleisch <i>s</i>
chair <i>f</i> à saucisse <i>f</i>	Würstbrät <i>s</i>
chair <i>f</i> de homard <i>m</i>	Hummerfleisch <i>s</i>
chair <i>f</i> du fruit <i>m</i>	Fruchtfleisch <i>s</i>
chaleur <i>f</i> de sole <i>f</i> / de voûte <i>f</i>	Unterhitze <i>e</i> / Oberhitze <i>e</i>
chaleur <i>f</i> de voûte <i>f</i> / de sole <i>f</i>	Oberhitze <i>e</i> / Unterhitze <i>e</i>
chalumeau <i>m</i>	Strohalm <i>r</i>
chambé / tempéré	temperiert
chambre <i>f</i> froide	Kühlhaus <i>s</i> / Kühlraum <i>r</i> / Eisschrank <i>r</i>
Champagne <i>m</i>	Champagner <i>r</i>
champignon (terme générique pour tous les champignons quelle que soit la variété)	Pilz <i>r</i>
champignon <i>m</i> de Paris	Champignon <i>r</i>
champignon <i>m</i> vénéneux	Giftpilz <i>r</i>
chant <i>m</i> de Noël	Weihnachtslied <i>s</i>
chanterelle <i>f</i> / girolles <i>f pl</i>	Pfifferlinge <i>r pl</i> / Eierschwamm <i>r</i>
chapelure <i>f</i>	Paniermehl <i>s</i> / Semmelbrösel <i>pl</i> [Süddeutschland/Österreich] / Semmelmehl <i>s</i>

chapon <i>m</i>	Kapaun <i>r</i>
charcuterie <i>f</i> [Aufschnitt] / saucisse <i>f</i> [oder Würstchen]	Wurst <i>e</i>
chariot <i>m</i>	Wagen <i>r</i>
chariot <i>m</i> chauffant	Wärmewagen <i>r</i>
châtaigne <i>f</i> / marron <i>m</i>	Esskastanie <i>e</i>
chaud [très chaud]	heiß / warm
chauffer / saisir vivement / (ré) chauffer	heizen / heiß machen / erhitzen
chausson <i>m</i> aux pommes <i>f</i> <i>pl</i>	Apfeltasche <i>e</i>
chef <i>m</i> [de cuisine]	Küchenchef <i>r</i> / Koch <i>r</i>
chef <i>m</i> [féminin]	Küchenchefin <i>e</i> / Köchin <i>e</i>
chemiser un moule [de farine ou de chapelure]	austreuen [aus streuen]
chemiser un moule de papier sulfurisé	auslegen [aus legen]
chérimole <i>f</i>	Chirimoya <i>e</i>
chevreuil <i>m</i>	Reh <i>s</i>
chinois <i>m</i>	Spitzsieb <i>s</i>
chinois <i>m</i> étamine	Spitzsieb <i>s</i> / Spitzhaarsieb <i>s</i>
chocolat <i>m</i> au lait <i>m</i>	Vollmilchschokolade <i>e</i> / Milchschokolade <i>e</i>
chocolat <i>m</i> belge	Praline <i>e</i>
chocolat <i>m</i> noir / amer	Zartbitterschokolade <i>e</i> / Kuvertüre <i>e</i>
choisir	wählen
chope <i>f</i> de bière <i>f</i>	Bierkrug <i>r</i>
chou <i>m</i>	Kohl <i>r</i> / Kraut <i>s</i>
chou <i>m</i> à la crème <i>f</i>	Windbeutel <i>r</i>
chou <i>m</i> blanc	Weißkohl <i>r</i>
chou <i>m</i> braisé	Schmorkraut <i>s</i>
chou <i>m</i> de Bruxelles	Rosenkohl <i>r</i>
chou <i>m</i> de Milan	Grünkohl <i>r</i>
chou <i>m</i> fleur <i>f</i>	Blumenkohl <i>r</i>
chou <i>m</i> frisé	Wirsing <i>r</i> / Wirsingkohl <i>r</i>
chou <i>m</i> rouge	Rotkohl <i>r</i>
choucroute <i>f</i> [légume]	Sauerkraut <i>s</i>
chou-rave <i>m</i>	Kohlrabi <i>r</i>
ciboulette <i>f</i>	Schnittlauch <i>r</i>
ciboulette <i>f</i> <i>ciselée</i>	geschnittene Schnittlauch <i>r</i>
cidre <i>m</i> [doux, brut]	Apfelmost <i>r</i> [lieblich, trocken]
ciseaux <i>m</i> <i>pl</i>	Schere <i>e</i>
ciseaux <i>m</i> <i>pl</i> de cuisine	Küchenschere <i>e</i>
ciseler	feinschneiden [fein schneiden] / kleinschneiden [klein schneiden] / in Würfel schneiden / ziselieren
ciseler / couper en dés <i>m</i> <i>pl</i>	würfeln / in Würfel <i>pl</i> schneiden/ feinschneiden [fein schneiden] / kleinschneiden [klein schneiden] / ziselieren
citron <i>m</i>	Zitrone <i>e</i>
citron <i>m</i> vert	Limone <i>e</i>
citronnelle <i>f</i> / mélisse <i>f</i>	Zitronenkraut <i>s</i> / Zitronenmelisse <i>e</i>
citrouille <i>f</i> / potiron <i>m</i>	Kürbis <i>r</i>
cive <i>f</i> / ciboule <i>f</i>	Frühlingszwiebel <i>e</i>
civet <i>m</i>	Wildragout <i>r</i>
clair / limpide	klar

clair [≠ foncé]	hell [≠ dunkel]
clarifier / décanter	klären
clarifier les œufs	Eier <i>pl</i> trennen / Eiweiß und Eigelb trennen
client <i>m</i> habitué	Stammgast <i>r</i>
clous <i>m</i> de girofle <i>m</i>	Nelke <i>e</i> / Gewürznelke <i>e</i>
coagulé / caillé	geronnen
coaguler / cailler	gerinnen
cochon <i>m</i> de lait	Spanferkel <i>s</i>
cocotte <i>f</i> à vapeur <i>f</i> / autocuiseur <i>m</i>	Schnellkochtopf <i>r</i> / Dampftopf <i>r</i>
cocotte <i>f</i> minute ®	Schnellkochtopf <i>r</i>
cœur <i>m</i>	Herz <i>s</i>
cœur <i>m</i> d' artichaut	Artischockenherz <i>s</i>
coing <i>m</i>	Quitte <i>e</i>
colin <i>m</i> / merlu <i>m</i>	Seehecht <i>r</i>
collant (pâte par exemple)	klebrig (Teig z.B.)
collier <i>m</i>	Hals <i>r</i>
colorant <i>m</i>	Farbstoff <i>r</i>
coloré ≠ sans couleur <i>f</i>	farbig ≠ farblos
colorer / rissoler	anbraten [an braten] / braten / bräunen / anbräunen [an bräunen] / rösten
colorer blond doré	goldgelb anbraten [an braten]
colorer des os <i>m(pl)</i> au four	anrösten [an rösten] / grillen
commande <i>f</i>	Bestellung <i>e</i>
commander	bestellen
commencer	anfangen [an fangen]
compote <i>f</i>	Kompott <i>e</i> / Mus <i>s</i>
compote <i>f</i> de pommes <i>f pl</i>	Apfelmus <i>s</i> / Apfelkompott <i>s</i>
concasser / piler / hacher grossièrement	zerhacken / zerstoßen / grob hacken / schroten
concentré	eingedickt
concentré <i>m</i>	Konzentrat <i>s</i>
concentré <i>m</i> de tomate <i>f</i>	Tomatenmark <i>s</i>
concombre <i>m</i>	Salatgurke <i>f</i> / Gurke <i>e</i>
condiment <i>m</i>	Würze <i>e</i> / Würzstoff <i>r</i> / Anmachen <i>s</i>
condiments <i>m(pl)</i>	Würzen <i>e(pl)</i>
confectionner / réaliser	zubereiten [zu bereiten]
confire / glacer	kandieren
confirmer	bestätigen
congélateur <i>m</i>	Tiefkühlschrank <i>r</i> / Tiefkühltruhe <i>e</i> / Gefrierschrank <i>r</i>
congelé	tiefgekühlt / tiefkühl (TK) / eingefroren
congeler	einfrieren [ein frieren]
congre <i>m</i>	Meeraal <i>r</i>
conseiller	empfehlen
conservation <i>f</i>	Aufbewahrung <i>e</i>
conserver	aufbewahren [auf bewahren]
consommation <i>f</i>	Verzehr <i>r</i>
consommé de queue de bœuf	Ochsenchwanzsuppe <i>e</i>
consommé <i>m</i>	Kraftbrühe <i>e</i>
consommé rapidement	bald verzehrt
consommer	verzehren
conte <i>m</i> de Noël	Weihnachtsgeschichte <i>e</i>
contre-filet <i>m</i> , faux-filet <i>m</i>	Lendenstück <i>s</i>

	convenir à...	sich eignen
	copeau <i>m</i> [<i>r= Stückchen</i>] / râpe <i>f</i> [<i>e= Küchengerät</i>] / Reibe, / Gemüsehebel	Raspel <i>e</i>
	copeaux <i>m pl</i> de chocolat <i>m</i>	Schokostreusel <i>r</i> oder <i>s</i>
	coq <i>m</i>	Hahn <i>r</i>
	coque <i>f</i>	Herzmuschel <i>e</i>
	coquelet <i>m</i>	Hähnchen <i>s</i>
	coquille <i>f</i>	Bräter <i>r</i>
	coquillage <i>m</i>	Muschel <i>e</i>
	coquillages <i>m pl</i>	Schalentiere <i>s pl</i> [<i>Muscheln, Austern usw.</i>]
	coquille [<i>Eier, Nüsse, Schalentiere</i>] <i>f</i> / écorce <i>f</i> [<i>Orangen, Zitronen</i>] / pelure <i>f</i> [<i>Kartoffeln, Gemüse</i>] / épluchure <i>f</i> / peau <i>f</i> [<i>Haut</i>] [<i>Bananen</i>] / coupe <i>f</i> [<i>récipliant = Gefäß</i>]	Schale <i>e</i>
	coquille <i>f</i> Saint-Jacques	Jakobsmuschel <i>e</i>
	coriandre <i>m/f</i>	Koriander <i>r</i>
	corne <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>	Teigkratzer <i>r</i> / Horn <i>s</i> / Schlesinger <i>r</i> / Teigschaber <i>r</i> / Gummischaber <i>r</i> / Teigkarte <i>e</i>
	corner / gratter (<i>un os</i>)	schaben
	cornet <i>m</i> [<i>en papier sulfurisé</i>]	Spritztütchen <i>s</i>
	cornet <i>m</i> à glace <i>f</i>	Eiswaffel <i>e</i>
	cornichon <i>m</i>	Gewürzgurke <i>e</i> / Einlegegurke <i>e</i>
	corps <i>m</i>	Körper <i>r</i>
	cosse <i>f</i>	Pale <i>e</i> / Hülse <i>e</i>
	côte <i>f</i>	Rippe <i>e</i>
	côte <i>f</i> [<i>boeuf = Rind veau = Kalb</i>] / côtelette <i>f</i> [<i>porc = Schwein agneau = Lamm</i>]	Kotelett <i>s</i>
	côte <i>f</i> / côtelette <i>f</i>	Kotelett <i>e</i>
	côte <i>f</i> à l' <i>os</i>	Hochrippe <i>e</i> / Hohe Rippe <i>e</i> / T-Bone-Steak
	côté <i>m</i> peau <i>f</i>	Hautseite <i>e</i>
	côté peau <i>f</i> en premier	Hautseite <i>e</i> nach unten
	côtelette <i>f</i> / côte <i>f</i>	Kotelett <i>e</i>
	couche <i>f</i>	Schicht <i>r</i>
	coucher à la poche	spritzen
	coucher à la poche / trousser / brider / dresser / présenter	dressieren
	coulant / liquide	flüssig / fließend
	couler	einlaufen [<i>ein laufen</i>]
	coulis <i>m</i> de framboises	Himbeersauce <i>e</i>
	coupé	geschnitten
	coupe <i>f</i>	Becher <i>r</i> / Schale <i>e</i>
	coupe <i>f</i> [<i>récipliant = Gefäß</i>]	Schale <i>e</i>
	coquille [<i>Eier, Nüsse, Schalentiere</i>] <i>f</i> / écorce <i>f</i> [<i>Orangen, Zitronen</i>] / pelure <i>f</i> [<i>Kartoffeln, Gemüse</i>] / épluchure <i>f</i> / peau <i>f</i> [<i>Haut</i>] [<i>Bananen</i>] / coupe <i>f</i> [<i>glacée</i>]	Eisbecher <i>r</i>
	couper / sectionner	durchtrennen [<i>durch trennen</i>]
	couper / trancher / tailler	schneiden / tranchieren
	couper en 2	halbieren

couper en dés <i>m pl</i> / ciseler	würfeln / in Würfel <i>pl</i> schneiden/ feinschneiden [fein schneiden] / kleinschneiden [klein schneiden] / ziselieren
couper en deux / trancher / sectionner	durchschneiden [durch schneiden]
couper en huit morceaux / parts	in acht Stücke schneiden
couper en julienne <i>f</i> / lanières <i>f pl</i>	in Streifen <i>e pl</i> schneiden
couper en lamelles <i>f pl</i> / en rondelles <i>f pl</i>	in Scheiben <i>e pl</i> schneiden
couper en lanières <i>f pl</i> / julienne <i>f</i>	in Streifen <i>e pl</i> schneiden
couper en morceaux <i>m pl</i> / détailler en morceaux <i>m pl</i>	in Stücke <i>s pl</i> schneiden
couper en petits dés	fein würfeln
couper en petits morceaux <i>m pl</i>	zerkleinern
couper en quartiers <i>m pl</i> / couper en quatre	vierteln
couper en rondelles <i>f pl</i> / en lamelles <i>f pl</i>	in Scheiben <i>e pl</i> schneiden
couperet <i>m</i>	Hackbeil <i>s</i> / Schlagbeil <i>s</i> / Küchenbeil <i>s</i>
couperet <i>m</i> boucher	Küchenspalter <i>r</i>
courge <i>f</i>	Gartenkürbis <i>r</i>
courgette <i>f</i>	Zucchini <i>e</i>
couronne <i>f</i> de l'Avent <i>m</i>	Adventskranz <i>r</i>
court-bouillon <i>m</i> / réduction <i>f</i> / liquide <i>m</i> de cuisson <i>f</i>	Sud <i>r</i> / Gemüsesud <i>r</i>
couteau <i>m</i>	Messer <i>s</i>
couteau <i>m</i> [coquillage <i>m</i>]	Messermuschel <i>e</i>
couteau <i>m</i> à huîtres <i>f pl</i>	Austernmesser <i>s</i> / Austernöffner <i>r</i>
couteau <i>m</i> aiguisé	scharfes Messer <i>s</i>
couteau <i>m</i> d'office <i>m</i> / couteau <i>m</i> de cuisine <i>f</i>	Küchenmesser <i>s</i>
couteau-scie <i>m</i>	Sägemesser <i>s</i>
couvercle <i>m</i>	Deckel <i>r</i>
couvert <i>m</i>	Besteck <i>s</i> / Gedeck <i>s</i>
couvert <i>adj</i>	abgedeckt
couverture <i>e</i> blanche	weiße Kuvertüre <i>e</i>
couverture <i>f</i> noire	dunkle Kuvertüre <i>e</i> / Zartbitterschokolade <i>e</i>
couvrir	zudecken
couvrir (à l'aide d'un couvercle)	bedecken
crabe <i>m</i>	Krebs <i>r</i> / Taschenkrebs <i>r</i> / Krabbe <i>e</i>
crèche <i>f</i>	Krippe <i>e</i>
crème <i>f</i> aigre	Sauerrahm <i>r</i>
crème <i>f</i> au beurre <i>m</i>	Buttercreme <i>e</i>
crème <i>f</i> Chantilly	Schlagsahne <i>e</i> / Sahne <i>e</i> / geschlagene Sahne <i>e</i>
crème <i>f</i> fouettée	Schlagsahne <i>e</i>
crème <i>f</i> fraîche	Rahm <i>r</i> / Sahne <i>e</i>
crème <i>f</i> fraîche / crème <i>f</i> Chantilly	Sahne <i>e</i> / Rahm <i>r</i>
crème <i>f</i> renversée	Sturzcreme <i>e</i>
crème fraîche légère (10 à 15 % de matière grasse)ensemencée avec un ferment qui lui donne un léger goût suret	saure Sahne
crémeux	sahnig / rahmig / cremig
crémeux / nappant / onctueux	cremig
crêpe <i>f</i>	Pfannkuchen <i>r</i>
cresson <i>m</i> alénois	Gartenkresse <i>e</i>
cresson <i>m</i> de fontaine <i>f</i>	Brunnenkresse <i>e</i>

