

SOMMAIRE

<u>Thèmes/Abschnitt</u>	<u>Pages / Seiten</u>
* Généralités / Allgemein	2 → 25
* Viandes / Fleischgerichte	26 → 28
* Poissons, fruits de mer / Fische, Meeresfrüchte	29 → 31
* Fromages, laitages / Käse, Milchprodukte	32 → 33
* Légumes, fruits, épices et céréales / Gemüse, Obst, Gewürze, Getreide	34 → 38
* Plats, modes de préparation / Gerichte, Speisen, Zubereitungsarten	39 → 41
* Pain et pâtisserie / Brot, Gebäck	42 → 44
* Equipement, ustensiles / Einrichtung, Gegenstände	45 → 47
* Tâches, expressions, adjectifs / Tätigkeiten, Redewendungen, Adjektive	48 → 52

GASTRONOMIE

Français

Allemand

A			
l' (m)	abattoir (-s)	der	Schlachthof (-höfe)
	abattre		schlachten
les	abats (m) (pl)	die	Innereien (f) (pl)
l' (m)	abricot (-s)	die	Aprikose (-n)
	acide (-s), aigre (-s)		sauer
	aciduler (qn acidule qc)		säuern jd säuert etw
l' (f)	addition (-s) (au restaurant)	die	Rechnung (-en) (im Restaurant)
	affiné (-s), affinée (-s), velouté (-s), veloutée (-s)		verfeinert
	affiner		verfeinern
l' (m)	agneau (-x) (agnelle (-s) (f))	das	Lamm (Lämmer)
l' (m)	agnelet (-s)	das	Lamm (Lämmer-)
l' (m)	aiglefin (-s) ou églefin (-s)	der	Schellfisch (-e)
	aigre (-s)		sauer
	aigre-doux, aigres-doux; aigre-douce, aigres-douces		süßsauer
l' (f)	aiguille (-s)	die	Nadel (-n)
l' (m)	ail, les aux ou les ails	der	Knoblauch
l' (f)	aile (-s)	der	Flügel (-)
	ailler, mettre de l'ail		mit Knoblauch spicken / einreiben
l' (m)	ailloli	die	Knoblauchsoße (kalt)
l' (f)	airelle (-s)	die	Blaubeere (-n)
l' (f)	airelle rouge(-s)	die	Preiselbeere (-n)
	ajouter		hinzufügen oder zugeben
l' (m)	alcool (-s)	der	Alkohol (-e)
	alcoolique (-s); alcoolique (-s)		alkoholisch
l' (m)	aliment (-s)	das	Nahrungsmittel (-)
	alimentaire (-s)		Nahrungs-... o: Nahrungsmittel-...
	aller prendre un pot / un verre		einen trinken gehen
	allonger		verdünnen
	allonger une sauce avec du bouillon		eine Sauce mit Brühe verdünnen
l' (f)	allumette (-s)	das	Streichholz (-hölzer)
l' (f)	amande (-s)	die	Mandel (-n)
les	amandes effilées (f) (pl)	die	gemahlene Mandeln (f) (pl)
	amer (-s); amère (-s)		bitter
l' (f)	ampoule (-s) électrique (-s)	die	Glühbirne (-n)
l' (m)	ananas	die	Ananas
l' (m)	anchois (-)	die	Sardelle (-n), Anchovis
l' (f)	andouille (-s)(charcuterie)	die	Schlackwurst (aus Innereien von Schwein und Kalb)
l' (f)	andouillette (-s) (andouille chaude)	das	Würstchen (-) (warme Schlackwurst)
l' (m)	aneth (-s)	der	Dill (-e)
l' (f)	anguille (-s)	der	Aal (-e)
l' (f)	anisette (-s)	der	Anislikör (-e)
l' (m)	appareil (-s)	das	Gerät (-e)
l' (m)	appétit (-s)	der	Appetit (-e)

	apporter		bringen
l' (f)	arête (-s)	die	Fischgräte (-n)
	enlever les arêtes		entgräten
	sans arêtes		grätenlos
	armoricaïn		von der bretonischen Küste
l' (m)	aromate (-s)	das	Gewürz (-e)
l' (m)	arôme	das	Aroma (-men o. -s) oder der Geschmack (-äcke)
	aromatique		aromatisch
	arroser		begießen
	arroser la viande fréquemment		das Fleisch häufig begießen
l' (m)	artichaut (-s)	die	Artischocke (-n)
le	fond d'artichaut	der	Artischockenboden (-böden)
l' (f)	asperge (-s)	der	Spargel (-)
l' (m)	aspic (-s)	der	Aspik (-e), die Sülze(-n)
l' (m)	aspirateur (-s)	der	Staubsauger (-)
l' (m)	assaisonnement	das	Würzen, Anmachen (Salat); die Würze (-n)
	assaisonner, épicer		würzen, abschmecken: jd schmeckt mit etwas ab
	assaisonner de tabasco		mit Tabasco würzen
	assaisonner la salade		den Salat anmachen
l' (f)	assiette (-s)	der	Teller (-)
l' (f)	assiette creuse (-s)	der	tiefe (-n) Teller (-) der Suppenteller (-)
l' (f)	assiette plate (-s)	der	flache Teller, die flachen Teller
l' (f)	assiette à déchets , les assiettes à déchets	der	Abfallteller (-)
l' (f)	assiette (-s) anglaise (-s)	die	Platte (-n) mit kaltem Aufschnitt
l' (f)	assiette (-s) de crudité	die	Salatplatte (-n)
l' (m)	assortiment (-s) / l' (f) assiette (-s) de charcuterie	die	Platte (-n) mit kaltem Aufschnitt
	assorti (-s), assortie (-s)		gemischt
l' (f)	aubergine (-s)	die	Aubergine (-n)
l' (m)	autocuiseur (-s)	der	Schnellkochtopf, die Schnellkochtöpfe
	avalier		hinunterschlucken
	avez-vous choisi ?		haben Sie gewählt ?
l' (m)	avocat (-s)	die	Avocado (-s)
l' (f)	avoine	der	Hafer
	avoir du nez	eine	feine Nase haben oder einen guten Riecher haben
	B		
le	baba au rhum, les babas au rhum	der	Rum-Savarin
la	baignoire (-s)	die	Badewanne (-n)
le	bain marie	das	Wasserbad
le	balai (-s)	der	Besen (-)
la	balance (-s)	die	Waage (-n)
la	banane (-s)	die	Banane (-n)
le	bar (-s) (poisson)	der	Wolfsbarsch (-e)oder der Seebarsch (-e)
le	barbecue (-s)	das	barbecue (-s)
la	barde (-s): tranche (-s) de lard	die	Speckscheibe (-n)
	barder		mit Speckscheiben umwickeln
la	barquette (-s)	das	kleine Gebäck in Schiffchenform
le	basilic	das	Basilikum
la	feuille (-s) de basilic	das	Blatt (-ätter) Basilikum
le	bassin (-s), le bac (-s) pour la vaisselle	das	Spülbecken (-)