cressonnette <i>f</i>	Kresse <i>e</i>
crever [riz] / blanchir [légumes secs] / gonfler	quellen / aufquellen [auf quellen]
crevette <i>f</i>	Garnele <i>e</i> / Krabbe <i>e</i> / Krevette <i>e</i>
crochet <i>m</i> pour pétrir	Knethaker <i>r</i>
croquant	bissfest / knackig
croquette <i>f</i> de poisson <i>m</i>	Fischfrikadelle <i>e</i>
crosne <i>m</i>	Knollenziest <i>r</i>
crosse <i>f</i> de fougère <i>f</i>	Farnspitze <i>e</i>
croustillant	knusprig
croûte <i>f</i>	Kruste <i>e</i>
croûton <i>m</i>	geröstete Brotwürfel <i>r</i>
cru	roh / ungekocht
crudités <i>f pl</i>	Rohkost <i>e</i>
crustacé <i>m</i>	Krustentier <i>s</i> / Krestier <i>s</i> / Krebs <i>r</i>
cube <i>m</i> bouillon	Brühwürfel <i>r</i>
cuillère à café bombée	gehäufte Teelöffel (geh. TL)
cuillère à café rase	gestrichener Teelöffel (gestr. TL)
cuillère-doseuse <i>f</i>	Messlöffel <i>f</i>
cuillère à glace	Eisportionierer <i>r</i>
cuillère à soupe bombée	gehäufte Esslöffel (geh. EL)
cuillère à soupe rase	gestrichener Esslöffel (gestr. EL)
cuillère <i>f</i> [cuiller] à café <i>m</i>	Teelöffel <i>r</i> (TL) / Kaffeelöffel <i>r</i>
cuillère <i>f</i> à sauce <i>f</i> / louche <i>f</i>	Gießlöffel <i>r</i>
cuillère <i>f</i> à soupe	Suppenlöffel <i>r</i> / Esslöffel <i>r</i> (EL)
cuillère <i>f</i> en bois <i>m</i>	Holzlöffel <i>r</i> / Kochlöffel <i>r</i>
cuillère <i>f</i> ou cuiller <i>f</i>	Löffel <i>r</i>
cuillerée <i>f</i> (proportion)	Löffel <i>r</i> voll [Mengenangabe]
cuire / pocher	pochieren / kochen / sieden
cuire / pocher / cuisiner	kochen / pochieren / sieden
cuire / roussir / torréfier [farine]	einbrennen [ein brennen]
cuire [garen] / cuisiner [préparer] [zubereiten] / bouillir [Flüssigkeit]	kochen
cuire à blanc	blind backen [oder blinbacken]
cuire à couvert	zugedeckt gar kochen / ziehen lassen
cuire à feu doux	bei schwacher Hitze garen
cuire à feu doux / braiser / mijoter	schmoren / braundünsten [braun dünsten]
cuire à feu moyen / cuire à feu modéré	bei mittlerer Hitze kochen
cuire à feu vif	auf starker Flamme kochen
cuire à frémissement	ziehen
cuire à frémissement / laisser frémir	köcheln lassen / kochen lassen/ garköcheln [gar köcheln] lassen / simmern lassen
cuire à frémissement / mijoter / frémir	köcheln / simmern / sieden
cuire à la nappe (crème anglaise, sauces...)	zur Rose abziehen
cuire à l'étuvée / suer	dünsten
cuire à la vapeur (avec pression)	dämpfen mit Druck / schnellkochen [schnell kochen] / druckgaren [druck garen]
cuire à la vapeur (sans pression)	dämpfen (ohne Druck) / schnellkochen [schnell kochen] / mit Druck garen
cuire à la vapeur / à la vapeur	dämpfen
cuire au bain-marie	im Wasserbad garen
cuire au four une pâtisserie	backen
cuire un gâteau	Kuchen <i>r</i> backen

cuisine <i>f</i>	Küche <i>e</i>
cuisiner / pocher/ cuire	kochen / pochieren / sieden
cuisiner [préparer] [zubereiten] / cuire [garen] / bouillir[Flüssigkeit]	kochen
cuisinier <i>m</i> féminin	Köchin <i>e</i> / Küchenchefin <i>e</i>
cuisinier <i>m</i> / chef <i>m</i> de cuisine <i>f</i>	Koch <i>r</i> / Küchenchef <i>r</i>
cuisse <i>f</i> / cuissot <i>m</i> / gigot <i>m</i> / gigue <i>f</i>	Schenkel <i>r</i> / Keule <i>e</i> / Schlegel <i>r</i>
cuisse <i>f</i> de grenouille <i>f</i>	Froschschenkel <i>r</i>
cuisson <i>f</i> [pocher / au four (pâtisserie) / terme général]	Kochen <i>s</i> / Backen <i>s</i> / Garung <i>e</i> = Garen <i>s</i>
cuisson <i>f</i> des poissons <i>m(pl)</i>	Fischzubereitung <i>e</i>
cuissot <i>m</i> / gigue <i>f</i> / gigot <i>m</i> / cuisse <i>f</i>	Keule <i>e</i> / Schlegel <i>r</i>
cuissot <i>m</i> de chevreuil / gigue <i>f</i> cuit	Rehkeule <i>e</i> gekocht (à l'eau)/ gebraten (au four ou sauté)/gebacken (en pâtisserie)
cuit à court- mouillement	im Ofen (oder auf dem Herd) dünsten
cuit une seconde fois	zweites Mal gekocht
cul <i>m</i> de poule	Schneeschlagkessel <i>r</i>
cumin <i>m</i>	Kümmel <i>r</i>
curcuma <i>m</i>	Kurkuma <i>e</i>
curry <i>m</i>	Curry <i>r</i>



d'Aix-la-Chapelle (ville réputée pour ses pains d'épices)	aachener
dans une assiette creuse	in einem tiefen Teller
darne <i>f</i>	Fischfilet <i>s</i>
datte <i>f</i>	Dattel <i>e</i>
daurade <i>f</i> ou dorade <i>f</i>	Goldbrasse <i>e</i>
de ... grammes environ chacun	je etwa ... g
de Dresde	dresdner / dresdener
débarrasser	abräumen [ab räumen] / beiseite stellen [réserver]
débarrasser / décanter / retirer	herausnehmen [heraus nehmen]
débarrasser la table	Tisch <i>r</i> aufräumen
déborder	überkochen
débuter	anfangen [an fangen]
décanter / clarifier	klären
décanter / retirer / débarrasser	herausnehmen [heraus nehmen]
décanter [vin]	dekantieren
déchets <i>m pl</i>	Abfall <i>r</i> [pl. Abfälle] beim Parieren
décongélation <i>f</i>	Auftauen <i>s</i>
décongeler	auftauen [auf tauen]
décor <i>m</i>	Garnierung <i>e</i> / Verzierung <i>e</i>
décor <i>m</i> de Noël	Weihnachtsschmuck <i>r</i>
décorer	garnieren / verzieren / schmücken
découpe <i>f</i> / détaillage <i>m</i>	Zerlegen <i>s</i> / Zuschneiden <i>s</i>

découper	zerlegen / teilen
découper [généralement cuit]	tranchieren
découper à cru / enlever / retirer	entfernen
découper à l'emporte-pièce	ausstechen [aus stechen]
découper une pâte à l'aide d'une roulette à pâte	ausradeln [aus radeln]
défaut <i>m</i>	Fehler <i>r</i>
dégager (un os)	hohl auslösen
déglacer	ablöschen [ab löschen] / deglacieren
dégorger	entwässern
dégorger [abats, poisson = <i>Innereien, Fisch</i>] / limoner [avec eau et jus de citron = <i>mit Wasser und Zitronensaft</i>] entwässern / dessaler [entsalzen]	wässern
dégraisser	abfetten [ab fetten] / entfetten / Fett abschöpfen [ab schöpfen]
degré <i>m</i>	Grad <i>r</i>
degré <i>m</i> de cuisson <i>f</i>	Garzustand <i>r</i>
dégustateur <i>m</i>	jemand der kostet
dégustation <i>e</i>	Kosten <i>s</i> / Schmecken <i>s</i> / Probieren <i>s</i>
dégustation <i>f</i> de vins <i>m</i> pl	Weinprobe <i>e</i>
déguster	kosten / probieren / schmecken / verkosten
déjeuner [verbe]	zu Mittag essen
déjeuner <i>m</i>	Mittagessen <i>s</i>
délayer [liquide = <i>Flüssigkeit</i>] / rallonger (sauces, potages)	verdünnen / verlängern / anrühren [an rühren] / strecken
délicatement / intimement / doucement	vorsichtig
délicieux	lecker
délicieux / exquis / sapide	süß / lecker / schmackhaft
démouler	stürzen / aus der Form nehmen
dénoyauter / épépiner	entkernen / entsteinen
dénoyateur <i>m</i>	Entkerner <i>r</i>
denrée <i>f</i> alimentaire	Lebensmittel <i>s</i> / Nahrungsmittel <i>s</i>
dépecer / parer	häuten
dépouiller / retirer la peau (anguille par exemple)	abziehen [ab ziehen] (Aal, z. B.) / Haut abziehen / häuten / enthäuten
dés <i>m</i>	Würfel <i>r</i>
désarêté	grätenfrei / grätenlos
désarêter	entgräten
désirer	wünschen
désosser	ausbeinen [aus beinen] / Knochen herauslösen
désosseur <i>m</i>	Ausbeinmesser <i>s</i>
dessaler [entsalzen] / dégorger [abats, poisson = <i>Innereien, Fisch</i>] / limoner [avec eau et jus de citron = <i>mit Wasser und Zitronensaft</i>] entwässern	entsalzen / wässern
desséché / séché	getrocknet
dessécher	austrocknen [aus trocknen]
dessécher (pâte à choux)	abbrennen [ab brennen]
dessécher / sécher / se dessécher	dörren / dorren
dessert <i>m</i>	Nachspeise <i>e</i>

	desservir	abservieren [ab servieren] / abtragen [ab tragen]
	dessous <i>m</i> de plat <i>m</i>	Untersatz <i>r</i>
	détacher	abtrennen [ab trennen] / lösen
	détaillage <i>m</i> / découpe <i>f</i>	Zerlegen <i>s</i>
	détailler en morceaux <i>m pl</i> / couper en morceaux <i>m pl</i>	in Stücke <i>s pl</i> schneiden
	devenir friable	brüchig werden
	dévisser	herausdrehen [heraus drehen]
	diagonale	Durchmesser <i>s</i>
	dimanche <i>m</i> de l'Avent	Adventssonntag <i>r</i>
	diminuer / réduire [l'intensité du feu]	reduzieren [die Hitze]
	dinde <i>f</i> / dindonneau <i>m</i>	Pute <i>e</i> / Truthahn <i>r</i>
	dindon <i>m</i>	Puter <i>r</i>
	dîner <i>m</i> [au dîner]	Abendessen <i>s</i> [zu Abend essen]
	dissoudre (pour dissoudre les sucs <i>m pl</i>)	Bratensaft <i>r</i> loslösen [los lösen] / um den Bratensaft vom Boden zu lösen / auslösen [aus lösen] / lösen
	diviser	teilen / zerlegen
	donner [arôme]	verleihen
	dorure <i>e</i>	ausgeschlagenes Ei / Eigelb
	douceâtre	süßlich
	doucement / intimement / / délicatement	vorsichtig
	douille <i>f</i>	Tülle <i>e</i> / Spritztülle <i>e</i>
	doux / sucré	süß / mild / süßlich
	doux [vin, mousseux, Champagne]	lieblich [Wein, Seckt, Champagner]
	douzaine <i>f</i>	Dutzend <i>s</i>
	Dresde (ville réputée pour son marché de Noël et sa « Stolle » spécialité de Noël)	Dresden
	dresser / trousser / coucher à la poche / brider / présenter	dressieren / anrichten [an richten]
	dresser la table / mettre le couvert	Tisch <i>r</i> decken / anrichten
	dresser sur une assiette chaude	auf einer vorgewärmten Platte anrichten
	dresser un plat	auf einer Platte anrichten
	dur / ferme	fest / zäh / hart
	dur ≠ moelleux	hart ≠ weich
	durée <i>f</i> de conservation <i>f</i>	Haltbarkeit <i>e</i>



	eau <i>f</i>	Wasser <i>s</i>
	eau <i>f</i> bouillante	kochendes Wasser <i>s</i>
	eau <i>f</i> gaseuze	Sprudel <i>r</i>
	eau <i>f</i> -de-vie <i>f</i>	Branntwein <i>r</i>
	ébarber (littéralement : couper les nageoires)	Flossen <i>e pl</i> abschneiden [ab schneiden]
	ébullition <i>f</i>	Sieden <i>s</i>

écailler (gratter les écailles)	abschuppen [ab schuppen] (die Schuppen ab kratzen) / schuppen
écailles <i>f pl</i> de poisson <i>m</i>	Fischschuppen <i>e pl</i> / Schuppen <i>e pl</i>
écaler	pellén
échalote <i>f</i>	Schalotte <i>e</i>
échauder [volaille]	abbrühen [ab brühen]
échine <i>f</i> de porc <i>m</i>	Schweinehals <i>r</i> / Schweinekamm <i>r</i>
éclair <i>m</i>	Liebesknochen <i>r</i>
économat <i>m</i>	Speisekammer <i>e</i>
économe <i>m</i> / épilucheur <i>m</i>	Schäler <i>r</i> / Schälmesser <i>s</i> / Kartoffelschäler <i>r</i>
écorce <i>f</i> [Orangen, Zitronen] / coquille [Eier, Nüsse, Schalentiere] <i>f</i> / pelure <i>f</i> [Kartoffeln, Gemüse] / épiluchure <i>f</i> / peau <i>f</i> [Haut] [Bananen] / coupe <i>f</i> [récipient = Gefäß]	Schale <i>e</i>
écorce <i>f</i> d'orange confite	Orangeat <i>s</i>
écorce <i>f</i> de cédrat <i>m</i> / [liquide = Flüssigkeit] extrait <i>m</i> de citron	Zitronat <i>s</i>
écosser	aushülsen [aus hülsen] / ausschoten / enthülsen
écraser / broyer	zerdrücken
écrémer	Rahm abschöpfen / entrahmen
écrevisse <i>f</i>	Flusskrebs <i>r</i>
écume <i>f</i> / mousse <i>f</i>	Schaum <i>r</i>
écumer	Schaum abschöpfen [ab schöpfen] / abschäumen [ab schäumen] / entschäumen / aufschäumen [auf schäumen]
écumoire <i>f</i>	Schaumlöffel <i>r</i> / Schopflöffel <i>r</i>
effet <i>m</i> de fraîcheur	Kühlwirkung <i>e</i>
effiler	abfädeln [ab fädeln] / abziehen [ab ziehen]
effiloche	zerzupfen
égoutter	abtropfen [ab tropfen] / abtropfen lassen / abgießen
égouttoir <i>m</i>	Abtropfgestell <i>s</i> / Abtropfgitter <i>s</i>
élastique	elastisch
éléments indésirables	unerwünschte Elemente
éléments minéraux <i>m pl</i>	Mineralstoffe <i>pl</i>
éliminer	abmachen [ab machen] / abziehen [ab ziehen]
émietter	krümeln / bröckeln
émincé <i>m</i>	Geschnetzeltes <i>s</i>
émincé <i>m</i> de volaille <i>f</i>	Geflügelgeschnetzelte <i>s</i>
émincer	emincieren / schnetzeln / zerkleinern / grobblättrig / in feine Streifen schneiden / in sehr feine Scheiben schneiden
émincer [à la râpe ou à la mandoline]	hobeln
éminceur <i>m</i>	Kochmesser <i>s</i>
emploi <i>m</i> / utilisation <i>f</i>	Verwendung <i>e</i>
emporte-pièce <i>m</i>	Aussteckform <i>e</i> / Ausstechring <i>r</i>
en darnes	in Kotelett
en escalopes	in Schnitzeln
en filets	in Filets