le	batteur (-s) électrique (-s)	das	elektrische (-n) Handrührgerät (-e)
	battre - fouetter		schlagen
	battre au fouet		quirlen
	battre le blanc en neige		Eiweiß zu Schnee schlagen
le	batteur électrique (-s)	das	elektrische Handrührgerät (-e), der Handmixer (-)
	bavarois (-), bavaroise (-s)		bayerisch
la	bavette (partie de l'aloiseau)	das	Bruststück vom Rind
la	bécasse (-s)	die	Schnepfe (-n)
le	beignet (-s)	der	Krapfen (-), der Berliner
la	béquille (-s)	die	Krücke (-n)
	à la sauce Bercy		nach Bercy-Art / Soße
la	bette (-s)	der	Mangold (-e)
la	betterave (-s)	die	Rübe (-n)
la	betterave (-s) rouge (-s)	die	rote (-n) Beete (-n) od Bete (-n) od Rübe (-n)
le	beurre (-s)	die	Butter (-)
	beurrer		buttern, mit Butter bestreichen
	laisser fondre le beurre		die Butter zerlassen
	bien cuit (-s), bien cuite (-s)		gut durchgebraten
la	bière (-s) blonde, brune	das	Bier (-e) hell, dunkel
la	bière à la pression	das	Bier vom Fass
le	bigorneau (-x)	die	Strandschnecke (-n)
la	biscotte (-s)	der	Zwieback (-e oder Zwiebäcke)
le	bistrot (-s)	das	Gasthaus, die Gasthäuser, die Gaststätte (-n)
la	bisque (-s) de homard	die	Krebssuppe (-n)
le	blanc (s) d'œuf (-s)	das	Eiweiß
le	blanc (-s) d'œuf (-s) battu (-s) en neige	der	Eischnee
	blanchir		abwellen, abrühen, blanchieren, weiß machen, weißen
	blanchir du linge		Wäsche waschen
le	blanchissage	das	Waschen
la	blanchisserie (-s)	die	Wäscherei (-en)
le	blanchisseur (-s), la blanchisseuse (-s)	der	Wäscher (-), die Wäscherin (-innen)
la	blanquette (-s)	das	Blankett (-e) (weißes Ragout)
	bleu (viande saignante)		blau, fast roh (bei Fleisch)
le	Bleu, le Bleu de Cousses, le Bleu d'Auvergne	der	Blauschimmelkäse (-)
le	blé (-s)	der	Weizen (-)
le	bocal à conserves, les bocaux à conserves	das	Einmachglas (-ä er)
le	boeuf	das	Rindfleisch
le	bœuf (-s) bourguignon (-s)	das	Rindsgulasch (-e od -s) auf Burgunder Art
	boire		trinken
la	boisson (-s)	das	Getränk (-e)
la	boîte (-s)	die	Dose (-n)
la	boîte (-s)	die	Schachtel (-n), der Karton (-s)
la	boîte (-s) à épices	die	Gewürzdose (-n)
	bon (-s); bonne (-s)		gut
la	botte (-s), le bouquet (-s)	das	Bündel (-)
la	botte de radis (-s)	das	Bündel (-) Radieschen
la	bouchée (-s)	der	Bissen (-), die Bouchée (-)
la	bouchée à la reine	die	Königin-Pastete (-n)
la	bouchée au chocolat	die	Praline (-n)

les	bouchées aux huitres	die	Austern-Bouchées
le	boucher (-s); la bouchère (-s)	der	Metzger (-), die Metzgerin (-innen)
la	boucherie (-s)	die	Metzgerei (-en)
le	bouchon (-s) de liège	der	Korken (-)
le	bouchot (s) (=clôture en bois sur les bords de la mer, servant à la culture des moules et autres coquillages)	der	Muschelpark (-s)
le	boudin blanc (-s)	die	Weißwurst (-würste)
le	boudin noir (-s)	die	Blutwurst (-würste)
la	bouillabaisse (matelote de poissons méditerranéens parfumée au safran, accompagnée d'un ailloli épicé et servie dans son bouillon, sur des tranches de pain grillées),	die	Bouillabaisse (in Südfrankreich beliebte Fischsuppe mit Safran)
la	bougie (-s)	die	Kerze (-n)
	bouillant (-s), bouillante (-s)		kochend
	bouilli (-s); bouillie (-s)		gekocht
	bouillir		kochen
	faire bouillir de l'eau		Wasser kochen
la	bouilloire (-s) électrique (-s)	der	elektrische (-n) Wasserkocher (-)
le	bouillon (-s) de volaille	die	Hühnerbrühe (-n)
la	bouillotte (-s)	die	Wärmflasche (-n)
le	boulangier (-s); la boulangère(-s)	der	Bäcker (-); die Bäckerin (-nen)
la	boulangerie (-s)	die	Bäckerei (-en)
la	boulette (-s)de viande	die	Frikadelle (-n), oder der Fleischkloß (-klöße)
le	bouquet garni (-s)	der	Bund (-ünde) od. das Gemüsebündel (-)
la	boussole (-s)	der	Kompass (-e)
la	bouteille (-s)	die	Flasche (-n)
	braiser (qu fait braiser qc)		schmoren (jdn schmort etw)
la	braisière (-s) (=daubière)	der	Schmortopf (-töpfe)
le	bretzel (-s)	die	Brezel (-n)
le	brie	der	Brie(käse)
le	briquet (-s)	das	Feuerzeug (-e)
la	brochette (-s)	der	Spieß (-e)
le	brochet (-s)	der	Hecht (-e)
la	brochette de fruits (-s)	das	Früchtespießchen (-)
la	brosse (-s) à dents	die	Zahnbürste (-n)
	broyer - concasser		schroten oder zerstoßen
	brûler		brennen
	se brûler		sich verbrennen
	brûlé (-s), brûlée (-s)		verbrannt
	brut (champagne)		trocken, herb (Sekt, Champagner)
	C		
le	cabillaud (-s)	der	Kabeljau (-e od. -s)
la	cacahuète (-s)	die	Erdnuss (üsse)
le	café (boisson)	der	Kaffee
le	café (-s)	die	Gaststätte (-n), das Gasthaus, die Gasthäuser
la	cafetière (-s)	die	Kaffeemaschine (-en)
le	cahier (-s)	das	Heft (-e)
la	caille (-s)	die	Wachtel (-n)
	caillé (-s); caillée (-s)		geronnen
la	caillebotte	der	Quark

le	cake aux raisins, les cakes aux raisins	der	Rosinenkuchen (-)
le	calamar (-s), ou calmar (-s)	der	Kalmar (-e), der Kalamar (-e)
la	calculatrice (-s)	der	Taschenrechner (-)

le	camembert au lait cru	der	Camembert von unbehandelter Milch, der Rohmilchcamembert
le	canard (-s)	die	Ente (-n)
le	caneton (-s)	das	Entenküken (-)
la	cannelle	der	Zimt
les	câpres (m) (pl)	die	Kapern (f) (pl)
la	carafe d'eau, les carafes d'eau	die	Karaffe Wasser (-n)
la	carafe à eau, les carafes à eau	die	Wasserkaraffe (-n)
le	caramel (-)	das	Karamel
	caraméliser		karamelisieren
	faire caraméliser le sucre		Zucker bräunen
la	carotte (-s)	die	Karotte (-n) oder die Möhre
les	carottes râpées (-s)	die	geraspelten Karotten
la	carpe (-s)	der	Karpfen (-)
le	casse-croûte, les casse-croûte	der	Imbiss (-e)
	casser		zerbrechen
	casser des oeufs		Eier aufschlagen
	casser des noix		Nüsse knacken
la	casserole (-s)	der	Topf (Töpfe)
le	cassis	die	schwarze Johannisbeere (-n)
le	cassoulet (-s)	der	Bohneneintopf mit Hammel
le	caviar	der	Kaviar
le	céleri	der	Sellerie
le	cendrier (-s)	der	Aschenbecher (-)
le	cépage (-s)	die	Rebsorte (-n)
le	cèpe (-s)	der	Steinpilz (-e)
la	céréale (-s)	das	Getreide (-)
le	céréaliier (-s)	der	Getreidehändler (-) / -landwirt (-e)
le	cerf (-s)	der	Hirsch (-e)
le	cerfeuil	der	Kerbel
la	cerise (-s)	die	Kirsche (-n)
le	cerveau (-x)	das	Gehirn (-e)
la	cervelle (-s)	das	Hirn (von Tieren)
la	chair (-s)	das	Fleisch
la	chair à saucisse (-s)	das	Wurstbrät
la	chaise (-s)	der	Stuhl (Stühle)
la	chaise (-s) longue (-s)	der	Liegestuhl
le	chalumeau (-x), la paille (-s)	der	Strohalm (-e)
	chambé (-s), chambrée (-s)		temperiert
la	chambre froide (-s)	das	Kühlhaus (-häuser)
le	champignon (-s)	der	Pilz (-e)
le	champignon de Paris (-s)	der	Champignon (-s)
la	chapelure	das	Paniermehl
le	chapeau (-x)	der	Hut (Hüte)
le	chariot(-s) à bagages	der	Kofferkuli (-s)
le	chariot à vaisselle (-s)	der	Geschirrwagen (-)
la	châtaigne (-s)	die	Kastanie (-n)
	chaud (-s), chaude (-s)		warm, heiß
la	chaudière (-s)	der	Warmwasserbereiter (-)
le	chauffe-eau, les chauffe-eaux	der	Boiler (-), der Warmwasserbereiter (-)
	faire chauffer		erhitzen, heiß machen
le	chausson aux pommes (-s)	die	Apfeltasche (-n)