en papillote	in Alufolie / im Papierpaket
en remuant	unter Rühren
en remuant régulièrement	unter ständigem Rühren
en rouelles [oignon <i>m</i>]	in Ringen [Zwiebel <i>e</i>]
en steak (grosse tranche prélevée dans la queue)	in Fischsteaks (dicke Scheibe aus dem Schwanz geschnitten)
en un mince filet	in einem dünnen Strahl
endive <i>f</i>	Chicorée <i>r/e</i> / Chicoree <i>r</i>
Enfant <i>m</i> Jésus	Christkind <i>s</i>
enfourner / mettre au four	in den Ofen schieben
enlever	abmachen [ab machen] / abziehen [ab ziehen]
enlever / retirer / découper à cru	entfernen
enrober de	umhüllen / umwickeln mit / ummanteln
enrouler	wickeln
entailler / inciser	einschneiden [ein schneiden]
entonnoir <i>m</i>	Trichter <i>r</i>
entrecôte <i>f</i>	hohe Rippe <i>e</i>
entrée <i>f</i> / hors-d'œuvre <i>m</i>	Vorspeise <i>e</i>
environ	ca. ou circa
épais / onctueux / velouté [adjectif]	sämig / cremig
épais / solide	dick
épaisseur <i>f</i>	Dicke <i>e</i>
épaule <i>f</i>	Blatt <i>s</i> / Schulter <i>e</i>
épaule <i>f</i> d'agneau <i>m</i>	Lammschulter <i>e</i>
épépiner / dénoyauter	entkernen
éperlan <i>m</i>	Stint <i>r</i>
épicé (naturellement) / aromatisé / aromatique	würzig / aromatisiert
épicé / piquant / relevé / assaisonné	scharf / pikant / stark gewürzt / gewürzt
épice <i>f</i>	Gewürz <i>s</i>
épices <i>f(pl)</i>	Gewürze <i>pl</i>
épiler [volaille]	auszupfen [aus zupfen] (Geflügel)
épinards <i>mpl</i>	Spinat <i>r</i>
éplucher (oignon <i>m</i> , ail <i>m</i> , pistaches <i>pl</i> , noisettes <i>pl</i> , amandes <i>pl</i>)	abziehen [ab ziehen] (Zwiebe <i>e</i> , Knoblauch <i>r</i> , Pistazien <i>pl</i> , Hazelnüsse <i>pl</i> , Mandeln <i>pl</i>) / (Sauce) / (Bohnen) / (Kaninchen)
éplucher [légumes = Gemüse] / schälen / laver, nettoyer [objets = Gegenstände / waschen]	putzen / häuten
éplucher [légumes = Gemüse] putzen / peler [fruits = Obst]	schälen
éplucheur <i>m</i> / économiste <i>m</i>	Schäler <i>r</i> / Schälmesser <i>s</i> / Kartoffelschäler <i>r</i>
éplucheuse <i>f</i> / machine <i>f</i> à éplucher	Schälmaschine <i>e</i>
épluchure <i>f</i> / peau <i>f</i> [Haut] [Bananen] / coquille [Eier, Nüsse, Schalentiere] <i>f</i> / écorce <i>f</i> [Orangen, Zitronen] / pelure <i>f</i> [Kartoffeln, Gemüse] / coupe <i>f</i> [récipient = Gefäß]	Schale <i>e</i> [Abfall beim Schälen]
éponger / sécher / essuyer	trocknen / abtrocknen [ab trocknen] / abwischen [ab wischen]
épuiser la gousse de vanille avec le dos d'un couteau	das Mark der Vanilleschote mit einem Messerrücken herausschaben

équeuter [fruits]	entstielen
équeuter [persil <i>m</i>]	abzupfen [ab zupfen] / zupfen [Petersilie <i>e</i>]
escalope <i>f</i>	Schnitzel <i>s</i>
escargot <i>m</i>	Weinbergschnecke <i>e</i> / Schnecke <i>e</i>
espadon <i>m</i>	Schwertfisch <i>r</i>
essence <i>f</i> d'amande <i>f</i> amère	Bittermandel Aroma <i>s</i> / Bittermandelöl <i>s</i>
essorer	schleudern / trockenschleudern
essoreuse <i>f</i> à salade	Salatschleuder <i>e</i>
essuyer / sécher / éponger	trocknen / abtrocknen [ab trocknen] / abwischen [ab wischen]
estampille <i>f</i>	Stempel <i>r</i>
estomac <i>m</i> / gésier <i>m</i>	Magen <i>r</i>
estragon <i>m</i>	Estragon <i>r</i>
esturgeon <i>m</i>	Stör <i>r</i>
étage <i>m</i> / niveau <i>m</i>	Stufe <i>e</i>
étaler (confiture <i>f</i> ...)	verteilen / verstreichen
étamine <i>m</i> [torchon <i>m</i> fin]	Staubgefäß <i>s</i> / Mulltuch <i>s</i>
étiquetage <i>m</i> des produits <i>m</i> (<i>pl</i>) alimentaires	Lebensmittelkennzeichnung <i>e</i>
étoile <i>f</i>	Stern <i>r</i>
être en retard	sich verspäten
étrille <i>f</i>	Striegel <i>r</i>
évier <i>m</i>	Ausguss <i>r</i>
éviscérer	ausnehmen [aus nehmen]
éviscérer / vider	Fisch <i>s</i> leeren / die Eingeweide entnehmen
exquis / délicieux	süß / lecker
extrait <i>m</i> de citron [Flüssigkeit] / écorce <i>f</i> de cédrat <i>m</i>	Zitronat <i>s</i>

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

fabriqué	hergestellt
fade	fad (oder fade) / geschmacklos
faible / bas	gering
faire blondir	glasig dünsten lassen
faire bouillir	aufschäumen [auf schäumen]
faire cuire à la friture	ausbacken [aus backen] / im Fettbad backen
faire cuire au four (pâtisserie)	im Backofen backen
faire des conserves <i>f</i> <i>pl</i>	Konserven einmachen
faire fondre	auslassen [aus lassen]
faire fondre [matière grasse]	zerlassen
faire frire	ausbacken [aus backen] / im Fettbad backen
faire la plonge	Geschirr <i>s</i> spülen
faire la vaisselle	Abwasch <i>r</i> machen
faire mousser	aufschäumen [auf schäumen]
faire revenir	anbraten [an braten] / braten / bräunen / auslassen [aus lassen]
faire sauter	schwenken

faire une fontaine <i>f</i> (au centre)	in die Mitte eine Vertiefung drücken / Vertiefung <i>e</i> (in die Mitte) eindrücken / Mulde <i>e</i> (in die Mitte) eindrücken
faisan <i>m</i>	Fasan <i>r</i>
faitout <i>m</i> ou fait-tout <i>m</i>	Fleischtopf <i>r</i>
famille <i>f</i>	Familie <i>e</i>
farce <i>f</i> / garniture <i>f</i>	Füllung <i>e</i>
farci	gefüllt
farcir / remplir / garnir	füllen
fariné	bemehlen
farine <i>f</i>	Mehl <i>s</i> / Weizenmehl <i>s</i>
farine <i>f</i> de blé <i>m</i> noir / farine <i>f</i> de sarrasin <i>m</i>	Buchweizenmehl <i>s</i>
fariner	mehlen / mehlieren / in Mehl wenden
fariner / rouler dans la farine	wälzen
farineux	mehlig
fécule <i>f</i> / géifiant <i>m</i> / maïzena ® <i>f</i>	Speisestärke <i>e</i> / Stärke <i>e</i>
fendre la gousse de vanille sur la longueur	Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen
fenouil <i>m</i>	Fenchel <i>r</i>
fenouil <i>m</i> bulbeux	Fenchelknollen <i>r</i>
ferme / dur	zäh / hart / fest
fête <i>f</i>	Fest <i>s</i>
fête <i>f</i> de Noël	Weihnachtsfeier <i>e</i>
fêter Noël	Weihnacht / Weihnachten feiern
feu <i>m</i> / flamme <i>f</i>	Hitze <i>e</i> / Flamme <i>e</i> / Feuer <i>s</i>
feuille <i>f</i>	Blatt <i>s</i>
feuille <i>f</i> de blette <i>f</i> / carde <i>f</i> , côtes <i>f</i> <i>pl</i> de bettes / bette <i>f</i>	Rippenmangold <i>s</i> / Mangold / Blattmangold <i>n</i>
feuille <i>f</i> de laurier	Lorbeerblatt <i>s</i> (<i>pl</i> : -blätter)
feuille <i>f</i> de menthe <i>f</i>	Minzeblatt <i>s</i> (<i>pl</i> : -blätter)
fève <i>f</i> [de la galette des Rois]	Bohne <i>e</i> / Dreikönigsfigur [Bohne oder Figur die im Kuchen zum Dreikönigsfest versteckt ist]
fèves <i>f</i> <i>pl</i>	dicke Bohnen <i>e</i> <i>pl</i> / Saubohnen
fibre <i>f</i>	Faser <i>e</i>
ficeler une viande	mit einem Bindfaden Fleisch umwickeln
ficelle <i>f</i>	Garn <i>s</i>
ficelle <i>f</i> à rôtir	Küchengarn <i>s</i>
figue <i>f</i>	Feige <i>e</i>
figue <i>f</i> de Barbarie	Kaktusfeige <i>e</i>
filet d'eau froide	fließendes kaltes Wasser
filet <i>m</i>	Filet <i>s</i>
filet <i>m</i> [volaille/poisson]	Auswahl <i>e</i> [Geflügel / Fisch]
filet <i>m</i> de canard <i>m</i> / magret <i>m</i>	Entenbrust <i>e</i> / Entenbrustfilet <i>s</i>
filet <i>m</i> de sole <i>f</i> (couteau)	Filetmesser <i>s</i>
fileter / lever les filets	filetieren / filieren
filets <i>m</i> <i>pl</i> de haddock <i>m</i>	Schillerlocken <i>e</i> <i>pl</i>
filtrer	abseihen [ab seihen]
fin [≠épaisseur]	dünn [≠Dicke]
fin [texture]	fein [Konsistenz]
fine tranche <i>f</i>	dünne Scheibe <i>e</i>
fines herbes <i>fpl</i> / aromates <i>m</i> (<i>pl</i>)	Kräuter <i>s</i> <i>pl</i>
finir la cuisson	ausbacken

flamber (volaille)	abbrennen [ab brennen] / absengen [ab sengen]
flamme <i>f</i> / feu <i>m</i>	Feuer <i>s</i> / Flamme <i>e</i> / Hitze <i>e</i>
flan <i>m</i>	Pudding <i>r</i>
flet <i>m</i> / plie <i>f</i> commune	Flunder <i>e</i>
flétan <i>m</i>	Heilbutt <i>r</i>
fleur <i>f</i> de sureau <i>m</i>	Holunderblüte <i>e</i>
fleur <i>f</i> de thym <i>m</i>	gerebelte Thymian <i>r</i>
fleurer	bestreuen [be streuen] / mit Mehl ausstäuben
fleurer / singer / parsemer	einstreuen [ein streuen]
flocon <i>m</i> d'avoine <i>f</i>	Haferflocken (pl)
foie <i>m</i>	Leber <i>e</i>
foie <i>m</i> de veau	Kalbsleber <i>e</i>
foie <i>m</i> de volaille <i>f</i>	Geflügelleber <i>e</i>
foie <i>m</i> gras	Stopfleber <i>e</i>
foncé ≠ clair	dunkel ≠ hell
foncer un moule <i>m</i> avec de la pâte	eine Form <i>e</i> mit Teig auslegen
fond <i>m</i> / bouillon <i>m</i> de volaille <i>f</i>	Hühnerbrühe <i>e</i>
fond <i>m</i> blanc	helle Grundbrühe <i>e</i>
fond <i>m</i> brun	dunkle Grundbrühe <i>e</i>
fond <i>m</i> d'artichaut	Artischockenboden <i>r</i>
fond <i>m</i> de bœuf <i>m</i>	Rinderfond <i>r</i>
fond <i>m</i> de viande <i>f</i> / marmite <i>f</i> / bouillon <i>m</i>	Fleischbrühe <i>e</i>
fondant / juteux	saftig
fondre	schmelzen / auflösen / zerlassen
Forêt-Noire <i>e</i> (gâteau <i>m</i>)	Schwarzwälder Kirschtorte <i>e</i>
former en boule	Kugel formen
fort	stark
fort ≠ léger	kräftig ≠ leicht
fort en goût	kräftig / stark
fouet <i>m</i>	Schneebesen <i>r</i>
fouet <i>m</i> électrique	Handrührgerät <i>r</i>
fouetter	mit dem Schneebesen schlagen
four <i>m</i> / four <i>m</i> à pâtisserie <i>f</i>	Ofen <i>r</i> / Backofen <i>r</i>
four <i>m</i> à vapeur <i>f</i> / autocuiseur <i>m</i>	Dampfofen <i>r</i> / Schnellkochtopf <i>r</i>
four <i>m</i> mixte	Kombidämpfer <i>r</i>
fourchette <i>f</i>	Gabel <i>e</i>
fourchette <i>f</i> à rôtir	Küchengabel <i>e</i>
fourneau <i>m</i> / piano <i>m</i>	Herd <i>r</i>
fraîcheur <i>f</i>	Frische <i>e</i>
frais (fraîcheur <i>f</i> du produit <i>m</i>) ≠ manque de fraîcheur	frisch ≠ nicht frisch aussehen
frais [= froid]	frisch [= kalt]
frais , fraîche [température]	kühl / frisch
fraise <i>f</i>	Erdbeere <i>e</i>
framboise <i>f</i>	Himbeere <i>e</i>
frapper (glacer)	frappieren
frémir	sieden / köcheln

frémir à petite ébullition / laisser cuire	kochen lassen/ garköcheln [gar köcheln] lassen / köcheln lassen / köcheln / simmern / sieden
friable	krümelig / krümlig
friable / cassant	zerbrechlich
frire	ausbacken [aus backen] / im Fettbad backen / im Öl braten / braten / frittieren
frisée <i>f</i>	Friséesalat <i>r</i>
frites <i>f pl</i> / pommes <i>f pl</i> de terre <i>f</i> frites	Pommes <i>e pl</i>
friteuse <i>f</i>	Fritteuse <i>e</i>
froid	kalt
fromage <i>m</i>	Käse <i>r</i>
fromage <i>m</i> à pâte dure / pressée [chair crue]	Hartkäse <i>r</i>
fromage <i>m</i> à pâte <i>f</i> molle à croûte <i>f</i> fleurie	Weichkäse <i>r</i> mit Außenschimmel
fromage <i>m</i> à pâte <i>f</i> pressée non cuite	Schnittkäse <i>r</i>
fromage <i>m</i> à pâte molle	Weichkäse <i>m</i>
fromage <i>m</i> à pâte persillée / bleu <i>m</i>	Blauschimmelkäse <i>r</i>
fromage <i>m</i> affiné	gereifte Käse <i>r</i>
fromage <i>m</i> au lait cru	Rohmilchkäse <i>r</i>
fromage <i>m</i> blanc	Speisequark <i>r</i> / Quark <i>r</i>
fromage <i>m</i> blanc maigre	Magerquark <i>r</i>
fromage <i>m</i> de brebis	Schafskäse <i>r</i>
fromage <i>m</i> de chèvre <i>f</i>	Ziegenkäse <i>m</i>
fromage <i>m</i> fondue	Schmelzkäse <i>r</i>
fromage <i>m</i> frais	Frischkäse <i>r</i>
frotter	abreiben [ab reiben]
frotter /enduire	einreiben [ein reiben]
fruit <i>m</i>	Frucht <i>e</i>
fruit <i>m</i> de la passion	Passionfrucht <i>e</i>
fruit <i>m</i> frais	Frischobst <i>s</i>
fruité	fruchtig
fruits <i>m pl</i>	Früchte <i>e pl</i> / Obst <i>s</i> [attention : SINGULIER]
fruits <i>m pl</i> confits	kandierte Früchte <i>pl</i>
fruits <i>m pl</i> de saison <i>f</i>	Obst <i>s</i> nach Jahreszeit
fruits <i>m pl</i> de mer	Meeresfrüchte <i>pl</i>
fruits <i>pl</i> en conserves <i>f</i>	Dosenfrüchte <i>pl</i>
fumaison <i>f</i>	Räuchern <i>s</i>
fumé	geräuchert
fumer	räuchern
fumet <i>m</i> de poisson <i>m</i>	Fischbrühe <i>e</i>
fusil <i>m</i> / pierre <i>f</i> à aiguiser	Schleifstein <i>r</i> / Wetzstein <i>r</i> / Wetzstahl <i>r</i>