le	chevreuil (-s)	das	Reh (-e)
le	chiffon (-s)	der	Lappen (-), das Geschirrtuch (-tücher)
le	chinois (passoire conique) (-s)	das	trichterförmige Spitzsieb (-e)
le	chocolat	die	Schokolade
le	chocolat amer	die	Zartbitterschokolade
le	chocolat au lait	die	Vollmilchschokolade
le	chocolat (-s) chaud (-s)	der	Kakao (-s)
	choisir		wählen
le	choix	die	Wahl (-en)
	au choix		wahlweise
la	chope (-s)	der	Bierkrug (-krüge)
le	chou blanc, les choux blancs	der	Weißkohl (-e)
le	chou-rave, les choux-raves	der	Kohlrabi (-s)
le	chou rouge, les choux rouges	der	Rotkohl (-e)
la	choucroute (-s)	das	Sauerkraut
le	chou-fleur, les choux fleur	der	Blumenkohl (-e)
le	choux de Bruxelles	der	Rosenkohl (-e)
la	ciboulette	der	Schnittlauch
le	cidre (-s), doux (-), brut (-s)	der	Apfelmost (-e), lieblich, trocken
le	cintre (-s)	der	Kleiderbügel (-)
les	ciseaux de cuisine (m) (pl)	die	Küchenschere (-n)
	ciseler		feinschneiden oder ziselieren
	ciselé		feingeschnitten oder ziseliert
le	citron (-s), citronnelle (pas de pluriel)	die	Zitrone (-n), das Zitronenkraut
la	citrouille (-s) ou le potiron (-s)	der	Kürbis (-sse)
la	climatisation (-s)	die	Klimaanlage (-n)
le	clou (-s)	der	Nagel (Nägels)
le	clou de girofle (-)	die	Gewürznelke (-n), die Nelke (-n)
le	cochon de lait (-s)	das	Spanferkel (-)
le	cocktail (-s) de crevettes	der	Krabbencocktail (-s)
la	cocotte minute (-s)	der	Dampfkochtopf, Dampfkochtöpfe
le	cœur (-s)	das	Herz (-en)
le	colorant (-s)	der	Farbstoff (-e)
	commencer		anfangen, beginnen
la	commande (-s)	die	Bestellung (-en)
	commander, passer commande de		bestellen
	la compote	das	Kompott (-e), das Mus (-e)
	la compote de pommes	das	Apfelkompott, das Apfelmus
	tout compris		alles inbegriffen
	payer comptant		bar zahlen (sofort zahlen)
	compter		zählen, berechnen
	concasser des noix		Walnüsse hacken
le	concentré (-s) (Substantif)	das	Konzentrat (-e)
le	concentré de tomates	das	Tomatenmark
	concentré (Adjectif)		eingedickt
le	jus de fruit concentré, les jus de fruits concentrés	der	Saft mit Fruchtmark
le	concombre (-s)	die	(große) Gurke, Salatgurke (-n)
la	confiture (-s)	die	Marmelade (-n)
	confirmer		bestätigen
le	confit (-s)	das	Enten-/Gänse-Confit
	congeler		einfrieren
	congelé (-s), congelée (-s)		eingefroren

le	congélateur (-s)	der	Gefrierschrank (-schränke)
	conseiller		empfehlen
	faire des conserves		(Konserven) einmachen
	mettre en conserve		einkochen (jd kocht etwas ein)
le	coq (-s)	der	Hahn (Hähne)
le	coquillage (-s)	die	Muschel (-n)
la	coquille (-s) Saint Jacques	die	Jakobsmuschel (-n)
	coriace (-s)		zäh
le	cornichon (-s)	das	Gewürzgürkchen, die (kleine) Gurke (-n)
	couper		schneiden
	coupé		geschnitten
	couper en dés		in Würfel schneiden
	couper en julienne		in Streifen schneiden
	couper une orange en lamelles		eine Orange in Streifen schneiden
	couper en morceaux		in Stücke schneiden
	couper en rondelles		in (runde) Scheiben schneiden
	couper en tranche		in Scheiben schneiden
le	coupe-ongles, les coupe-ongles	die	Nagelschere (-n)
la	courgette (-s)	die	Zucchini (-s)
le	court-bouillon, courts-bouillons	die	Brühe (-n)
le	couteau (-x)	das	Messer (-)
le	couvercle (-s)	der	Deckel (-)
le	couvert (-s)	das	Gedeck (-e)
	mettre le couvert		das Besteck auflegen, das Gedeck auflegen
le	couvercle (-s)	der	Deckel (-)
la	couverture (-s)	die	Decke (-n)
	couvrir		zudecken
	couvert		zugedeckt
les	couverts (m, pl)	das	Besteck
le	crabe (-s)	der	Krebs (-e)
la	crème (-s)	der	Rahm, die Sahne
la	crème chantilly	die	geschlagene Sahne
	crémeux		sahnig
la	crème renversée (-s)	die	Sturzcreme
la	crêpe	der	Pfannkuchen (-)
la	crêpe sucrée aux raisins secs (spécialité en Autriche)	der	Kaiserschmarren (-)
la	crevette (-s)	die	Krevette (-n), die Garnele (-n), die Krabbe (-n)
	croquant		knusprig
la	croquette (-s) de poisson	die	Frikadelle (-n)
	croustillant (-s), croustillante (-s)		knusprig
la	croûte (-s)	die	Kruste (-)
le	croûton (-s)	der	geröstete Brotwürfel (-)
	cru (-s), crue (-s)		roh, ungekocht
la	cruche (-s)	der	Krug (-üge)
les	crudités (f) (pl)	die	Rohkost
la	cuillerée (-s) de ...	der	Löffel (voll) (-)...
la	cuillère (-s) ou cuiller (-s)	der	Löffel (-)
la	cuillère (cuiller) en bois (-s)	der	Kochlöffel (-), der Holzlöffel
la	cuillère à soupe (-s)	der	Esslöffel (-)
la	cuillère à café (-s)	der	Kaffeelöffel (-), der Teelöffel
	cuire		kochen

la	cuisinière (-s) électrique (-s)	der	elektrische (-n) Herd (-e)
la	cuisinière (-s) à gaz	der	Gasherd (-e)
	cuit (-s), cuite (-s)		gekocht, gar
	faire cuire des oeufs		Eier kochen
	faire cuire au bain-marie		im Wasserbad garen
	faire cuire à l'étuve		dünsten
	faire cuire à petit feu, mijoter		bei schwacher Hitze, auf kleiner Flamme garen
	faire cuire à feu vif		auf starker Flamme garen
	faire cuire au four		(im Backofen) backen
	faire cuire à la poêle		in der Pfanne braten
	bien cuit (-s), bien cuite (-s)		gut durchgebraten
	cuisiné dans le court bouillon		in Brühe gekocht
la	cuisine (-s)	die	Küche (-n)
	faire la cuisine		kochen
la	cuisse (-s)	der	Schenkel (-), die Keule (-n)
le	cuisinier (-s), la cuisinière (-s)	der	Koch, die Köchin, die Köche, die Köchinnen
la	cuisinière électrique (-s)	der	elektrische Herd, die elektrischen Herde
la	cuisinière à gaz (-s)	der	Gasherd (-e)
la	cuisse (-s) de grenouille	der	Froschschenkel (-)
le	temps de cuisson, la cuisson	die	Kochzeit, das Kochen, das Backen
le	cumin	der	Kümmel
le	cure-dent, les cure-dents	der	Zahnstocher (-)
le	curry	der	Curry
	D		
la	darne (-s) ou la tranche (-s) de gros poissons	das	Fischfilet (-s) für große Fische
la	datte (-s)	die	Dattel (-n)
	débarrasser		abräumen
	débarrasser la table	den	Tisch abräumen
le	déchet (-s)	der	Abfall (-älle)
la	décoration (-s)	die	Garnierung (-en), die Verzierung (-en)
	décorer		garnieren - verzieren
	découper la viande		zerlegen, das Fleisch tranchieren
	déglacer		ablöschen
la	dégustation (-s) de vin	die	Weinprobe (-n)
la	dégustation (-s)	die	Kostprobe (-) von Speisen und Getränken
	déguster		verkosten, kosten, probieren
	délayer		anrühren, verdünnen
	délayer la farine avec de l'eau		das Mehl mit Wasser anrühren
	délayer la pâte avec du lait		den Teig mit Milch verdünnen
la	demi-bouteille	die	halbe Flasche
	demi sec (vin, champagne)		halbtrocken (Wein, Champagner)
le	demi-sel (=fromage demi-sel) (fromage frais de vache, légèrement salé et d'une pâte homogène), les demi-sel ou les demi sels: le Petit Suisse	der die	Frischkäse, der leicht gesalzen ist Frischkäsesorten (f, pl)
	démouler		stürzen, aus der Form nehmen
	dénoyauter		entkernen, entsteinen
le	dénoyateur (-s)	der	Entkerner (-)
la	denrée alimentaire (-s)	die	Nahrungs- od. Lebensmittel (-)
	désirer		wünschen
	désosser		ausbeinen

le	dessous-de-plat (-s)	der	Untersatz (-sätze)
le	dessert (-s)	die	Nachspeise (-n)
	desservir		abservieren, abtragen
le	digestif	der	Digestif
la	dinde (-s)	die	Pute (-n)
le	dindon (-s)	der	Puter (-)
le	dîner (-s)	das	Abendessen (-)
	doré (-s), dorée (-s)		goldbraun
	doux (-); douce (-s) (vin)		lieb, lieblich (Wein)
	dresser la table	den	Tisch decken, anrichten
	la viande est dure		das Fleisch ist zäh
	E		
l' (f)	eau-de-vie, les eaux-de-vie	der	Branntwein (-e)
l' (f)	ébullition	das	Sieden
	porter en ébullition		aufkochen
	écarter		spreizen
l' (f)	échalote (-s)	die	Schalotte (-n)
l' (f)	échine (-s) de porc (côtes de porc dans...)	der	Schweinehals (-e), Schweinekamm (-ämme)
l' (m)	éclair (-s)	der	Eclair, der Liebesknochen (-)
	écraser		zerdrücken
	écrémer		entrahmen, Rahm abschöpfen
l' (f)	écrevisse (-s)	der	Flusskrebs (-e)
l' (f)	écume (-s)	der	Schaum (Schäume)
	écumer		entschäumen, Schaum abschöpfen
l' (f)	écumoire (-s)	der	Schaumlöffel (-)
	égoutter		abtropfen lassen
	égouttoir (-s)	das	Abtropfgestell (-e) (-)
	éliminer		abmachen, abziehen, entfernen
	émincer		in dünne Scheiben schneiden
l' (f)	endive (-s)	der	Chicorée
l' (m)	entonnoir (-s)	der	Trichter (-)
les	entrailles (f, pl)	die	Innereien (f, pl)
l' (f)	entrée (-s)	die	Vorspeise (-n)
	épais (-), épaisse (-s)		dick
l' (f)	épaule d'agneau, les épaules ...	die	Lammschulter (-n)
	épépiner		entkernen
l' (f)	épice (-s)	das	Gewürz (-e)
	épicé (-s); épicée (-s)		gewürzt, scharf
les	épinards (m) (pl)	der	Spinat
	éplucher		schälen
l'(m)	éplucheur (-s)	das	Schälmesser (-)
les	épluchures (f) (pl)	die	Schalen (f) (pl)
	éponger		abwischen / abtrocknen
l' (f)	escalope (-s)	das	Schnitzel (-)
l' (m)	escargot (-s)	die	Schnecke (-n)
l' (m)	espadon (-s)	der	Schwertfisch (-e)
l' (f)	essoreuse (-s)	die	Salatschleuder (-n)
	payer en espèces		bar bezahlen
	essorer (de la salade)		schleudern (Salat)
	essuyer		abtrocknen
l' (m)	estomac (-s)	der	Magen (Mägen od. Magen)
l' (m)	esturgeon (-s)	der	Stör (-e)
	étaier (de la confiture ...)		verteilen, verstreichen (Marmelade)

l' (f)	étamine (tissu peu serré de crin, de soie, de fil qui sert à filtrer)	das	Staubgefäß (-e)
	être de service		Dienst haben
	être en retard		sich verspäten
l' (m)	évier (-s)	der	Ausguss (-üsse)
	F		
	faire dorer		goldbraun braten
	faire fondre du beurre		Butter zerlassen
	faire la vaisselle	den	Abwasch machen, das Geschirr spülen
	faire un régime		Diät halten
le	faisan (-s)	der	Fasan (-e)
	farcir		füllen
	farci (-s); farcie (-s)		gefüllt
la	farine (-s)	das	Mehl (-e)
la	farine de seigle	das	Roggenmehl
la	fécule, les féculés	die	Stärke (f), die Hülsenfrüchte (f)(pl)
la	fève (-s) (la graine)	die	dicke (-n) Bohne (-n) (f) (Samen)
la	fève (-s) (galette des rois)	die	Bohne (-n) oder die Dreikönigsfigur (-en) (Bohne oder kleine Figur, die im Kuchen zum Dreikönigsfest versteckt ist)
le	fenouil	der	Fenchel
	à feu doux		auf kleiner Flamme
	à feu vif		auf großer Flamme
la	figue (-s)	die	Feige (-n)
le	filet (-s) de haddock	die	Schillerlocken (m, pl)
	fin (-s), fine (-s)= mince		dünn
	fin (-s); fine (-s) (goût)		fein
les	fines herbes (f) (pl)	die	Kräuter (n) (pl)
	finement moulu		fein gemahlen
	avoir le nez fin	eine	feine Nase haben
	flamber		flambieren
le	flan (-s)	der	Pudding (-s)
le	flétan (-s) (poisson)	der	Heilbutt (-e)
le	foie (-s)	die	Leber (-)
la	boulette (-s) de foie	der	Leberknödel (-)
le	foie gras (-s)	die	Gänseleber, Stopfleber
	fondre		schmelzen
le	fouet (-s)	der	Schneebesen (-)
	fouetter		mit dem Schneebesen schlagen
le	four (-s)	der	Backofen (-öfen)
	mettre au four		in den Ofen schieben
	sortir du four		aus dem Ofen nehmen
le	four à micro-ondes (-s)	der	Mikrowellenherd (-e)
la	fourchette (-s)	die	Gabel (-n)
le	fourneau (-x)	der	Küchenherd (-e)
	frais (-); fraîche (-s)		frisch oder kühl
	mettre au frais		kalt stellen

la	fraise (-s)	die	Erdbeere (-n)
la	framboise (-s)	die	Himbeere (-n)
la	fricassée (-s)	das	Frikassee (-s)
le	frigorifère (-s)	der	Kühlschrank (-schränke)
	frigorifique		Kühl-...
	frit (-s); frite (-s)		frittiert, gebacken
les	frites (f) (pl)	die	Pommes frites (f) (pl)
	froid (-s); froide (-s)		kalt
le	fromage (-s)	der	Käse (-)
le	fromage (-s) à pâte molle	der	Weichkäse
le	fromage (-s) affiné (-s)	der	gereifte (-n)Käse
le	fromage blanc	der	Quark
le	fromage bleu	der	Edelpilzkäse
le	fromage à moisissures bleues	der	Blauschimmelkäse (-)
le	fromage (au lait)de brebis	der	Schafskäse
le	fromage de chèvre Le Chabichou, le Pouligny St. Pierre, Le Selles sur Cher	der die	Ziegenkäse Ziegenkäsesorten
le	fromage fondu	der	Schmelzkäse
le	fromage frais	der	Frischkäse
le	fruit (-s)	die	Frucht (Früchte)
les	fruits assortis (m) (pl)	das	Mischobst
les	fruits confits (m) (pl)	die	kandierte(n) Früchte (f) (pl)
les	fruits en conserve (m) (pl)	die	Dosenfrüchte (f) (pl)
les	fruits de mer (m) (pl)	die	Meeresfrüchte (f) (pl)
les	fruits de saison (m) (pl)	das	Obst nach Jahreszeit
les	fruits frais (m) (pl)	das	Frischobst (f) (pl)
	fumé (-s), fumée (-s)		geräuchert
	G		
la	galantine (-s)	das	Sülzgericht (-e), die Fleischpastete (-n)
la	galette (-s)	der	Fladen (-)
la	galette (-s) des rois	der	Dreikönigskuchen (-)
le	garde-manger, les garde-manger	der	Vorratsschrank (-schränke)
	garni (-s), garnie (-s)		ausgeschmückt, verziert, garniert
la	garniture (-s)	die	Beilage
le	restaurateur (-s)	der	Gastronom (-en)
le	gâteau (-x)	der	Kuchen (-)
le	gâteau (-x) au chocolat	die	Sachertorte (-n)
le	gâteau (-x) à la crème	die	Buttercremetorte (-n), der Kremekuchen (-)
le	gâteau (-x) Forêt Noire	die	Schwarzwälder Kirschtorte (-n)
le	gâteau (-x) aux fraises	die	Erdbeertorte (-n)
le	gâteau (-x) aux graines de pavots	der	Mohnkuchen (-)
le	gâteau (-x) marbré	der	Marmorkuchen (-)
le	gâteau (-x) de riz	der	Milchreis
le	gâteau (-x) de Savoie à croûte sablée et sucrée	der	Streuselkuchen (-)
le	gâteau (-x) sec (-s)	das	Trocken-, Teegebäck (-e)