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

galantine *f* Sulzgericht *s*
galette *f* Fladen *r*

galette <i>f de pommes f pl de terre</i>	Kartoffelpuffer <i>r</i> / Kartoffelpfannkuchen <i>r</i>
galette <i>f des Rois m pl</i>	Dreikönigskuchen <i>r</i>
garde-manger <i>m</i>	Vorratschrank <i>r</i>
garni	aufgeschmückt / verziert / garniert
garnir / remplir / farcir	füllen
garnir un moule , une plaque avec de la pâte	auslegen [aus legen]
garniture <i>f</i> / farce <i>f</i>	Füllung <i>e</i>
garniture <i>f d'accompagnement</i>	Beilage <i>e</i>
garniture <i>f de potage m</i>	Einlage <i>e</i> / Suppeneinlage <i>e</i>
gâteau [pâte levée] au miel <i>m</i> et aux amandes <i>f pl</i> [littéralement nid d'abeilles]	Bienenstich <i>r</i>
gâteau <i>m</i>	Kuchen <i>r</i> / Torte <i>e</i>
gâteau <i>m</i> / tarte <i>f</i>	Torte <i>e</i>
gâteau <i>m</i> au pavot <i>m</i>	Mohnkuhen <i>r</i>
gâteau <i>m</i> aux fruits <i>m pl</i>	Obstkuchen <i>r</i>
gâteau <i>m</i> aux pommes <i>f pl</i>	Apfelkuchen <i>r</i>
gâteau <i>m</i> , pâtisserie <i>f</i>	Kuchen <i>r</i>
gâteau <i>m</i> (de forme plate) de (pommes de terre par exemple)	Torte <i>f</i>
gauffre <i>f</i>	Waffel <i>e</i>
gélatine <i>f</i>	Gallerte <i>e</i>
gelée <i>f</i>	Gelee <i>e</i>
gélifiant <i>m</i> / fécule <i>f</i> / maïzena ® <i>f</i>	Speisestärke <i>e</i> / Stärke <i>e</i>
gélifier	gelieren
gésier <i>m</i>	Kaumagen <i>r</i> / Muskelmagen <i>r</i>
gésier <i>m</i> / estomac <i>m</i>	Magen <i>r</i>
gibier <i>m</i>	Wild <i>s</i>
gigot <i>m</i> / cuissot <i>m</i> / gigue <i>f</i> / cuisse <i>f</i>	Keule <i>e</i> / Schlegel <i>r</i>
gigot <i>m d'agneau</i>	Lammkeule <i>e</i>
gigot <i>m</i> de mouton <i>m</i>	Hammelkeule <i>e</i>
gigue <i>f</i> / cuissot <i>m</i> / gigot <i>m</i> / cuisse <i>f</i>	Keule <i>e</i> / Schlegel <i>r</i>
gingembre <i>m</i>	Ingwer <i>r</i>
girafe <i>f</i>	Stabmixer <i>r</i> / Pürierstab <i>r</i>
girolles <i>f pl</i> / chanterelle <i>f</i>	Pfifferlinge <i>r pl</i> / Eierschwamm <i>r</i>
glaçage <i>m</i>	Guss <i>r</i> (neue Rechtschreibung) / Guß <i>r</i> / Kandieren <i>s</i> / Glasur <i>e</i> / Zuckerguss <i>r</i>
glacé	glasiert
glacé (≠ brûlant)	eiskalt
glace <i>f</i>	Eis <i>s</i>
glace <i>f royale</i>	Spritzglasur <i>e</i> / Zuckerguss <i>r</i>
glacer	glacieren [glasieren] / überglänzen [über glänzen] / überziehen [über ziehen]
glacer (au nappage blond)	aprikotieren
glacer / confire	kandieren
glacer [au four ou à la salamandre] / gratiner	überbacken [über backen] / gratinieren / überkrusten [im Ofen]
glacer [pâtisserie]	mit einem Guss überziehen [Backwaren]
glucides <i>m(pl)</i>	Kohlenhydrat <i>s</i>
gombo <i>m</i>	Okraschote <i>e</i>
gonfler / blanchir [légumes secs] / crever [riz]	quellen / aufquellen [auf quellen]
goulasch <i>m</i>	Gulasch <i>s</i>
gourmande	

gourmet <i>m</i>	Feinschmecker <i>r</i>
gousse <i>f</i> de vanille <i>f</i>	Vanilleschote <i>e</i>
gousse <i>f</i>	Hülse <i>e</i> / Zehe <i>e</i>
gousse <i>f</i> d' ail <i>m</i>	Knoblauchzehe <i>e</i>
goût <i>m</i> / saveur <i>f</i>	Geschmack <i>r</i>
goût <i>m</i> de gibier <i>m</i>	Wildgeschmack <i>r</i>
goût <i>m</i> sucré	Süße <i>e</i>
goûter	probieren / kosten / schmecken
goûter et rectifier l'assaisonnement	abschmecken [ab schmecken]
goutte à goutte	tropfenweise
goutte <i>f</i>	Tropfen <i>r</i>
goyave <i>f</i>	Guave <i>e</i>
grain <i>m</i> de poivre <i>m</i>	Pfefferkorn <i>s</i> (Pfefferkörner <i>pl</i>)
graines <i>f</i> <i>pl</i>	Samen <i>e</i> <i>pl</i>
graines <i>f</i> <i>pl</i> de sésame <i>m</i>	Sesamkerne <i>r</i> <i>pl</i>
graines <i>f</i> <i>pl</i> de tournesol <i>m</i>	Sonnenblumenkerne <i>r</i> <i>pl</i>
graisser	ausstreichen [aus streichen]
granuleux / plâtreux	körnig
gras ≠ maigre	fett / fettig ≠ fettarm
gras <i>m</i> de la cuisse <i>f</i>	Oberkeule <i>e</i>
gratin <i>m</i>	Auflauf <i>r</i>
gratiner / glacer [au four ou à la salamandre]	überbacken [über backen] / gratinieren / überkrusten
gratter (un os) / corner	schaben
grenouille <i>f</i>	Frosch <i>r</i>
grill <i>m</i>	Grill <i>r</i> / Rost <i>r</i>
grillé	gegrillt / vom Rost
grille <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>	Abkühlgitter <i>s</i> / Kuchendraht <i>r</i> / Kuchenrost <i>r</i>
grille-pain <i>m</i>	Toaster <i>r</i>
griller	anrösten [an rösten] / grillen / auf dem Ofengrill grillen / braten auf dem Rost / grillieren
griotte <i>f</i>	Schattenmorelle <i>e</i> / Sauerkirsche <i>e</i>
grondin <i>m</i>	Knurrhahn <i>r</i>
gros sel <i>m</i>	grobes Salz <i>s</i>
groseille <i>f</i>	Johannisbeere <i>e</i>
groseille <i>f</i> à maquereau	Stachelbeere <i>e</i>
groseille <i>f</i> blanche	weiße Johannisbeere <i>e</i>
groseille <i>f</i> rouge	rote Johannisbeere <i>e</i>
gruau <i>m</i> [sorte de fécule <i>f</i>]	Grütze <i>e</i>
grumeaux <i>mpl</i>	Klumpen <i>r</i> <i>pl</i> [oder Klümpchen <i>s</i> <i>pl</i>]
grumeleux	klümpig
gruyère <i>m</i>	schweizer Käse <i>r</i> / Greyerzer <i>r</i> / Emmentaler
guirlande <i>f</i>	Girlande <i>e</i>

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

habillage *m* de la **volaille** Vorbereitung des Geflügels
habillage *m* du **poisson** Vorbereitung *e* des Fisches

hacher	grob hacken / hacken / wiegen
hacher / piler / concasser	zerhacken / zerstoßen / grob hacken / schroten / zerkleinern
hacher ensemble	durchhacken [durch hacken]
hacher grossièrement / concasser	grob hacken
hachoir <i>m</i> [appareil électrique]	Fleischwolf <i>r</i>
hachoir <i>m</i> [couteau hachoir]	Wiegemesser <i>s</i>
hareng <i>m</i>	Matjes <i>r</i> / Hering <i>r</i> / Matjeshering <i>r</i>
hareng <i>m</i> mariné dans du vinaigre	Bismarckhering <i>r</i>
hareng <i>m</i> salé	Salzhering <i>r</i>
haricot <i>m</i>	Bohne <i>e</i>
haricots <i>m pl</i> beurre	gelbe Bohnen <i>e pl</i>
haricots <i>m pl</i> blancs / secs	weiße Bohnen <i>e pl</i>
haricots <i>m pl</i> verts	grüne Bohnen <i>e pl</i>
herbes <i>fpl</i> aromatiques / aromates <i>m pl</i>	Gewürzkräuter <i>s pl</i> / Küchenkräuter <i>s pl</i>
homard <i>m</i>	Hummer <i>r</i>
hors-d'œuvre <i>m</i> / entrée <i>f</i>	Vorspeise <i>e</i>
hotte <i>f</i>	Abzugshaube <i>f</i>
houblon <i>m</i>	Hopfen <i>r</i>
huile de colza <i>m</i>	Rapsöl <i>s</i>
huile <i>f</i>	Öl <i>s</i>
huile <i>f</i> d'arachide <i>f</i>	Erdnussöl <i>s</i>
huile <i>f</i> d'olive	Olivenöl <i>s</i>
huile <i>f</i> de friture <i>f</i>	Frittierfett <i>s</i>
huile <i>f</i> de tournesol	Sonnenblumenöl <i>s</i>
huile <i>f</i> végétale	Pflanzenöl <i>s</i> / Speiseöl <i>s</i> / Öl <i>s</i>
huileux	ölig
huître <i>f</i>	Auster <i>e</i>
huître <i>f</i> creuse	Felsenauster <i>e</i>
hysope <i>f</i>	Ysop <i>r</i>

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

imbiber	tränken / einweichen
impression <i>f</i> de fraîcheur <i>f</i>	Kältegefühl <i>s</i>
impuretés <i>f pl</i>	Unreinheit <i>e</i>
inciser / entailler	einschneiden [ein schneiden]
incorporation <i>f</i> / mélange <i>m</i>	Vermengen <i>s</i>
incorporer	einrühren [ein rühren] / hineingeben / untermischen
incorporer (en faisant fondre)	aflösen [auf lösen]
incorporer (en soulevant) / mélanger	unterrühren [unter rühren]
incorporer / mouiller / ajouter (un liquide) / ajouter	hinzufügen [hinzu fügen] / auffüllen [auf füllen] / eingießen [ein gießen] / hinzugeben [hinzu geben]
incorporer délicatement	unterheben / unterziehen / vorsichtig hinzugeben
infusion <i>f</i>	Kräutertee <i>r</i> / Aufguss <i>r</i>
ingrédients (<i>pl</i>) de pâtisserie	Backzutaten (<i>pl</i>)

ingrédients <i>pl</i>	Zutaten <i>e pl</i>
inhabituel	ungewöhnlich
insipide	geschmacklos
intensif	intensiv
intérieur <i>m</i>	Innere <i>s</i>
intimement / doucement / délicatement	vorsichtig

g h i j k l m n o p q

jaboticaba <i>m</i> (<i>fruit exotique brésilien</i>)	Jaboticaba <i>e</i>
jambon blanc / cuit	gekochter Schinken
jambon cru	roher Schinken <i>r</i>
jambon <i>m</i>	Schinken <i>r</i>
jambonneau <i>m</i> / jarret <i>m</i>	Schweinhachse <i>e</i> [Schweinhaxe] / Eisbein <i>s</i>
jaque <i>m</i> (<i>fruit exotique brésilien</i>)	Jackfrucht <i>e</i>
jardinière <i>f</i> / bâtonnet <i>m</i>	Stäbchen <i>s</i>
jarret <i>m</i>	Haxe <i>e</i>
jarret <i>m</i> / jambonneau <i>m</i>	Eisbein <i>s</i> / Schweinhachse [Schweinhaxe] <i>e</i>
jaune <i>m d'œuf</i> <i>m</i>	Eigelb / Eidotter <i>r</i>
joue <i>f</i> de bœuf <i>m</i>	Rindbacke <i>e</i>
jour <i>m</i> de Noël	Weihnachtsfeiertag <i>r</i> / Weihnachtsfest <i>s</i> / Weihnachtstag <i>r</i>
jujube <i>m</i>	chinese Dattel <i>e</i>
julienne	feine Streifen
jus <i>m</i>	Saft <i>r</i>
jus <i>m</i> de citron <i>m</i>	Zitronensaft <i>r</i>
jus <i>m</i> de cuisson <i>f</i> / jus <i>m</i> de viande <i>f</i>	Fleischsaft <i>r</i>
jus <i>m</i> de pomme <i>f</i>	Apfelsaft <i>r</i>
jus <i>m</i> de rôti <i>m</i>	Bratenfond <i>r</i> / Bratensaft <i>r</i> / Bratensauce <i>e</i>
jusqu'à ce que les ingrédients <i>m pl</i> soient recouverts / mouiller à niveau	so dass die Zutaten gerade bedeckt sind
jusqu'à la consistance désirée	bis zu gewünschter Konsistenz
juteux / fondant	saftig
jutosité <i>f</i>	Saftigkeit <i>e</i>

g h i j k l m n o p q

kaki <i>m</i>	Kaki <i>e</i>
kirsch <i>m</i>	Kirchwasser <i>s</i>
kiwi <i>m</i>	Kiwi <i>e</i>
kumquat <i>m</i>	Kumquat <i>f</i>

g h i j k | m n o p q

l'un après l'autre	eines nach dem anderen
lactaire m délicieux	echter Reizker <i>r</i>
laisser	lassen
laisser cuire	gar ziehen lassen
laisser cuire / frémir à petite ébullition	kochen lassen/ garköcheln [gar köcheln] lassen / köcheln lassen
laisser cuire à feu doux	schwach kochen lassen
laisser frémir / cuire à frémissement	köcheln lassen / kochen lassen/ garköcheln [gar köcheln] lassen / simmern lassen
laisser infuser	ziehen lassen
laisser mijoter	gar kochen lassen / gar schmoren lassen
laisser pousser la pâte / lever	den Teig gehen lassen
laisser réduire	einkochen lassen
laisser refroidir	abkühlen [ab kühlen] lassen
laisser reposer	abstehen [ab stehen]
laisser reposer pour que le jus de la viande puisse s'en écouler	ruhen lassen damit sich der Fleischsaft setzt
laisser s'échapper la vapeur (pour éviter la condensation)	abdämpfen
laisser un arrière-goût	nachschmecken
lait m	Milch <i>e</i>
lait m concentré	Kondensmilch <i>e</i>
lait m demi-écrémé	teilentrahmte / fettarme Milch
lait m écrémé	Magermilch <i>e</i> / entrahmte Milch
lait m entier	Vollmilch <i>e</i>
lait m tiède	lauwarme Milch <i>e</i>
laitue f	Kopfsalat <i>r</i>
lamproie f	Meereunauge <i>s</i>
langouste f	Languste <i>e</i>
langoustine f	Langustine <i>e</i>
langue f	Zunge <i>e</i>
lapin m	Kaninchen <i>s</i>
lapin m de garenne f	Wildkaninchen <i>s</i>
lard m	Speck <i>r</i>
lard m de jambon m / morceau prélevé dans la partie supérieure de la cuisse du porc, généralement fumé	Schinkenspeck <i>r</i>
lard m maigre	durchwachsener Speck <i>r</i> / kerniger Speck <i>r</i>
larder / piquer	spicken / lardieren
larde m	Spicknadel <i>e</i>
lardons mpl	Speckwürfel <i>r pl</i>
laurier m	Lorbeer <i>r</i>
lave-mains m	Handwaschbecken <i>s</i>
laver / nettoyer / rincer	waschen / putzen / abspülen [ab spülen]

laver / nettoyer [<i>objets</i> = Gegenstände / waschen] / <i>éplucher</i> [<i>légumes</i> = Gemüse] siehe schälen	putzen
lave-vaisselle <i>m</i>	Geschirrspülmaschine <i>e</i>
le point vert [d'éco-emballage]	grüne <i>r</i> Punkt
le restant de	restlichen
léger ≠ fort	leicht ≠ kräftig
légèrement sucré	leicht süß
légumes <i>m pl</i> primeurs	Frühgemüse <i>s</i>
légumes <i>m(pl)</i>	Gemüse <i>s</i>
légumes <i>mpl secs</i>	Hülsenfrüchte <i>e pl</i>
lentille <i>f</i>	Linse <i>e</i>
levain <i>m</i>	Sauerteig <i>r</i> / Vorteig <i>r</i>
lever à la cuiller à racines	Runde formen
lever les filets / fileter	filetieren / filieren
levure <i>f</i>	Hefe <i>e</i>
levure <i>f chimique</i>	Backpulver <i>s</i>
levure <i>f déshydratée</i>	Trockenhefe <i>e</i>
liaison <i>f</i>	Bindung <i>e</i> / Andicken <i>s</i>
lié	gebunden
lier	andicken / binden / abziehen [ab ziehen] / legieren
lier (à l'aide d'une ficelle)	festbinden
lier (avec liquide délayé)	legieren / binden
lier (soupes, sauces, légumes)	abziehen 2.[ab ziehen] (Suppen, Saucen, Gemüse)
lieu <i>m</i> jaune	Pollack <i>m</i>
lieu <i>m</i> noir	Seelachs <i>r</i>
lièvre <i>m</i>	Hase <i>r</i>
limande <i>f</i>	Kliesche <i>e</i> / Rotzunge <i>e</i>
lime <i>f</i>	Limette <i>e</i>
limoner [avec eau et jus de citron = mit Wasser und Zitronensaft] entwässern / dégorger [abats, poisson = Innereien, Fisch] / dessaler [entsalzen]	wässern
limpide / clair	klar
liqueur <i>f</i>	Likör <i>r</i>
liquide / coulant	flüssig / fließend
liquide <i>m</i>	Flüssigkeit <i>e</i>
liquide <i>m</i> de cuisson <i>f</i>	Kochflüssigkeit <i>e</i>
liquide <i>m</i> de cuisson <i>f</i> / réduction <i>f</i> / court-bouillon <i>m</i>	Sud <i>r</i>
lisse	glatt
litchi <i>m</i>	Litchi <i>e</i>
litre <i>m</i>	Liter <i>r</i>
livèche <i>f</i>	Liebstöckel <i>s /r</i>
livre <i>f</i> [500 g]	Pfund <i>s</i>
longane <i>m</i>	Longanfrucht <i>e</i>
louche <i>f</i>	Schöpflöffel <i>r</i> / Kelle <i>e</i> / Schöpfkelle <i>e</i>
louche <i>f</i> à sauce <i>f</i> / cuillère <i>f</i>	Soßelöffel <i>r</i> / Gießlöffel <i>r</i>
Lübeck	Lübeck
lustrer	aprikotieren

g h i j k l m n o p q

macédoine <i>f</i> de fruits <i>m pl</i> / <i>salade f</i> de fruits <i>m pl</i>	Obstsalat <i>r</i>
macérer	einlegen [ein legen]
mâche <i>f</i>	Feldsalat <i>r</i>
machine <i>f</i> à éplucher / <i>éplucheuse f</i>	Schälmaschine <i>e</i>
machine <i>f</i> à jambon <i>m</i>	Aufschnittmaschine <i>f</i>
magret <i>m</i> / <i>filet m</i> de canard <i>m</i>	Entenbrust <i>e</i> / Entenbrustfilet <i>s</i>
maigre	mager
maigre ≠ gras	fettarm / mager
maïs <i>m</i> <i>épi m</i> de	Maiskolben <i>r</i>
maïzena ® <i>f</i> / <i>fécule f</i> / <i>gélifiant m</i>	Speisestärke <i>e</i> / Stärke <i>e</i>
Maïzena ® <i>f</i>	Maismehl <i>s</i>
malaxer / <i>pétrir la pâte</i>	den Teig kneten /... walken
malléable / <i>moelleux</i>	geschmeidig
malt <i>m</i>	Malz <i>s</i>
mandarine <i>f</i>	Mandarine <i>e</i>
mandoline <i>f</i>	Gemüsehobel <i>r</i> / Raspel <i>e</i>
manger	essen
mangue <i>f</i>	Mango <i>e</i>
manteau <i>m</i>	Mantel <i>r</i>
maquereau <i>m</i>	Makrele <i>e</i>
marbré	marmoriert
marbré <i>m</i> [gâteau]	Marmorkuchen <i>r</i>
marcassin <i>m</i>	Frischling <i>r</i>
marché <i>m</i> de Noël	Weihnachtsmarkt / Christkindlmarkt <i>r</i>
margarine <i>f</i>	Margarine <i>e</i>
marinade <i>f</i>	Beize <i>e</i>
mariné	mariniert
mariner	beizen / marinieren
marjolaine <i>f</i>	Majoran <i>r</i>
marmite <i>f</i> / <i>casserole f</i> / <i>russe f</i>	Kasserolle <i>e</i> / Suppentopf <i>r</i> / Kochtopf <i>r</i>
marmite <i>f</i> [base de consommé <i>m</i>] / <i>bouillon m</i> / <i>fond m</i> de viande <i>f</i>	Fleischbrühe <i>e</i>
marron <i>m</i>	Marone <i>r</i> / Esskastanie <i>e</i>
marron <i>m</i> / <i>châtaigne f</i>	Esskastanie <i>e</i>
marrons <i>m pl</i> glacés	kandierte Maronen <i>pl</i>
maryse <i>f</i>	Gummischaber <i>r</i> / Plastikspachtel <i>e</i>
massepain <i>m</i> / <i>pâte f</i> d'amande <i>f</i>	Marzipan <i>r / s</i>
matériel <i>m</i>	Material <i>s</i>
matière <i>f</i> grasse / <i>graisse f</i>	Fett <i>s</i>
maturation <i>f</i>	Reifezeit <i>e</i>
maturer	reifen
maturité <i>f</i>	Reife <i>e</i>
mélange <i>m</i> / <i>incorporation f</i>	Vermengen <i>s</i>
mélanger / <i>incorporer (en soulevant)</i>	unterrühren [unter rühren]
mélanger / <i>remuer</i>	rühren / verrühren / umrühren / vermengen

mélisse <i>f</i> / citronnelle <i>f</i>	Zitronenkraut <i>s</i> / Zitronenmelisse <i>e</i>
melon <i>m</i>	Zuckermelone <i>e</i>
melon <i>m</i> à cornes <i>f pl</i>	Kiwano <i>e</i>
melon <i>m</i> cantaloup	Honigmelone <i>e</i>
menthe <i>f</i> poivrée	Pfefferminze <i>e</i>
menthe <i>f</i> verte	grüne Minze <i>e</i>
mentholé	minzig
meringue <i>f</i>	Baiser <i>s</i>
merlan <i>m</i>	Weißfisch <i>r</i> / Wittling <i>r</i> / Merlan <i>r</i>
merlu <i>m</i> / colin <i>m</i>	Seehecht <i>r</i>
mesurer	abmessen [ab messen]
méthode <i>f</i> de cuisson <i>f</i>	Garmethode <i>e</i>
méthode <i>f</i> de conservation <i>f</i>	Konservierungsmethode <i>e</i>
mets <i>m</i> / plat <i>m</i>	Gericht <i>s</i> / Speise <i>e</i>
mettre au four / enfourner	in den Ofen schieben
mettre au four <i>m</i>	in den Backofen schieben
mettre au frais / réserver au frais	kalt stellen
mettre dans le récipient	in die Schüssel geben
mettre dans une poêle	in einer Pfanne geben
mettre dans une saumure / saumurer / saler[en saumure]	pökeln / einpökeln
mettre en conserve <i>f</i> / réduire (un liquide)	einkochen [ein kochen]
mettre le couvert / dresser la table	Tisch <i>r</i> decken / anrichten / Besteck <i>s</i> einlegen
mettre quelque gouttes de citron ou de rhum sur qc / arroser	beträufeln
micro-ondes <i>m</i> / four <i>m</i> à micro-ondes	Mikrowelle <i>e</i> / Mikrowellenherd <i>r</i>
mie <i>f</i> de pain <i>m</i>	Brotkrume <i>e</i> / Krume <i>e</i>
miel <i>m</i>	Honig <i>r</i>
mielleux	honigsüß
mijoter / cuire à feu doux / braiser	schmoren / braundünsten [braun dünsten] / bei schwacher Hitze garen / köcheln / simmern / kochen
mirepoix	grobe Würfel
mise en bouche <i>f</i> / amuse-gueule <i>m</i> / amuse-bouche <i>m</i>	Gaumenkitzler <i>r</i> / Appetithäppchen <i>s</i> / Gruß aus der Küche <i>e</i>
mitonner	bei schwacher Hitze garen
moelle <i>f</i>	Knochenmark <i>s</i> / Mark <i>e</i>
moelleux ≠ dur	weich / zart ≠ hart
moelleux / malléable	geschmeidig
moelleux [gâteau]	locker [Kuchen]
moisissure <i>f</i>	Schimmel <i>r</i>
moitié <i>e</i> de la pâte	Teighälfte <i>e</i>
moitié <i>f</i>	Hälfte <i>e</i>
moka <i>m</i>	Kaffee-Crèmekuchen <i>r</i>
monder	überbrühen
monter	schaumig schlagen
monter [crème fouettée, œufs, génoise, hollandaise]	aufschlagen [auf schlagen]
monter [hollandaise, sabayon]	abschlagen [ab schlagen] (Hollandaise Sauce, Schaumsauce)
morceau <i>m</i>	Stück <i>s</i>
morceaux <i>m pl</i>	Teilstücke (<i>pl</i>)

morille <i>f</i>	Morchel <i>f</i>
mortier <i>m</i>	Mörser <i>r</i>
mortifier [<i>viande f, volaille f, gibier m</i>]	abhängen [<i>ab hängen</i>] / ablagern
morue <i>f</i>	Dorsch <i>r</i>
morue <i>f</i> (séchée)	Stockfisch <i>r</i> / Kabeljau <i>r</i>
morue <i>f</i> de l'Atlantique	atlantischer Kabeljau <i>r</i>
mou , molle	weich
moudre	mahlen
mouillement <i>m</i>	Begießen <i>s</i>
mouiller	auffüllen [<i>auf füllen</i>] / eingießen [<i>ein gießen</i>] / ablöschen [<i>ab löschen</i>] / begießen / hinzugießen [<i>hinzu gießen</i>] / hinzugeben / aufgießen [<i>auf gießen</i>]
mouiller à niveau / jusqu'à ce que les ingrédients <i>m pl</i> soient recouverts	so dass die Zutaten gerade bedeckt sind
moule <i>m</i> à gratin <i>m</i> / à soufflé <i>m</i>	Auflaufform <i>e</i>
moule <i>f</i> à tarte <i>f</i>	Tortenbodenform <i>e</i>
moule <i>m</i>	Backform <i>e</i> / Form <i>e</i> / Springform <i>e</i>
moule <i>m</i> à barquettes <i>f pl</i>	Schiffchenform <i>e</i>
moule <i>m</i> à biscuit <i>m</i>	Springform <i>e</i>
moule <i>m</i> à gâteau <i>m</i>	Kuchenform <i>e</i> / Backform <i>e</i> / Form <i>e</i> / Springform <i>e</i>
mouler à la cuiller [<i>quenelles</i>]	abstechen [<i>ab stechen</i>]
moules <i>f pl</i>	Miesmuscheln <i>e pl</i>
moulin <i>m</i> à légumes	Passiersieb <i>s</i>
moulin <i>m</i> à poivre <i>m</i>	Pfeffermühle <i>e</i>
mousse <i>f</i> / écume <i>f</i>	Schaum <i>r</i>
mousser	aufschäumen [<i>auf schäumen</i>]
mousseux <i>m</i>	Schaumwein <i>r</i> / Sekt <i>r</i>
moût <i>m</i>	Most <i>r</i>
moût <i>m</i> de la bière	Bierwürze <i>e</i>
moutarde <i>f</i>	Senf <i>r</i>
mouton <i>m</i>	Hammel <i>r</i>
mulet <i>m</i>	Meeräsche <i>e</i>
multicolore	bunt
mûr	reif
mûre <i>f</i>	Brombeere <i>e</i>
muscade <i>f</i>	Muskat <i>r</i>
myrtille <i>f</i>	Blaubeere <i>e</i> / Heidelbeere <i>e</i>
myrtille <i>f</i> / [parfois] airelle <i>f</i>	Heidelbeere <i>e</i> / Blaubeere <i>e</i>

g h i j k l m n o p q

nageoire <i>e</i> caudale / queue <i>f</i>	Schwanz <i>r</i> / Schwanzflosse <i>e</i>
nageoire <i>f</i>	Flosse <i>e</i>
nappage <i>m</i>	Überzug <i>r</i>
nappant / onctueux / crémeux	cremig
napper	übergießen / überziehen

napper le fond d'une assiette ou d'un plat	ausspiegeln [aus piegeln]
navet <i>m</i> / betterave <i>f</i> / carotte <i>f</i> [gelbe : Süddeutschland]	Rübe <i>e</i>
ne pas faire bouillir	nicht kochen lassen
ne pas recongeler un aliment décongelé	aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren
ne plus faire bouillir	nicht mehr aufkochen
nèfle <i>f</i> du Japon	Mispel <i>e</i>
nettoyer / laver / rincer	waschen / putzen
neutre	neutral
nez <i>m</i>	Nase <i>e</i>
niveau <i>m</i> / étage <i>m</i>	Stufe <i>e</i>
noisette <i>f</i>	Haselnuss <i>e</i> [pl Haselnüsse]
noix <i>f</i> (de) muscade <i>f</i>	Muskatnuß <i>e</i>
noix <i>f</i> de Saint-Jacques	Nuss <i>e</i> von der Jakobsmuschel
noix <i>f</i>	Nuss <i>e</i> (Nuß <i>e</i>) [pl. Nüsse] / Walnuss <i>e</i> / Oberschale <i>e</i> [viande <i>f</i> de veau <i>m</i>]
noix <i>f</i> de cajou <i>m</i>	Cashewkern <i>r</i>
noix <i>f</i> de coco	Kokosnuss <i>e</i>
noix <i>f</i> de macadamia <i>m</i>	Macadamianuss <i>e</i>
noix <i>f</i> de veau <i>m</i>	Kalbsnuss <i>e</i>
noix <i>f</i> du Brésil	Paranuss <i>e</i>
nougatine <i>f</i> / praline <i>f</i>	Krokant <i>r</i>
nouilles <i>f</i> pl / pâtes <i>f</i> pl	Nudeln <i>e</i> pl
nourriture <i>f</i>	Nahrung <i>e</i>
noyau <i>m</i> / pépin <i>m</i>	Kern <i>m</i> [bei Kirschen, Aprikosen usw.] / Stein [bei Äpfeln, Birnen usw.]
noyau <i>m</i> [pour la cerise = bei Kirschen, ou l'abricot : Aprikosen usw.]	Stein <i>r</i> / Kern <i>r</i>
Nuremberg (ville réputée pour ses pains d'épices)	Nürnberg