la	gaufre (-s)	die	Waffel (-n) (groß, weich)
la	gaufrette (-s)	die	Waffel (-n) (klein, hart)
la	gélatine (-s)	die	Gelatine
la	gelée (-s)	die	Gallerte (-n)
le	genévrier (arbre) (-s)	der	Wacholder (-)
le	genièvre (fruit) (-s)	die	Wacholderbeere (-n)
l' (f)	eau-de-vie de genièvre	der	Wacholderschnaps
le	gérant (-s)	der	Geschäftsführer (-)
le	gésier (-s)	der	Kau- , Muskelmagen (Mägen oder Magen)
la	gestion (-s)	die	Verwaltung (-en)
le	gibier (-s)	das	Wildbret
le	gigot (-s) d'agneau	die	Lammkeule (-n)
le	gigot de mouton (-s)	die	Hammelkeule (-n)
le	gingembre	der	Ingwer
la	girolle (-s)	der	Eierschwamm (=Pilz) (-schwämme)
le	glaçage (-s)	die	Glasur (-en), der Zuckerguss (-güsse)
la	glace (-s)	das	Eis (-)
	glacé (-s), glacée (-s)		überzuckert, glasiert
la	glacière (-s)	der	Eiskeller (-), die Kühlanlage (-n)
le	glaçon (-s)	der	Eiswürfel (-)
les	gnocchis	die	Gnocchi
le	goulache	das	Gulasch (-e oder -s)
le	gourmet (-s)	der	Feinschmecker (-)
le	goût (-s)	der	Geschmack (-äcke)
	goûter, savourer		kosten, probieren
	gras (-); grasse (-s)		fett
le	gratin (-s)	das	Gratin oder der Auflauf
	gratiné (-s), gratinée (-s)		überbacken, gratiniert
la	grenouille (-s)	der	Frosch (Frösche)
le	gril (-s)	der	Rost (-e), der Grill (-e)
le	grille - pain, les grille-pains	der	Toaster (-)
	grillé (-s); grillée (-s)		gegrillt, vom Rost
le	grondin (-s)(poisson comestible, rose ou rouge, au dos épineux)	der	Knurrhahn (-hahnen)
la	groseille rouge (-s)	die	rote Johannisbeere (-n)
la	groseille à maquereau (verte, jaune ou rouge) (-s)	die	Stachelbeere (-n)
le	gruau (-x)	die	Grütze (-n)
le	grumeau (-x)	das	Klumpchen (-), der Klumpen (-)
	grumeleux		klumpig
le	gruyère l'Emmental (m) français, le Beaufort, le Comté	der die	Greyerzer, der Schweizer Käse die Hartkäsesorten (f, pl)

	H		
l'	habitué (-s)	der	Stammgast (-gäste)
	haché (-s); hachée (-s)		gehackt
	hacher		hacken
le	hachis	das	Gehackte, das Hackfleisch
le	hachoir (-s)	das	Hackbrett (-e), der Fleischwolf (-wölfe)
le	haddock (. -s) Nom anglais de l'aiglefin Poisson de la famille des morues	der	geräucherte Schellfisch (-e)
le	hareng (-s)	der	Hering (-e)
le	hareng à la Bismarck	der	Bismarckhering (-e)
le	hareng (-s) fumé (-s)	der	Bückling (-e), der Räucherhering (-e)
le	hareng (-s) mariné (-s) frit (-s)	der	Brathering (-e)
le	hareng salé	der	Salzhering (-e)
le	haricot (-s) vert, blanc, rouge	die	Bohne (-n) grün, weiß, rot
l' (f)	herbe, les herbes	das	Kraut, die Kräuter
les	herbes aromatiques (f) (pl)	die	Gewürzkräuter (n) (pl)
le	homard (-s)	der	Hummer (-)
le	hors-d'œuvre, les hors-d'oeuvre	die	Vorspeise (-n) das Hors-d'oeuvre (-s), der erste Gang
l'(m)	hôtel (-s)	das	Hotel (-s)
le	houblon (-s)	der	Hopfen
l' (f)	huile (-s)	das	Öl (-e)
l' (f)	huile (-s) d'arachide	das	Erdnussöl (-e)
l' (f)	huile (-s) d'olives	das	Olivenöl (-e)
l' (f)	huile de tournesol	das	Sonnenblumenöl (-e)
	huiler		mit Öl würzen
l' (f)	huître (-s)	die	Auster (-n)
l' (f)	huître (-n) creuse (-n)	die	Felsenauster (-n)
les (f, pl)	espèces d'huitres (huitres Belon, Marenne, Plates)	die	Austernsorten (f, pl)
	I		
	incorporer		einrühren
	laisser infuser		ziehen lassen
l' (f)	infusion au tilleul (-s)	der	Lindenblütentee
	J		
le	jambon (-s)	der	Schinken (-)
le	jambon cuit ou blanc (-s)	der	der gekochte Schinken (-)
le	jambon cru (-s)	der	der rohe Schinken (-)
le	jambon fumé	der	geräucherte Schinken
le	jarret (-s)	die	Haxe (-n)
le	jaune d'œuf (-s)	das	Eigelb (-e)
le	jus (-)	der	Saft (Säfte)
	juteux		saftig
	K		
le	Kirsch (eau-de-vie)	das	Kirschwasser

	L		
le	lait	die	Milch
le	lait caillé (-s)	die	saure Milch
le	laitier (-s), la laitière	der	Milchhändler (-), der Milchmann (-leute), die Milchhändlerin (-innen)
la	laitue (-s)	der	Kopfsalat (-e)
la	lamelle (-s)	der	dünne (-n) Streifen (-), das Streifchen (-)
	couper en lamelles		in Streifen schneiden
la	langouste (-s)	die	Languste (-n)
la	langue (-s)	die	Zunge (-n)
le	lapin (-s)	das	Kaninchen (-)
le	laurier (-s)	der	Lorbeer (-en)
le	lave-vaisselle, les lave-vaisselles	die	Geschirrspülmaschine (-n)
	laver (le linge)		waschen (Wäsche waschen)
les	légumes (m) (pl)	das	Gemüse
la	lentille (-s)	die	Linse (-n)
le	levain	der	Sauerteig (pour le pain), Vorteig (pour la pâtisserie)
la	levure (-s)	die	Hefe (-n)
le	lien	die	Binde (-n)
	lier		binden
	lié		gebunden
le	lièvre (-s)	der	Hase (-n)
le	limonadier (-s)	der	Limonadenverkäufer, Cafébesitzer (-)
la	liqueur (-s)	der	Likör (-e)
	liquide		flüssig
le	litre (-s)	der	Liter (-)
la	lotte (-s)	der	Seeteufel (-)
la	louche (-s)	die	Schöpfkelle (-n)
	M		
le	macaron (-s)	die	Makrone (-n)
la	macédoine (-s) de fruits	der	Obst- oder Fruchtsalat (-e)
la	macédoine (-s) de légumes	das	Mischgemüse
	macérer		einlegen
la	mâche	der	Feldsalat
le	magret(-s) de canard	die	Entenbrust (-brüste)
	maigre		mager
	maigrir		abnehmen
le	malt	das	Malz
le	manteau (-x)	der	Mantel (Mäntel)
le	maquereau (-x)	die	Makrele (-n)
le	marcassin (-s)	der	Frischling (-e)
la	margarine (-s)	die	Margarine (-n)
la	marinade (-s)	die	Marinade (-n), die Beize (-n)
	mariner		marinieren, beizen
	mariné (-s), marinée (-s)		mariniert