odeur <i>f</i> / parfum <i>m</i>	Geruch <i>r</i> / Duft <i>r</i>
odorant	duftend
odorat <i>m</i>	Geruchssinn <i>r</i>
œuf <i>m</i>	Ei <i>r</i> (pl : Eier)
œuf <i>m</i> à la coque	weichgekochtes Ei <i>s</i>
œuf <i>m</i> dur	hartes / hartgekochtes Ei <i>s</i>
œuf <i>m</i> sur le plat	Spiegelei <i>s</i>
œufs <i>m</i> pl brouillés	Rührei <i>s</i>
œufs <i>m</i> pl de lump <i>m</i> / caviar <i>m</i>	deutscher Kaviar <i>r</i> / Kaviar <i>r</i>
œufs <i>m</i> pl de poisson <i>m</i>	Fischeier <i>s</i> pl
œufs <i>m</i> pl molle	wachsweiche Eier <i>s</i> pl
œufs <i>m</i> pochés	verlorene Eier <i>s</i> pl / pochierte Eier
oie <i>f</i>	Gans <i>e</i>
oie <i>f</i> rôtie	Gänsebraten <i>r</i>
oignon <i>m</i>	Zwiebel <i>e</i>

oignon <i>m</i> piqué	gespickte Zwiebel
olive <i>f</i>	Olive <i>e</i>
olives <i>f pl</i> dénoyautées	entsteinten Oliven <i>e pl</i>
omble <i>m</i> chevalier	Ritter <i>r</i> / Seesaibling <i>r</i> / Saibling <i>r</i>
omble <i>m</i> de fontaine <i>f</i>	Bachsaibling <i>r</i>
omelette <i>f</i>	Omelett <i>s</i>
onctueux / épais / velouté [adjectif] / nappant / crémeux	sämig / cremig
opercule <i>f</i>	Kiemendeckel <i>r</i>
orange <i>f</i>	Orange <i>e</i>
orange <i>f</i> sanguine	Blutorange <i>e</i>
orge <i>f</i>	Gerste <i>e</i>
origan <i>m</i>	Oregano / Origano <i>r</i>
ortie <i>f</i>	Nessel <i>e</i>
os <i>m</i>	Fleischknochen <i>r</i> / Knochen <i>r</i>
os <i>m</i> à moelle	Markknochen <i>r</i>
os <i>m</i> de l'aile <i>f</i>	Flügelknochen <i>r</i>
os <i>m</i> long	Röhrenknochen <i>r</i>
oseille <i>f</i>	Sauerampfer <i>r</i>
ostréiculture <i>f</i>	Austernzucht <i>e</i>
ouïe <i>e</i>	Gehör <i>s</i>
oursin <i>m</i>	Seeigel <i>r</i>
ouverture <i>f</i>	Öffnung <i>e</i>
ouvre-boîte <i>m</i>	Dosenöffner <i>r</i>
ouvre-bouteille <i>m</i> / sommelier <i>m</i>	Flaschenöffner <i>r</i>
ouvrir	öffnen

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

pain <i>m</i>	Brot <i>s</i>
pain <i>m</i> blanc	Weißbrot <i>s</i>
pain <i>m</i> complet	Vollkornbrot <i>s</i>
pain <i>m</i> d'épices <i>f pl</i>	Lebkuchen <i>r</i> / Honigkuchen <i>r</i> / Pfefferkuchen <i>r</i>
pain <i>m</i> de mie <i>f</i>	Toastbrot <i>s</i>
pain <i>m</i> de viande <i>f</i>	Fleischkäse <i>r</i> / Leberkäse <i>r</i>
pain <i>m</i> noir au seigle <i>m</i>	Schwarzbrot <i>s</i>
pamplemousse <i>m</i>	Grapefruit <i>e</i> / Pampelmuse <i>e</i>
panais <i>m</i>	Pastinake <i>e</i>
pané	paniert
paner	panieren
panier <i>m</i> / corbeille <i>f</i>	Korb <i>r</i>
panier <i>m</i> à friture <i>f</i>	Frittierkorb <i>r</i>
papaye <i>f</i>	Papaya <i>e</i>
papier <i>m</i> absorbant	Küchentuch <i>s</i>
papier <i>m</i> cuisson <i>f</i>	Bratfolie <i>f</i>
papier <i>m</i> d'aluminium <i>m</i>	Alufolie <i>e</i>
papier <i>m</i> film	Frishhaltefolie <i>e</i> / Klarsichtfolie <i>e</i>

papier m sulfurisé	Backpapier r / Pergamentpapier r / Butterbrotpapier s / Backfolie e
paprika m / poivron m	Paprika r
paquet m (sachet m)	Päckchen s (Pck.)
parer	parieren / enthäuten
parer / dépecer	häuten
parfum m / odeur f	Geruch r / Duft r
parfum m de glace f	Eissorte e
parfumé	duftig / duftend
Parmesan m en copeaux m pl	gehobelter Parmesan r
parsemer	bestreuen [be streuen] / überstreuen
parsemer / singer / fleurer	einstreuen [ein streuen]
partie f	Teil r
partie f ventrale	Bauch r
parties du gibier f pl	Teile des Wildfleisches pl
parties f pl du poulet m	Hähnchenteile r pl
parties f pl des plantes f pl	Teile r oder s pl der Pflanzen e pl
parures f pl de poisson m	Fischreste pl
parures f pl	Abfall r [pl. Abfälle] beim Parieren
pas assez...	wenig...
passer	absehen [ab sehen]
passer au chinois m	durch ein Sieb geben / gießen / absehen / durchsehen / passieren
passer au four (finir un plat / un gâteau un peu vieux)	aufbacken [auf backen] (fertig zubereiten / nicht mehr frisches Gebäck)
passer commande	bestellen
passer dans la farine	leicht in Mehl wenden / melieren
passoire f	Abtropfsieb s / Durchschlag r
pastèque f	Wassermelone f
patate f douce	Süßkartoffel e
pâte f	Teig r
pâte f à biscuit m	Biskuitteig r
pâte f à chou m (pl)	Brandteig r
pâte f à strudel	Strudelteig r
pâte f brisée	Mürbeteig r
pâte f d'amande f / massepain m	Marzipanrohmasse e / Marzipan r / s
pâte f feuilletée	Blätterteig r
pâte f levée	Hefeteig r
pâte f poussée	Rührteig r
pâte f sablée	Knetteig r / Sandteig r
pâté m [en croûte]	Pastete e
pâté m de campagne f	Landleberpastete e
patelle f	Napfschnecke e
pâtes f pl / nouilles f pl	Nudeln e pl
pâteux	teigig
pâtisserie f	Backen s
pâtisserie f [magasin]	Konditorei f / Feinbackware e
pâtisserie f [produit m]	Feinbackware e
patte f	Lauf r
pavot m	Mohn r
payer en espèce	bar zahlen
paysanne	feinblättrig / Bauernart e
peau f	Haut f / Schale e

pêche <i>f</i> [fruit]	Pfirsich <i>r</i>
pêche <i>f</i> côtière	Küstenfischerei <i>e</i>
pêche <i>f</i> en eau <i>f</i> douce	Binnenfischerei <i>e</i>
pédoncule <i>m</i>	Stengelansatz <i>r</i> / Stielansatz <i>r</i>
peler [fruits = Obst] / éplucher [légumes = Gemüse] putzen	schälen / pellen / ab pellen
pelure <i>f</i> [Kartoffeln, Gemüse] / coquille [Eier, Nüsse, Schalentiere] <i>f</i> / écorce <i>f</i> [Orangen, Zitronen] / épluchure <i>f</i> / peau <i>f</i> [Haut] [Bananen] / coupe <i>f</i> [récipient = Gefäß]	Schale <i>e</i>
pépin <i>m</i> / noyau <i>m</i>	Kern <i>m</i> [bei Äpfeln, Birnen usw.] / Stein [bei Kirschen, Aprikosen usw.]
perche <i>f</i>	Barsch <i>r</i> / Flussbarsch <i>r</i>
perdreau <i>m</i> / perdrix <i>f</i>	Rebhuhn <i>s</i> / Feld-huhn <i>s</i>
perdrix <i>f</i> / perdreau <i>m</i>	Rebhuhn <i>s</i> / Feld-huhn <i>s</i>
Père <i>m</i> Noël	Weihnachtsmann <i>r</i>
persil <i>m</i>	Petersilie <i>e</i>
persil <i>m</i> frisé	krausblättrige Petersilie <i>e</i>
persil <i>m</i> plat	glattblättrige Petersilie <i>e</i>
persil <i>m</i> tubéreux	Petersilienwurzel <i>e</i>
peser	auswiegen [aus wiegen]
petit fours <i>m pl</i>	Gebäck <i>s</i> / Plätzchen <i>s</i>
petit gâteau <i>m</i>	Plätzchen <i>s</i> / Gebäck <i>s</i>
petit matériel <i>m</i>	kleine Material <i>s</i>
petit pain <i>m</i>	Brötchen <i>s</i> / Semmel <i>e</i> [Süddeutschland/Österreich]
petit-beurre <i>m</i>	Butterkeks <i>r</i>
petit-déjeuner <i>m</i>	Frühstück <i>s</i>
petite botte <i>f</i>	Bündchen <i>s</i>
petits gâteaux <i>m pl</i> de Noël	Weihnachtsgebäck <i>s</i> / Weihnachtspätzchen <i>s</i>
petits oignons <i>m pl</i>	Perlzwiebel <i>e</i> / Silberzwiebel <i>e</i>
petits pois <i>m(pl)</i>	grüne Erbse <i>e</i>
pétrin <i>m</i>	Teigknetmaschine <i>e</i>
pétrir / malaxer la pâte / travailler [une pâte]	den Teig kneten /... walken
pétrir pour obtenir une pâte homogène	zu einem glatten Teig kneten
physalis <i>f</i> [amour en cage] / alkékenge <i>m</i>	Physalis <i>e</i>
piano <i>m</i> / fourneau <i>m</i>	Herd <i>r</i> / Küchenherd <i>r</i>
pierre <i>f</i> à aiguiser / pierre <i>f</i> à affûter / fusil <i>m</i>	Wetzstein <i>r</i> / Schleifstein <i>r</i> / Wetzstahl <i>r</i>
pieuvre <i>f</i> / poulpe <i>m</i>	Krake <i>e</i>
pigeon <i>m</i> / pigeonneau <i>m</i>	Taube <i>e</i>
pignon <i>m</i> de pin <i>m</i>	Pinienkern <i>r</i>
piler / concasser / hacher	zerhacken / zerstoßen / grob hacken / schroten
pilon <i>m</i> [chez la volaille]	Keule <i>e</i> / Unterschenkel <i>r</i>
pilon <i>m</i> [pour mortier <i>m</i>]	Stößel <i>r</i>
piment <i>m</i>	Pfefferschote <i>e</i> / Peperoni <i>e</i>
piment <i>m</i> en gousse <i>f</i>	Pimentkorn <i>s</i>
piment <i>m</i> déshydraté	Chili <i>r</i> getrocknet
pimprenelle <i>f</i>	Pimpinelle <i>e</i>
pince <i>f</i>	Zange <i>e</i>
pinceau <i>m</i> à pâtisserie	Backpinsel <i>r</i>
pincée <i>f</i>	Prise <i>e</i>

pincée <i>f</i> de sel	Prise <i>e</i> Salz
pintade <i>f</i>	Perlhuhn <i>s</i>
piquant / épicé / relevé / âcre	scharf / pikant / stark gewürzt
piquer	stechen
piquer (un gâteau, des pommes de terre, une viande avec une aiguille pour vérifier leur cuisson)	anstechen [an stechen]
piquer / larder	spicken / lardieren
piquer [oignon <i>m</i> piqué] (d'un clou de girofle)	spicken [gespickte Zwiebel <i>e</i>]
piquer [un fond de tarte]	stupfen
piquer d'ail	mit Knoblauch spicken
pissenlit <i>m</i>	Löwenzahn <i>r</i>
pistache <i>f</i>	Pistazie <i>e</i>
plan <i>m</i> de travail <i>m</i>	Arbeitsfläche <i>e</i>
planche <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>	Backbrett <i>s</i>
planche <i>f</i> à découper	Brett <i>s</i> / Holzbrett <i>s</i> / Schneidebrett <i>s</i> / Tranchierbrett <i>s</i>
planche <i>f</i> en bois	Holzbrett <i>s</i>
plaque <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>	Backblech / Blech <i>s</i> / Kuchenblech <i>s</i>
plaque <i>f</i> à rôtir	Rostbratpfanne <i>e</i> / Bratpfanne <i>e</i>
plaque <i>f</i> du four <i>m</i>	Ofenblech <i>s</i>
plat <i>adj</i>	flach
plat <i>m</i> / mets <i>m</i>	Gericht <i>s</i> / Speise <i>e</i>
plat <i>m</i> [menu]	Gang <i>r</i> / Gericht <i>s</i>
plat <i>m</i> [vaisselle]	Platte <i>e</i>
plat <i>m</i> à gratin <i>m</i> / à soufflé <i>m</i>	Auflaufform <i>e</i>
plat <i>m</i> à base de poisson <i>m</i>	Fischgericht <i>s</i>
plat <i>m</i> à base de viande <i>f</i>	Fleischgericht <i>s</i>
plat <i>m</i> du jour	Tagesgericht <i>s</i>
plat <i>m</i> préféré	Lieblingsgericht <i>s</i>
plat <i>m</i> principal	Hauptgang <i>r</i> oder Hauptgericht <i>s</i>
plâtreux / granuleux	körnig
pleurotes <i>f</i> <i>pl</i>	Austernpilze <i>pl</i> / Austernseitling <i>r</i>
plie <i>f</i> commune / flet <i>m</i>	Flunder <i>e</i>
plonge <i>f</i>	Spüle <i>e</i>
plonge <i>f</i> (local de)	Spülraum <i>r</i>
plongeur <i>m</i>	Geschirrwäscher <i>r</i> / Tellerwäscher <i>r</i> / Spüller <i>r</i>
pluches <i>f</i> <i>pl</i> de cerfeuil	Kerbelblättchen <i>s</i>
plumer	rupfen
poché dans un bouillon <i>m</i> bouillant	heißgebrüht
poche <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>	Spritzbeutel <i>r</i>
pocher	garziehen [gar ziehen] / kochen
pocher / cuire / cuisiner	pochieren / kochen / sieden
poêle <i>f</i> / poêle <i>f</i> à frire	Pfanne <i>e</i> / Bratpfanne
poêle <i>f</i> à crêpes <i>f</i> <i>pl</i>	Crepe-Pfanne <i>e</i>
poêler	hellbraun dünsten
poids <i>m</i> net	Einwaage <i>e</i> / Reingewicht <i>s</i>
poids net à l'emballage	Neto Einwaage beim Verpackung
point <i>m</i> d'ébullition <i>f</i> / stade <i>m</i> d'ébullition <i>f</i>	Siedepunkt <i>m</i>
poire <i>f</i>	Birne <i>e</i>
poireau <i>m</i>	Lauch <i>r</i> / Porree <i>r</i>
pois <i>m</i> <i>pl</i> cassés	Erbsen <i>e</i> <i>pl</i>
pois <i>m</i> <i>pl</i> chiches	Kichererbsen <i>e</i> <i>pl</i>