	à la marinière		nach Matrosenart
la	marmite (-s)	der	Kochtopf (-töpfe)
le	marron (-s)	die	Kastanie (-n)
la	matière grasse (-s)	das	Fett (-e)
la	mayonnaise (-s)	die	Mayonnaise (-n)
	confectionner une mayonnaise		eine Mayonnaise anrühren
le	mélange (-s)	die	Mischung (-en)
	mélanger		mischen
	mélanger bien le tout		alles gut mischen
le	melon (-s)	die	Melone (-)
le	menu allégé (-s)	das	kalorienarme Menü (-s)
la	meringue (-s)	das	Baiser (-s)
le	mets de poisson (-)	das	Fischgericht (-e)
	mettre les pieds dans le plat		ins Fettnäpfchen treten
la	mie (-s) de pain	die	Brotkrume (-n)
le	miel	der	Honig (-e)
	mielleux (-); mielleuse (-s)		honigsüß
	mijoter		köcheln, schmoren
le	milk-shake	der	Milchshake
	mixer		mixen
la	moelle (-s)	das	Mark
la	moisissure (-s)	der	Schimmel
le	moka	der	Kaffee-Crèmekuchen (-)
la	monnaie	das	Kleingeld
la	morue (-s)	der	Dorsch (-e), der Kabeljau (-e)
	mou (-s) molle (-s)		weich
la	moule (-s)	die	Miesmuschel (-n)
le	moule (-s)	die	Form (-en)
le	moule à barquette	die	Schiffchenform
le	moule à biscuit	die	Springform
le	moule à gâteau	die	Backform, Kuchenform
le	moule à pâté	die	Pastetenform
le	moule à soufflé	die	Auflaufform
le	moule à tarte	die	Tortenbodenform
la	mousse (-s)	der	Schaum (Schäume)
	mousser		schäumen
	mousseux (-), mousseuse (-s)		schäumend, schaumig
le	mousseux	der	Schaumwein
le	moût de bière	die	Bierwürze
la	moutarde (-s)	der	Senf (-e)
	mûr		reif
la	mûre (-s)	die	Brombeere (-n), die Maulbeere (-n)
la	muscade	der	Muskat
	à la muscade		mit Muskat
	à la noix de muscade		mit Muskatnuss gewürzt
la	myrtille	die	Heidelbeere (-n)

	N		
	à la nage (homard, écrevisse à la nage)		in Brühe gekocht
le	nappage (-s)	der	Überzug (-e)
	napper		überziehen, mit Soße übergießen
le	nez	die	Nase (-n)
la	noisette (-s)	die	Haselnuss (-nüsse)
la	noix (-)	die	Nuss (Nüsse)
la	noix muscade	die	Muskatnuss (-nüsse)
	à la noix de muscade		mit Muskatnuss gewürzt
la	noix de veau, les noix de veau	die	Kalbsnuss (-nüsse)
la	nouille (-s)	die	Nudel (- n)
	nourrir		ernähren
la	nourriture	die	Nahrung
la	note (-s) (à l'hôtel)	die	Hotelrechnung (-en)
le	noyau (-x)	der	Kern (-e)
	O		
l' (f)	odeur (-s)	der	Geruch (Gerüche)
l' (m)	œuf (m)	das	Ei
les	œufs (m) (pl)	die	Eier (n) (pl)
des	œufs à la coque		weichgekochte Eier
des	œufs brouillés		Rühreier
des	œufs durs		hartgekochte Eier
des	œufs farcis		gefüllte Eier
des	œufs frits		gebackene Eier
des	œufs mollets (m) (pl)		wachsweiße Eier
des	œufs pochés (m) (pl)		verlorene Eier
des	œufs sur le plat (m) (pl)		Spiegeleier
les	œufs de poisson (m, pl)	die	Fischeier (n, pl)
l' (f)	oie (-s)	die	Gans (Gänse)
l' (m)	oignon (-s)	die	Zwiebel (-n)
l' (f)	olive (-s)	die	Olive (-n)
les	olives dénoyautées (f) (pl)	die	entsteinten Oliven (f) (pl)
l' (f)	omelette (-s)	das	Omelett (-e)
	onctueux (-); onctueuse(-s)		sämig, sahnig,
l' (f)	orge	die	Gerste
l' (m)	origan	der	Oregano
l' (m)	os, les os	der	Knochen (-)
l' (f)	ostréiculture	die	Austernzucht
l' (m)	ouvre-bouteilles, les ouvre-bouteilles	der	Flaschenöffner (-)
l' (m)	ouvre-boîtes, les ouvre-boîtes	der	Dosenöffner (-)
l' (m)	ouvre-huîtres	der	Austernöffner (-)
	P		
le	pain (-s)	das	Brot (-e)
le	pain d'épice (-s)	der	Honigkuchen, Lebkuchen, Pfefferkuchen
le	pain (-s) complet	das	Vollkornbrot
le	pain (-s) de mie	das	Toastbrot (-e)

le	pain (-s) blanc (-s)	das	Weißbrot (-e)
le	pain (-s) noir au seigle	das	Schwarzbrot (-e)
le	pain (-s) de sucre	der	Zuckerhut (-hüte)
le	pamplemousse (-s)	die	Pampelmuse (-n), Grapefruit (-s)
	pané (-s); panée (-s)		paniert
le	panier (-s)	der	Korb (Körbe)
le	papier sulfurisé	das	Butterbrotpapier(-e)
	parsemer, saupoudrer		bestreuen, überstreuen
	parsemer d'amandes		mit Mandeln bestreuen
	passer		absehen, durchsehen, passieren
la	passoire (-s)	das	Sieb (-e), der Durchschlag (-schläge)
les	pâtes pressées non cuites (f, pl) (fromage): Le Brie, le Camembert, le Neuchâtel, le Coulommiers	der die	Schnittkäse Schittkäsesorten (f, pl)
les	pâtes molles à croûte fleurie (f, pl), (fromage)	der	Weichkäse mit Außenschimmel
la	pâte (-s)	der	Teig (-e)
la	pâte (-s) brisée (-s)	der	Mürbeteig (-e)
la	pâte (-s) à choux	der	Brandteig (-e)
la	pâte (-s) feuilletée (-s)	der	Blätterteig (-e)
la	pâte (-s) levée (-s)	der	Hefeteig (-e)
la	pâte (-s) sablée (-s)	der	Sandteig (-e)
la	pâte (-s) à biscuit	der	Biskuitteig (-e)
les	pâtes	die	Teigwaren
les	pâtes, les nouilles (f, pl)	die	Nudeln (f, pl)
la	pâte à chou (-s)	der	Brandteig
le	pâté (-s)	die	Pastete (-n)
le	pâté de campagne (-s)	die	Landleberwurst
le	pâté en croûte	die	gebackene (-n) Pastete (-n)
le	pâté de foie	die	Leberpastete
les	pâtes molles à croûte fleurie (m)	der	Käse mit Außenschimmel
la	peau (-x)	die	Haut (Häute), die Schale (-en)
	peler		schälen
la	pelure (-s)	die	Schale, die Haut
la	perdrix (-)	das	Rebhuhn (-hühner)
le	persil	die	Petersilie
le	petit beurre, les petit beures	der	Butterkeks (-e)
le	petit (-s) chou (-x)	der	Windbeutel (-)
le	petit déjeuner, les petits déjeuners	das	Frühstück (-e)
les	petit fours (m) (pl)	das	Kleingebäck
le	petit gâteau, les petits gâteaux	das	Gebäck (-e)
le	petit pain, les petits pains	das	Brötchen (-)
le	petit pois, les petits pois	die	Erbse (-n)
	pétrir la pâte		den Teig kneten
le	pichet (-s)	der	(kleine) Krug, die Krüge
le	pignon (-s)	der	Pinienkern (-e)
le	piment (-s)	der	Piment oder das Piment oder die Peperoni

			(pl)
la	pince (-s)	die	Zange
la	pincée (-s)	die	Prise (-n)
	une pincée de sel		eine Prise Salz
la	pintade (-s)	das	Perlhuhn (-hühner)
	piquer		spicken
la	pistache (-s)	die	Pistazie (-n)
la	planche (-s)	das	Brett, die Bretter
la	planche à découper	das	Tranchierbrett
la	planche à hacher	das	Hackbrett
la	planche en bois	das	Holzbrett
la	plaque (-s)	das	Ofenblech (-e)
la	plaque (-s) de cuisson	die	Kochplatte (-n)
la	plaque (-s) à pâtisserie / à pâtissier	das	Backblech (-e)
le	plat (= récipient) (-s)	die	Schüssel (-n)
le	plat (-s)	das	Gericht (-e), der Gang (die Gänge)
le	plat (-s) de résistance ou plat principal	das	Hauptgericht (-e)
le	plat (-s) de poisson	die	Fischgericht (-e)
le	plat (-s) de viande	die	Fleischgericht (-e)
le	plat (-s) du jour	das	Tagesgericht (-e)
le	plat (-s) préféré (-s)	das	Lieblingsgericht (-e)
	plat (-s), plate (-s)		flach
le	plateau (-x)	das	Tablett (-e)
la	plie (-s)	die	Scholle (-n)
la	plonge	die	Spüle
le	plongeur (-s) (qui fait la vaisselle)	der	Spüler (-), der Geschirrwäscher (-), der Tellerwäscher (-)
la	poêle (-s)	die	Pfanne (-n)
la	poêle à blinis (-s)	die	kleine Pfanne
la	poêle à crêpes (-s)	die	Crêpe-Pfanne
la	poire (-s)	die	Birne (-n)
le	poireau (-x)	der	Porree(-s), Lauch(-e)
le	pois chiche, les pois chiches	die	Kichererbse (-n)
le	poison (-s)	das	Gift (-e)
le	poisson (-s)	der	Fisch (-e)
le	poisson (-s) d'eau douce	der	Süßwasserfisch (-e)
le	poisson (-s) de mer	der	Seefisch (-e)
le	poisson (-s) pané (-s), le bâtonnet de poisson pané	der	panierte (-n) Fisch (-e), das Fischstäbchen (-)
le	poivre	der	Pfeffer
	poivré		gepfeffert
	poivrer		pfeffern
le	poivrier (-s)	der	Pfefferstreuer (-)
le	poivre moulu	der	gemahlene Pfeffer
le	poivron (-s)	die	Paprikaschote (-n)
la	pomme de terre (-s)	die	Kartoffel (-n)
la	pomme de terre à l'eau (-s)	die	Salzkartoffel (-n)

les	pommes de terre sautées (f) (pl) ou rissolées	die	Bratkartoffeln (f) (pl)
le	porte-menu, les porte-menus	der	Kartenständer (-)
le	pot (-s)	die der	Kanne (-n), Krug (-üge)
le	pot à lait, les pots à lait	der	Milchtopf (-töpfe)
le	pot en cuivre	der	Kupfertopf (- töpfe)
le	potage St. Germain (-s)	die	Erbsenpüreesuppe (-n)
le	potager (-s)	der	Gemüsegarten (-gärten)
le	pot-au-feu, les pots-au-feu	der	Eintopf (-töpfe)
le	pot-de-vin, les pots-de-vin	das	Schmiergeld
la	poudre (-s)	das	Pulver (-)
la	poule (-s)	das	Huhn (Hühner)
la	poule aux œufs d'or	das	Huhn, das goldene Eier legt
le	poulet (-s)	das	Hähnchen (-)
le	poumon (-s)	die	Lunge (-n)
le	pourboire (-s)	das	Trinkgeld (-er)
le	pousse-café	der	Digestif
	préchauffer		vorheizen
	préparer		vorbereiten
	presser		auspressen
le	produit (-s)	das	Produkt (-e), Mittel (-)
la	prune (-s)	die	Pflaume (-n)
le	pruneau (-x)	die	Dörrpflaume (-n)
la	pulpe (-s)	das	Fruchtmark
la	purée (-s)	das	Püree (-n), der Brei (-e)
	Q		
la	quenelle (-s)	das	Klößchen (-)
	R		
le	radis (-)	das	Radieschen (-)
	rafraîchir		abschrecken
	rafraîchir sous l'eau		unter kaltem Wasser abschrecken
le	ragoût (-s)	das	Ragout (-s)
la	raie (-s)	der	Rochen (-)
le	raifort : plante dont on consomme la racine charnue employée comme condiment	der	der Meerrettich (-e)
le	raisin (-s)	die	Traube (-n)
le	raisin sec, les raisins secs	die	Rosine (-n)
le	ramasse-miettes, les ramasse-miettes	der	Tischbesen (-)
le	Ramon (fromage)	eine	Außenschimmelkäsesorte (-n)
la	râpe (-s)	die	Reibe (-n), die Raspel (-n)
	râper		raspeln / reiben
la	rascasse	der	Drachenkopf (-köpfe)
	graisser sens gastronomique / raturer		ausstreichen / durchstreichen
la	recette (-s)	das	Kochrezept (-e)
	réchauffer		aufwärmen

le	récipient (-s) à bain-marie	die	Wasserbadkasserole (-n)
	recommander		empfehlen
	faire réduire		einkochen
	réduire le feu		die Hitze schwächer stellen
	laisser refroidir		erkalten lassen, abkühlen, kalt werden lassen
le	réfrigérateur (-s)	der	Kühlschrank, die Kühlschränke
le	régime (-s)	die	Diät (-en)
	faire un régime		Diät halten
la	régisse	die	Lakritze
	remuer		rühren, umrühren
	en remuant régulièrement		unter ständigem Rühren
le	repas	das	Essen (-)
le	requin (-s)	der	Hai (-e)
	réserver		bereitstellen, reservieren, buchen
le	restaurant (-s)	das	Restaurant (-s)
	retirer du feu		vom Feuer herunternehmen, -ziehen
	faire revenir / rissoler		anbraten
	faire revenir à l'huile		in Öl anbraten
le	rhum (-s)	der	Rum (-s)
les	rillettes (f) (pl)	die	Schweinefleischpastete (-n)
le	rince-doigts en papier	das	Fingerreinigungstuch (-tücher)
le	rince-doigts (liquide)	die	Fingerschale (-n)
les	ris de veau (souvent au pl., parfois au sg.) (m)	das	Kalbsbries
	rissoler		bräunen, rösten
le	riz	der	Reis
le	rognon (-s)	die	Niere (-n)
la	rondelle (-s) de citron	die	Zitronenscheibe (-n)
le	rôti (-s)	der	Braten (-)
	rouge (-s)		rot
	rouge comme une écrevisse		krebsrot
le	rouget (-s)	die	Rotbarbe (-s)
la	rouille (aioli relevé de piment rouge)	die	rote Soße (=Mayonnaise mit Knoblauch und roten Pfefferschoten)
le	rouleau (-x) à pâtisserie	das	Nudelholz (er)
le	roux (farine+matière grasse+liquide chaud)	die	Mehlschwitze
	S		
	saignant (-s), saignante (-s)		blutig
le	saindoux (-)	das	Schweineschmalz
la	salade de betteraves (-s)	der	Rote-Bete-Salat (od. Rote-Beete-Salat)
la	salade (-s)	der	Salat (-e)
la	salade (-s) de hareng	der	Heringssalat (-e)
	sale (-s)		schmutzig
	salé (-s); salée (-s)		gesalzen
la	salière (-s)	der	Salzstreuer (-)
la	salle à manger, les salles à manger	der	Speisesaal (-säle)