pois <i>m pl</i> gourmands / mange-tout	Zuckererbsen <i>e pl</i> / Zuckerschoten
poison <i>m</i>	Gift <i>s</i>
poisson <i>m</i>	Fisch <i>r</i>
poisson <i>m</i> d'eau douce	Süßwasserfisch <i>r</i>
poisson <i>m</i> de mer	Seefisch <i>r</i>
poisson <i>m</i> en boîte <i>f</i>	Dosenfisch <i>r</i>
poissonnière <i>f</i>	Fischkessel <i>r</i> (mit Einsatz)
poissons de mer	Salzwasserfische <i>pl</i>
poissons salés	Salzfische <i>pl</i>
poitrine <i>f</i>	Brust <i>e</i>
poivré	gepfeffert [poivre ajouté] / pfefferig [goût naturel]
poivre fraîchement moulu	frisch gemahlene Pfeffer <i>r</i>
poivre <i>m</i>	Pfeffer <i>r</i>
poivre <i>m</i> de Cayenne	Cayennepfeffer <i>r</i>
poivre <i>m</i> du moulin	Pfeffer aus der Mühle
poivrer	pfeffern
poivrière <i>f</i>	Pfefferstreuer <i>r</i>
poivron <i>m</i>	Paprikaschote <i>e</i>
poivron <i>m</i> / paprika <i>m</i>	Paprika <i>r</i>
pomelo <i>m</i>	Grapefruit <i>e</i>
pomme <i>f</i>	Apfel <i>r</i>
pomme <i>f</i> d'amour	Liebsapfel <i>r</i>
pomme <i>f</i> de terre <i>f</i>	Kartoffel <i>e</i>
pommes <i>f (pl)</i> de terre <i>f</i> en robe <i>f</i> des champs <i>m (pl)</i>	Pellkartoffeln (<i>pl</i>)
pommes <i>f pl</i> de terre <i>f</i> rissolées	Bratkartoffeln <i>e pl</i>
pommes <i>f pl</i> de terre <i>f</i> sautées	Bratkartoffeln <i>e pl</i>
pommes <i>f pl</i> de terre <i>f</i> à l'eau	Salzkartoffeln <i>e pl</i>
pommes <i>f pl</i> de terre <i>f</i> frites / frites <i>f pl</i>	Pommes <i>e pl</i>
porc <i>m</i>	Schwein <i>s</i>
porte <i>f</i>	Tür <i>e</i>
porter à ébullition	aufkochen [auf kochen] / zum Kochen bringen
pot <i>m</i>	Becher <i>r</i> / Schale <i>e</i> / Kanne <i>e</i>
potage <i>m</i> / soupe <i>f</i>	Suppe <i>e</i>
pot-au-feu <i>m</i> / ragoût <i>m</i> / potée <i>f</i>	Eintopf <i>r</i> / Eintopfgericht <i>s</i>
potée <i>f</i> / ragoût <i>m</i> / pot-au-feu <i>m</i>	Eintopf <i>r</i> / Eintopfgericht <i>s</i>
potiron <i>m</i>	Gemüsekürbis <i>r</i>
potiron <i>m</i> / citrouille <i>f</i>	Kürbis <i>r</i>
poudre <i>f</i>	Pulver <i>s</i>
poule <i>f</i>	Poularde <i>e</i> / Suppenhuhn <i>s</i>
poule <i>f</i> / poulet <i>m</i>	Huhn <i>s</i>
poulet <i>m</i>	Hähnchen <i>s</i>
poulpe <i>m</i> / pieuvre <i>f</i>	Krake <i>e</i>
poumon <i>m</i>	Lunge <i>e</i>
pourpier <i>m</i>	Portulak <i>r</i>
praire <i>f</i>	Venusmuschel <i>e</i>
praline <i>f</i> / nougatine <i>f</i>	Krokant <i>r</i>
pralines <i>f pl</i>	gebrannte Mandeln <i>pl</i>
préchauffer	vorheizen
pré-cuire	vorbacken [vor backen]
préparation <i>f</i>	Vorbereitung <i>e</i>

présenter / trousseur / coucher à la poche / dresser / brider	préparer	vorbereiten [vor bereiten] dressieren
	presse-ail <i>m</i>	Knoblauchpresse <i>e</i>
	presser	auspressen [aus pressen]
	presser / appuyer	drücken
	prêt à cuire (PAC)	küchenfertig
	produit <i>m</i>	Mittel <i>s</i> / Produkt <i>s</i>
protéines <i>f(pl)</i> / blanc <i>m</i> d'œuf <i>m</i>		Eiweiß <i>s</i>
	prune <i>f</i>	Pflaume <i>e</i>
	pruneau <i>m</i>	Backpflaume <i>e</i> / Dörrpflaume <i>e</i>
	puissant	mächtig
	pulpe <i>f</i> du fruit <i>m</i>	Fruchtmark <i>s</i>
	punch <i>m</i>	Punsch <i>r</i>
	purée <i>f</i>	Brei <i>r</i> / Püree <i>s</i>
purée <i>f</i> de pommes <i>f pl</i> de terre		Kartoffelbrei <i>r</i>

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

	quart <i>m</i>	Viertel <i>s</i>
	quenelle <i>f</i>	Klößchen <i>s</i>
quenelles <i>f pl</i> de pommes <i>f pl</i> de terre		Kartoffelklöße <i>pl</i>
	queue <i>f</i> de bœuf <i>m</i>	Ochsenchwanz <i>r</i>
queue <i>f</i> [arrière-goût en bouche après dégustation]		Abgang <i>r</i>
queue <i>f</i> / nageoire <i>e</i> caudale		Schwanz <i>r</i> / Schwanzflosse <i>e</i>

m n o p q r s t u v w

	rabattre (une pâte levée)	abschlagen [ab schlagen] (Hefeteig)
	râble <i>m</i> de lièvre	Hasenrücken <i>r</i>
	racine <i>f</i>	Wurzel <i>e</i>
	radis <i>m</i>	Radieschen <i>s</i> / Rettich <i>r</i>
	rafraîchir	abschrecken [ab schrecken]
	rafraîchir à l'eau froide	in kaltes Wasser geben
	rafraîchissant	erfrischend
	ragoût <i>m</i>	Ragout <i>s</i>
ragoût <i>m</i> / potée <i>f</i> / pot-au-feu <i>m</i>		Eintopf <i>r</i> / Eintopfgericht <i>s</i>
	raidir	absteifen [ab steifen]
	raie <i>f</i>	Rochen <i>r</i>
	raifort <i>m</i>	Meerrettich <i>r</i>
	raisin <i>m</i>	Weintraube <i>e</i>
	raisins <i>m pl</i>	Trauben <i>e pl</i> / Weintrauben <i>e pl</i>
raisins <i>m pl</i> de Smyrne		Sultaninen
raisins <i>m pl</i> secs		Rosinen <i>e pl</i>

rallonger (sauces, potages) / délayer	verdünnen / verlängern / anrühren [an rühren] / strecken
ramasse-miettes <i>m</i>	Tischbesen <i>r</i>
ramboutan <i>m</i>	Rambutan <i>e</i>
ramequin <i>m</i>	feuerfestes Schälchen <i>s</i>
ramollir	weich werden
rance	ranzig
râpé	gerieben
râpe <i>f</i>	Reibe <i>e</i> / Raspel <i>e</i> / Reibeisen <i>s</i> / Gemüsehobel <i>r</i>
râpe <i>f</i> [e= Küchengerät] / Reibe, copeau <i>m</i> [r= Stückchen]	Raspel <i>e</i>
râper	raspeln / reiben / abschaben [ab schaben]
rascasse <i>f</i>	Drachenkopf <i>r</i>
raturer	ausstreichen [aus streichen]
rayer	ausstreichen [aus streichen]
réalisation <i>f</i>	Zubereitung <i>e</i>
réaliser / confectionner	zubereiten [zu bereiten]
réchauffer	aufkochen [auf kochen] / zum Kochen bringen / aufwärmen [auf wärmen]
réchauffer / chauffer / saisir vivement	erhitzen
réipient <i>m</i>	Becher <i>r</i> / Schale <i>e</i> / Behälter <i>r</i> / Gefäß <i>s</i>
réipient <i>m</i> / calotte <i>f</i>	Rührschüssel <i>e</i> / Schüssel <i>e</i>
réipient <i>m</i> / coupe <i>f</i> / pot <i>m</i>	Schale <i>e</i> / Becher <i>r</i>
recoudre	zunähen (zu nähen) / zusammennähen [zusammen nähen]
rectifier l'assaisonnement <i>m</i>	nachwürzen
réduction <i>f</i> / court-bouillon <i>m</i> / liquide <i>m</i> de cuisson <i>f</i>	Sud <i>r</i>
réduire (un liquide) / mettre en conserve <i>f</i>	einkochen [ein kochen] / reduzieren
réduire / diminuer [l'intensité du feu]	reduzieren [die Hitze]
réduire le feu	Hitze <i>e</i> reduzieren / Hitze schwächer stellen
réduit	reduziert / eingekocht
refermer avec des cure-dents	mit Holzstäbchen verschließen
réfrigérateur <i>m</i>	Kühlschrank <i>r</i>
réfrigéré	gefroren
refroidir	abkühlen / erkalten / kalt werden / abschrecken [ab schrecken]
refroidissement <i>m</i>	Abkühlung <i>e</i>
régime <i>m</i>	Diät <i>e</i>
réglisse <i>m</i>	Lakritze <i>e</i>
relevé	herzhaft / pikant
relevé / épicé / piquant	scharf / pikant / stark gewürzt
remplacer de temps en temps le liquide éaporé par de l'eau bouillante	verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch heißes Wasser ersetzen
remplir / garnir / farcir	füllen
remplissage <i>m</i>	Abfüllen <i>s</i>
remuer	rühren / unterrühren [unter rühren] / umrühren [um rühren] / verrühren
remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse	glatt rühren
renforcer	verstärken
repas de Noël	Weihnachtsgerichte
repas <i>m</i>	Essen <i>s</i>

repasser au four (finir un plat / un gâteau un peu vieux)	aufbacken [auf backen] (fertig zubereiten / nicht mehr frisches Gebäck)
requin <i>m</i>	Hai <i>r</i>
réserver	beiseite stellen / reservieren / buchen / bereitstellen
réserver [pâte...]	abstehen [ab stehen]
réserver au chaud	warm stellen / warmstellen
réserver au frais / mettre au frais	kalt stellen
ressemblant à...	ähnlich
restaurateur <i>m</i>	Gastronom <i>r</i>
restauration <i>f</i>	Gastronomie
retirer	abmachen [ab machen] / abziehen [ab ziehen]
retirer (la peau / les branchies)	Haut <i>e</i> / Kiemen <i>pl</i> entfernen
retirer / décanter / débarrasser	herausnehmen [heraus nehmen]
retirer / enlever / découper à cru	entfernen
retirer du feu	vom Feuer nehmen / ... unternehmen / ... unterziehen
retirer du four	aus dem Ofen nehmen
retirer la peau / dépouiller	enthäuten / häuten
retirer la viande des os	Fleisch <i>s</i> von den Knochen lösen
retirer les lentilles foncées	dunkle Linsen aussortieren
retourner	wenden
rhubarbe <i>f</i>	Rhabarber <i>r</i>
rum <i>m</i>	Rum <i>r</i>
rillettes <i>f pl</i>	Schweinefleischpastete <i>e</i>
rinçage <i>m</i> [en papier]	Fingerreinigungstuch <i>s</i>
rinçage <i>m</i> [liquide]	Fingerschale <i>e</i>
rincer	abbrausen [ab brausen] / abspülen [ab spülen]
rincer / nettoyer / laver	waschen / putzen
rincer sous l'eau froide	unter fließendem kaltem Wasser abspülen [ab spülen] / waschen
ris <i>m</i> de veau <i>m</i>	Kalbsbries <i>s</i> / Kalbsmilch <i>e</i>
rissoler / colorer	anbraten [an braten] / braten / bräunen / anrösten [an rösten] / grillen
riz <i>m</i>	Reis <i>r</i>
riz <i>m</i> complet	Vollkornreis <i>r</i>
rognons <i>m pl</i>	Nieren <i>e pl</i>
romarin <i>m</i>	Rosmarin <i>r</i>
rompre la chaîne du froid	Kühlkette <i>e</i> unterbrechen
rondelle <i>f</i> / tranche <i>f</i>	Scheibe <i>e</i> / Schnitte <i>e</i>
rondelle <i>f</i> de citron <i>m</i>	Zitronenscheibe <i>e</i>
roquette <i>f</i>	Rucola <i>r</i> / Rauke <i>e</i>
rôti de viande de bœuf marinée	Sauerbraten <i>r</i>
rôtir	braten
rôtir à la broche	braten am Spieß
rôtir au four	im Ofen backen / braten
rôtir sur le grill	braten auf dem Rost
rôtissage <i>m</i>	Braten <i>s</i>
rouge	rot
rouget <i>m</i>	Rotbarbe <i>e</i>
rouget <i>m</i> barbet	rote Meerbarbe <i>e</i>

rouleau <i>m</i> à pâtisserie <i>f</i>	Teigrolle <i>e</i> / Nudelholz <i>s</i>
rouler dans la farine / fariner	wälzen
roulette <i>f</i> à pâte <i>f</i>	Teigradler <i>r</i>
roussir / cuire / torréfier [farine]	einbrennen [ein brennen]
roux <i>m</i>	Mehlschwitze <i>e</i> / Einbrenn[e] <i>e</i>
royale <i>f</i> [composition à base de jaunes d'œufs et de lait, pochés au bain-marie]	Eierstich <i>r</i> (kein <i>pl</i>)
russe <i>f</i>	Stielkasserolle <i>e</i>
russe <i>f</i> / casserole <i>f</i> / marmite <i>f</i>	Kochtopf <i>r</i>
rutabaga <i>m</i>	Kohlrübe <i>e</i> / Steckrübe <i>e</i>

m n o p q r s t u v w

sac-poubelle <i>m</i>	Müllbeutel <i>r</i>
safran <i>m</i>	Safran <i>r</i>
saignant	blutig
saignant / à point	englisch durchgegart
saindoux <i>m</i>	Schweineschmalz <i>s</i> / Schmalz <i>s</i>
Saint-Pierre <i>m</i>	Heringskönig <i>r</i>
saisir rapidement	stark braten
saisir vivement / chauffer / (ré) chauffer	erhitzen
salade <i>f</i>	Salat <i>r</i>
salade <i>f</i> composée	Salatteller <i>r</i> [Gericht]
salade <i>f</i> de fruits <i>m pl</i> / macédoine <i>f</i> de fruits <i>m pl</i>	Obstsalat <i>r</i>
salade <i>f</i> mixte	gemischter Salat <i>r</i>
saladier <i>m</i>	Salatschüssel <i>e</i>
salaison <i>f</i>	Salzen <i>s</i>
sale	schmutzig
salé	gesalzen / salzig
saler	salzen
saler [en saumure] / saumurer / mettre dans une saumure	pökeln / einpökeln
saler et poivrer	salzen und pfeffern
salière <i>f</i>	Salzstreuer <i>r</i>
salle <i>f</i> à manger	Speisesaal <i>r</i>
salon <i>m</i> de thé <i>m</i>	Café <i>s</i>
salsifi <i>m</i>	Haferwurz <i>e</i>
sandre <i>m</i>	Zander <i>r</i>
sang <i>m</i>	Blut <i>s</i>
sanglier <i>m</i>	Wildschwein <i>n</i>
sapide / délicieux	schmackhaft
sapin <i>m</i> de Noël	Tannenbaum <i>r</i> / Weihnachtsbaum <i>r</i>
sapotille <i>f</i>	Breiapfel <i>r</i>
sardine <i>f</i>	Sardine <i>e</i>
sardine <i>f</i> à l'huile <i>f</i>	Ölsardine <i>e</i>
sarriette <i>f</i>	Bohnenkraut <i>s</i>
sauce béchamel	Bechamelsauce <i>e</i>
sauce demi-glace	braune Kraftsauce

sauce f de salade f	Dressing s / Salatsauce e
sauce f de salade f / assaisonnement m	Salatsauce e / Dressing s
sauce hollandaise	Hollandaise Sauce
sauces de base f pl	Grundsaucen e pl
saucière f	Saucenschüssel e
saucisse f grillée	Bratwurst e
saucisse f [oder Würstchen] / charcuterie f [Aufschnitt]	Wurst e
saucisse f fraîche	Frischwurst e
saucisson m sec [sorte de] (à chair crue [cru= « roh »])	Hartwurst e / Rohwurst e
sauge f	Salbei r
saumon m	Lachs r / Salm r
saumon m fumé	Räucherlachs r
saumurage m	Pökeln s
saumure f	Pökellake e / Salzlake e
saumurer / saler [en saumure] / mettre dans une saumure	pökeln / einpökeln
saupoudrer	bestäuben
saupoudrer de sel et de poivre	mit Salz und Pfeffer bestreuen
saupoudreuse f	Streuer r
sauter	anbraten [an braten] / braten / bräunen / garschwenken [gar schwenken] / kurzbraten [kurz braten] / sautieren / kurzzeitbraten [kurzzeit braten]
sauter à la poêle	in eine Pfanne braten
sauteuse f	Flachkasserolle e
saveur f / goût m	Geschmack r
savourer / apprécier	genießen
scarole f	Endivie e / Endiviensalat s
scie f à os	Knochensäge e
scorsonère f	Schwarzwurzel e
se brûler	sich verbrennen
se défaire	auseinander fallen
se dessécher / dessécher / sécher	dörren / dorren
seau m	Eimer r
seau m à champagne m	Sektkühler r
seau m à vin m	Weinkühler r
sébaste m	Goldbarsch r / Rotbarsch r
sec, sèche	trocken
sécateur m à volaille f	Geflügelschere e
séchage m	Trocknen s
séché / desséché	getrocknet
sécher	abtrocknen [ab trocknen] / trocknen / abwischen [ab wischen]
sécher / dessécher / se dessécher	dörren / dorren
sécher / essuyer / éponger	trocknen / abtrocknen [ab trocknen] / abwischen [ab wischen]
sécher dans un torchon en tapotant	trockentupfen
secouer	abschütteln [ab schütteln] / schütteln
s'écouler (incorporation en pluie)	einrieseln [ein rieseln] / rieseln
sectionner / couper en deux / trancher	durchschneiden [durch schneiden] / durchtrennen [durch trennen]

s'effiloche	fasern
seiche <i>f</i>	Tintenfisch <i>r</i>
seigle <i>m</i>	Roggen <i>r</i>
sel <i>m</i> de saumure <i>f</i>	Pökelsalz <i>s</i>
sel <i>m</i> fin	Salz <i>s</i> / Tafelsalz <i>s</i>
sel <i>m</i> marin	Meersalz <i>s</i>
semi-conserve	Halbkonserven
semoule <i>f</i>	Grieß <i>r</i>
sens de la vue <i>f</i>	Sehsinn <i>r</i>
séparé	getrennt
séparer	trennen / spreizen
serpolet <i>m</i>	Quendel <i>r</i>
serveur <i>m</i> / serveuse <i>f</i>	Kellner <i>r</i> / Kellnerin <i>e</i>
sésame <i>m</i>	Sesam <i>r</i>
si de la farine doit être incorporée (singeage) singer / parsemer / fleurir	wenn Mehl hinzugefügt werden soll einstreuen [ein streuen] / stauben / bestreuen [be streuen]
sirop <i>m</i> de sucre <i>m</i>	Läuterzucker <i>r</i>
sirupeux	sirupartig
soir <i>m</i> de Noël	Weihnachtsabend <i>r</i> / Heiligabend <i>r</i>
sole <i>f</i>	Seezunge <i>e</i>
solide / épais	dick
solution <i>e</i> salée	Salzlösung <i>e</i>
sommelier <i>m</i> [ouvre-bouteille <i>m</i>]	Flaschenöffner <i>r</i>
sorbet <i>m</i>	Fruchteis <i>s</i>
sorbetière <i>f</i>	Eismaschine <i>e</i>
sorte de pain perdu	Armer Ritter <i>r</i>
sorte de pot-au-feu	Tafelspitz <i>r</i>
sorte de punch <i>m</i> flambé	Feuerzangenbowle <i>e</i>
sorte de ragoût de légumes comportant des asperges, des petits pois, du chou-fleur, des carottes	Leipziger Allerlei <i>s</i>
saucisson sec (à chair crue [cru= « roh »]) (sorte de)	Hartwurst <i>e</i> / Rohwurst
saucisson <i>m</i> sec (sorte de)	Rohwurst <i>e</i> / Hartwurst <i>e</i>
soit-l'y laisse <i>m</i>	Pfaffenschnittchen <i>s</i>
sortir du four	aus dem Ofen nehmen
souci <i>m</i>	Ringelblume <i>e</i>
soufflé <i>m</i>	Auflauf <i>r</i>
soufflé <i>m</i> au fromage <i>m</i>	Käse-Auflauf <i>r</i>
soufflé <i>m</i> sucré [si salé : Auflauf]	Soufflé <i>s</i>
soulever [lors de l'incorporation de blancs en neige par exemple]	unterheben [unter heben]
soupe <i>f</i> / potage <i>m</i>	Suppe <i>e</i>
soupe <i>f</i> de fruits rouges d'une consistance entre gelée et sirop, accompagnée d'une crème anglaise	Rote Grütze <i>e</i>
soupière <i>f</i>	Suppenschüssel <i>e</i> / Suppenterrine <i>e</i>
spatule <i>f</i> à poisson <i>m</i>	Fischheber <i>r</i>
spatule <i>f</i> coudée	Winkelpalette <i>e</i>
spatule <i>f</i> en acier <i>m</i>	Küchenspalter <i>r</i> / Palettenmesser <i>s</i> / Palette <i>e</i> / Winkelpalette <i>e</i>
spatule <i>f</i> en bois <i>m</i> (ou en polycarbonate <i>m</i>)	Kochlöffel <i>r</i>

Spätzle (<i>pl</i>) / pâte à nouilles coupée au-dessus de l'eau bouillante salée	Spätzle <i>pl</i>
speculoos <i>m</i>	Spekulatius <i>r</i>
stade <i>m</i> d'ébullition <i>f</i> / point <i>m</i> d'ébullition <i>f</i>	Siedepunkt <i>m</i>
stagiaire <i>m</i> ou <i>f</i>	Praktikant(in) <i>r</i> oder <i>e</i>
stand <i>m</i>	Stand <i>r</i>
steack <i>m</i> haché	Hacksteak <i>s</i>
steak <i>m</i>	Steak <i>s</i>
steak <i>m</i> tartare	Tartar <i>s</i>
sternum <i>m</i>	Brustbein <i>s</i>
stock <i>m</i>	Wahrenbestand <i>r</i>
stockage <i>m</i>	Lagerung <i>e</i>
stolle (<i>sorte f</i> de brioche <i>f</i>)	Stollen <i>r</i> / Stolle <i>e</i>
stress <i>m</i>	Stress <i>r</i>
stressant	stressig
sucré	gezuckert [par ajout de sucre] / süß [naturellement]
sucré / doux	süß / mild / süßlich
sucre <i>m</i> candi	Rohrzucker <i>r</i>
sucre <i>m</i> de canne <i>f</i> / cassonade <i>f</i>	Braunzucker <i>r</i> / Rohrzucker <i>r</i>
sucre <i>m</i> en grains	Hagel Zucker <i>r</i>
sucre <i>m</i> glace	Puderzucker <i>r</i> / Staubzucker <i>r</i>
sucre <i>m</i> semoule <i>f</i>	Zucker <i>r</i> / Grießzucker <i>r</i>
sucre <i>m</i> vanillé	Vanillezucker <i>r</i>
sucrer	zuckern
sucrerie <i>f</i>	Süßigkeit <i>e</i>
sucs <i>m</i> <i>pl</i> de rôti <i>m</i>	Bratensatz <i>r</i>
sucs <i>m</i> <i>pl</i>	Bratsatz <i>r</i> / Satz <i>r</i>
suer / cuire à l'étuvée	dünsten / andünsten [an dünsten] / anschwitzen [an schwitzen] / anlaufen [an laufen] lassen
suivre un régime	Diät <i>e</i> halten
suprême <i>m</i>	Brüstchen <i>s</i>
suprême <i>m</i> [volaille/poisson]	Auswahl <i>e</i> [Geflügel / Fisch]
suprême <i>m</i> de volaille <i>f</i>	Geflügelbrust <i>e</i>
sur les bords <i>m</i> <i>pl</i> de la fontaine	auf den Mehrrand <i>r</i>
sur les deux faces <i>f</i> <i>pl</i>	von beiden Seiten <i>e</i> <i>pl</i>
sur toutes les faces <i>f</i> <i>pl</i>	von allen Seiten <i>e</i> <i>pl</i>
sur un plan de travail légèrement fariné	auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche
sur une plaque à pâtisserie farinée	auf bestäubtes Backblech
sureau <i>m</i>	Holunder <i>r</i>

m n o p q r s t u v w

table <i>f</i>	Tisch <i>r</i>
table <i>f</i> chaude	Plattenwärmer <i>r</i> / Tellerwärmer <i>r</i> / Wärm Tisch <i>s</i>
tablier <i>m</i>	Schürze <i>e</i>
tailler / trancher / couper	schneiden / tranchieren
tailler dans le sens de la longueur	längs schneiden
tamarillo <i>m</i>	Baumtomate <i>e</i>
tamis <i>m</i>	Mehlsieb <i>s</i>

tamis <i>m</i> / chinois <i>m</i>	Sieb <i>s</i> / Mehlsieb <i>s</i>
tamis <i>m</i> en bois <i>m</i>	Holzsieb <i>s</i> / Streichsieb <i>s</i>
tamiser	sieben / durchsieben
tamiser la farine sur le plan de travail	Mehl auf die Arbeitsfläche sieben
tanin <i>m</i>	Tannin <i>s</i>
tarte <i>f</i>	Obstorte <i>e</i>
tarte <i>f</i> / gâteau <i>m</i>	Torte <i>e</i>
tartelette <i>f</i>	Törtchen <i>s</i>
tartelette <i>f</i> aux fruits <i>m pl</i>	Obsttörtchen <i>s</i>
tartine <i>f</i>	Butterbrot <i>s</i>
tassergal <i>m</i>	Blaufisch <i>r</i>
température <i>f</i>	Temperatur <i>e</i>
tempéré / chambré	temperiert
temps <i>m</i> de cuisson <i>f</i> [suivant la cuisson appliquée]	Backzeit <i>e</i> [cuire au four : pâtisserie] / Garzeit / Kochzeit <i>e</i> [pocher]
temps <i>m</i> de l'Avent	Adventszeit <i>e</i>
temps <i>m</i> de Noël	Weihnachtszeit <i>e</i>
tendon <i>m</i>	Sehne <i>e</i>
tendre	mürbe/zart
terrine <i>f</i>	Terrine <i>e</i> (récipient) / Pastete <i>e</i> (pâté)
tester un gâteau, des pommes de terre, une viande avec une aiguille pour vérifier leur cuisson	anstechen [an stechen]
tête <i>f</i>	Kopf <i>r</i>
thé <i>m</i>	Tee <i>r</i>
thé <i>m</i> noir	schwarzer Tee <i>r</i>
thé <i>m</i> vert	grüner Tee <i>r</i>
thon <i>m</i>	Thunfisch <i>r</i>
thym <i>m</i>	Thymian <i>r</i>
tiède	lauwarm
tige / queue <i>f</i>	Stengel (oder Stängel) <i>r</i>
tilleul <i>m</i>	Linde <i>e</i>
tire-bouchon <i>m</i>	Korkenzieher <i>r</i>
tiroir <i>m</i>	Schublade <i>e</i>
tissu <i>m</i> conjonctif	Bindegewebe <i>s</i>
tomate <i>f</i>	Tomate <i>e</i>
tomate <i>f</i> cerise <i>f</i>	Kirschtomate <i>e</i>
tonneau <i>m</i>	Fass <i>s</i> / Weinfass <i>s</i>
topinambour <i>m</i>	Topinambour <i>r/e</i>
toque <i>f</i>	Kochmütze <i>e</i>
torchon <i>m</i>	Lappen <i>r</i> / Geschirrtuch <i>r</i>
torchon <i>m</i> de cuisine <i>f</i>	Geschirrtuch <i>s</i> / Lappen <i>r</i>
torréfier [farine] / roussir / cuire	einbrennen [ein brennen]
tortue <i>f</i>	Schildkröte <i>e</i>
toucher <i>m</i>	Tastsinn <i>r</i>
tourner	abdrehen [ab drehen] / Ovale formen
tourner [lait]	sauer werden
tourner [retourner]	umdrehen / wenden
tourteau <i>m</i>	Taschenkrebs <i>r</i> / Krebs <i>r</i>
tous les ingrédients <i>m pl</i>	alle Zutaten
tout compris	alles inbegriffen
tranche <i>f</i> / rondelle <i>f</i>	Scheibe <i>e</i> / Schnitte <i>e</i>
tranche <i>f</i> de lard <i>m</i> / barde <i>f</i>	Speckscheibe <i>e</i>

tranche <i>f</i> de pain <i>m</i>	Brotscheibe <i>e</i>
trancher / couper / tailler	schneiden / tranchieren
trancher / couper en deux / sectionner	durchschneiden [durch schneiden]
trancheuse <i>f</i>	Aufschnittmaschine <i>f</i>
translucide	durchscheinend
transvaser la soupe	Suppe <i>e</i> umfüllen
travailler	arbeiten
travailler [une pâte] / pétrir	kneten
trempage <i>m</i>	Vorquelle <i>e</i>
tremper	einweichen / tunken
trévis <i>f</i>	Radicchio <i>r</i>
triangle <i>m</i> à pâtisserie	Spachtel <i>e</i>
trier	lesen / verlesen
tripes <i>f pl</i>	Kutteln <i>e pl</i>
trop ...	zu ...
trop cuit	zerkocht
trop salé	versalzen
trouser / brider / coucher à la poche / dresser / présenter	dressieren
truffe <i>f</i>	Trüffel <i>e</i>
truffer	trüffeln
truite <i>f</i>	Forelle <i>e</i>
truite <i>f</i> arc-en-ciel <i>m</i>	Regenbogenforelle <i>e</i>
truite <i>f</i> de lac <i>m</i>	Bachforelle <i>e</i>
truite <i>f</i> fario	Bachsäibling <i>r</i>
truite <i>f</i> saumonée	Lachsforelle <i>e</i>
turbot <i>m</i>	Steinbutt <i>r</i>

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

un par un	nach und nach
ustensile <i>m</i> (le plus souvent utilisé au pluriel)	Utensil <i>s</i> meistens <i>pl</i> : Utensilien / Küchenartikel <i>r</i>
utilisation <i>f</i> / emploi <i>m</i>	Verwendung <i>e</i>

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

valeur <i>f</i> nutritive	Nährwert <i>r</i>
vanille <i>f</i>	Vanille <i>e</i>
vapeur <i>f</i>	Dampf <i>r</i>
veau <i>m</i>	Kalb <i>s</i>
végétarien	vegetarisch
végétarien <i>m</i>	Vegetarier <i>r</i>

veiller à ce qu'aucun grumeau ne subsiste	achten daß keine Klümpchen entstehen [darauf achten daß ...] / beachten daß...
veines e (pl) de graisse e [viande e persillée]	Fettstränge r pl [durchwachsenes Fleisch s]
velouté [adjectif] / onctueux / épais	sämig / cremig
velouté m	Cremesuppe e / Sautésauce e
venaison f	Wildbret s
vendange f	Weinlese e
venimeux [animal] / vénéneux [plante]	giftig
verre m	Glas s [pl Gläser]
verre m doseur / verre m mesureur	Messbecher r
verre m givré	Glase s mit Zuckerrand
verre m mesureur / verre m doseur	Messbecher r
verser / ajouter (un liquide)	gießen / hinzugießen [hinzu gießen] / schütten / eingießen [ein gießen] / auffüllen [auf füllen]
verveine f	Verbenne e
viande d'agneau m	Lammfleisch s
viande f	Muskelfleisch s
viande f persillée / viande f maigre	durchwachsenes Fleisch s
viande f / chair f	Fleisch s
viande f à bouillir	Suppenfleisch s
viande f crue	rohes Fleisch s
viande f de bœuf m	Rindfleisch s
viande f de gibier m	Wildfleisch s
viande f de porc m	Schweinefleisch s
viande f de veau m	Kalbfleisch s
viande f fumée	Geräucherte s
viande f hachée	Hackfleisch s / Gehackte s
viande f maigre	mageres Fleisch s
viande f maigre / viande f persillée	durchwachsenes Fleisch s
viande f précuite	vorgekochtes Fleisch
viande f saumurée	Pökelfleisch s
vianades pl de boucherie	Schlachttiere pl
vide	leer
vider / éviscérer	leeren / die Eingeweide entnehmen / ausnehmen [aus nehmen]
vieillir	alt werden
vieux / vieil	alt
vignoble m	Weinberg r
ville f	Stadt (pl : Städte) e
vin m	Wein r
vin m blanc	Weißwein r
vin m chaud	Glühwein r
vin m rouge	Rotwein r
vinaigre m	Essig r
vinaigre m balsamique	Balsamessig r / Balsamicoessig r
viscères f(pl)	Eingeweide pl
visqueux	breiig
volaille f	Geflügel s

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



yaourt m Joghurt r oder s

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