le	salon (-s)	der	Salon (-s), das Wohnzimmer (-)
le	salsifis (noir) (-)	die	Schwarzwurzel (-n)
le ou la	sandre (poisson des eaux douces tempérées, voisin de la perche) (-s)	der	Zander (-)
le	sanglier (-s)	das	Wildschwein (-e)
la	sardine (-s) à l'huile	die	Ölsardine (-s)
la	sardine (-s) fumée (-s)	die	Kieler Sprotten (-)
la	sarriette (=condiment)	das	Bohnenkraut
la	sauce (-s) aux câpres	die	Kapernsoße (-n)
la	saucisse (-s)	die	Wurst (Würste)
le	saumon (-s)	der	Lachs (-e), der Salm (-e)
le	saumon fumé (-s)	der	Räucherlachs (-e)
	saupoudrer		bestäuben
la	saveur (-s)	der	Geschmack (-äcke)
	savourer		kosten, genießen
	savoureux (-); savoureuse (-s)		schmackhaft
le	seau (-x)	der	Eimer
le	seau à champagne	der	Sektkühler (-)
le	seau à vin	der	Weinkühler (-)
	sec (-s); sèche (-s) (vin, champagne)		trocken, herb (für Wein, Sekt)
la	seiche (-s)	der	Tintenfisch (-e)
la	selle (-s)	der	Rücken (-)
	séparer		spreizen, trennen
	passer la serpillière		wischen
le	serveur (-s), la serveuse (-s)	der	Kellner (-), die Kellnerin (-nen)
la	sole (-s)	die	Seezunge (-n)
le	soufflé (-s)	das	Soufflé (si sucré, sinon: der Auflauf)
le	soufflé (-s) au chocolat	das	Schokoladesoufflé (-s)
les	soufflés sucrés	die	Salzburger Nockerln
la	soupe (s)	die	Suppe (n)
le	stock (-s)	der	Warenbestand (-stände)
le	stress	der	Stress
	stressant		stressig
le	sucre (-s)	der	Zucker (-)
le	sucre (-s) glace	der	Pudierzucker (-)
le	sucre vanillé	der	Vanillezucker
	sucré (-s); sucrée (-s)		gezuckert
	sucrer		zuckern
le	sucrier (-s)	die	Zuckerdose (-n)
le	suprême de volaille (-s)	die	Geflügelbrust (-brüste)
le	sureau (-x)	der	Holunder (-)
	T		
le	tablier (-s)	die	Schürze (-n)
le	tamis (-)	das	Sieb (-e)
le	tamis à farine	das	Mehlsieb (-e)
le	tamis en bois	das	Holz- / Streichsieb

	tamiser		sieben
le	tanin ou tannin	das	Tannin
la	tarte (-s)	der	Kuchen (-), die Torte (-n)
la	tarte aux fruits, les tartes aux fruits	der	Obstkuchen (-)
la	tarte aux pommes, les tartes aux p.	der	Apfelkuchen (-)
la	tarte au miel et aux amandes	der	Bienenstich
la	tarte aux prunes	der	Pflaumenkuchen (-)
la	tartelette (-s)	das	Obsttörtchen (-)
la	tartine (-s)	das	Butterbrot (-e)
la	température (-s)	die	Temperatur (-en)
	tempéré (-s); tempérée (-s)		temperiert
	tendre (-s), tendre (-s)		zart
	tenir		halten
la	terrasse (-s)	die	Terrasse (-n)
le	thé (-s)	der	Tee (-s)
le	thon (-s)	der	Thunfisch (-e)
le	thym	der	Thymian
	tiède (-s); tiède (-s)		lauwarm
le	tilleul (-s)	die	Linde (-n)
le	tire-bouchon, les tire-bouchons	der	Korkenzieher (-)
la	tisane (-s)	der	Kräutertee (-s)
le	Tomme de Savoie, le Fromage des Pyrénées, le Salers	die	Schittkäsesorten (f, pl)
le	tonneau (-x)	das	Fass (Fässer)
la	toque du cuisinier (-s)	die	Kochmütze (-n)
le	torchon (-s)	das	Geschirrtuch (-tücher)
la	tortue (-s)	die	Schildkröte (-n)
	tranchant (-s); tranchante (-s)		scharf
la	tranche (-s)	die	Scheibe (-n)
la	tranche (-s) de charcuterie	der	Aufschnitt
la	tranche (-s) de pain	die	Brotscheibe (-n)
	travailler		arbeiten
	tremper		tunken / einweichen
les	tripes (f) (pl)	die	Kutteln (f) (pl)
la	truffe (-s) (champignon)	die	Trüffel (-n) (=Pilz)
la	truffe en chocolat (-s)	der	Trüffel (-)
la	truite (-s)	die	Forelle (-n)
le	turbot (-s)	der	Steinbutt (-e)
	U		
	V		
la	vaisselle	das	Geschirr
le	Valencay, le St Maure	die	Ziegenkäsesorten (f, pl)
la	vanille	die	Vanille
la	vapeur (-s)	der	Dampf (Dämpfe)
le	vase (-s)	die	Vase (-n)
le	végétarien (-s), la végétarienne (-s)	der	Vegetarier (-), die Vegetarierin (-innen)

	végétarien (-s), végétarienne (-s)		vegetarisch
les	vendanges (f, pl)	die	Weinlese
la	viande (-s)	das	Fleisch (-e)
la	viande froide en tranches (-s)	der	Aufschnitt
la	viande hachée	das	Hackfleisch
la	viande de veau (-s)	das	Kalbfleisch
le	veau (-x)	das	Kalb (Kälber)
	vénéneux (-), vénéneuse (-s), qui contient un poison : un champignon vénéneux	der	giftig (Pflanze) Giftpilz
	venimeux (-),venimeuse (-s)qui a du venin,		giftig, (Tier)
le	verre (-s)	das	Glas (Gläser)
le	verre givré, les verres givrés	das	Glas mit Zuckerrand
le	vestiaire (-s)	die	Garderobe (-n)
	vide (-s); vide (-s)		leer
	vider		leeren
	vider une volaille		ausnehmen (Geflügel)
	vieillir		alt werden, altern
	vieux (-); vieil; vieille (-s)		alt
le	vignoble (-s)	der	Weinberg (-e)
le	vin (-s)	der	Wein (-e)
le	vin rouge, blanc, rosé	der	Rot-, Weiß-, Roséwein
le	vinaigre (-s)	der	Essig (-e)
	vinaigrer		mit Essig würzen
la	vinaigrette	die	Vinaigrette, das French Dressing, die Salatsoße
la	volaille (-s)	das	Geflügel (-)
	W		
	X		
	Y		
le	yaourt (-s) / yoghurt (-s)	der / das	Joghurt (-s)
	Z		
le	zeste de citron, les zestes	die	geriebene (-n) Zitronenschale (-n)

Viandes

Fleischgerichte

A			
les	abats (m, pl)	die	Innereien (f, pl)
l'	agneau (-x) (m), -elle (-s) (f)	das	Lamm (Lämmer)
l'	agnelet, les agnelets	das	Lämmchen (-)
l' (f)	aile (-s)	der	Flügel (-)
l' (f)	andouille (-s)	die	Schlackwurst
l' (f)	andouillette (-s)	das	Würstchen (klein)
l'(m)	aspic de volaille	das	Geflügel im Aspik
l' (f)	assiette (-s) de charcuterie	die	Platte (-n) mit kaltem Aufschnitt
B			
la	bavette (-s)	das	Bruststück (-stücke) vom Rind
la	bécasse (-s)	die	Schnepfe (-n)
	bien cuit , -e (-s)		gut durchgebraten
	bleu		blau, fast roh
la	blanquette (-s)	das	Blankett (-e)
le	boeuf (-s) bourguignon (-s)	das	Rindsgulasch (-e) mit Rotwein (Burgunder Art)
le	boudin (-s) blanc (-s)	die	Weißwurst (-würste)
le	boudin (-s) noir (-s)	die	Blutwurst (-würste)
la	boulette de viande, les boulettes	der	Fleischkloß, die Frikadelle (-n)
la	bouchée (-s) à la reine	die	Königin-Pastete (-n)
la	boulette (-s) de foie (-)	der	Leberknödel (-)
la	brochette, les brochettes	der	Spieß (-e)
C			
la	caille (-s)	die	Wachtel (-n)
le	canard (-s)	die	Ente (-n)
le	cassoulet (-s)	der	Bohneneintopf (-eintöpfe) mit Hammel
le	cerf (-s)	der	Hirsch (-e)
la	cervelle (-s)	das	Hirn (kleiner Tiere)
la	chair à saucisse	das	Wurstbrät
le	chevreuil, les chevreuils	das	Reh (-e)
le	cochon (-s) de lait	das	Spanferkel (-)
le	confit, les confits	das	Enten- / Gänse-Confit
le	coq (-s)	der	Hahn (-Hähne)
la	cuisse, les cuisses	die	Keule (-n), der Schenkel (-)
D			
la	dinde, les dindes	die	Pute (-n)
le	dindon (-s)	der	Puter (-)
	dur (-s), dure (-s) (pour la viande)		zäh (das Fleisch)
E			
l'	échine (-s) de porc	der	Schweinehals (-e), der Schweinkämm (-e)
les	entrailles (f)(pl)	die	Innereien (f)(pl)
l' (f)	épaule (-s) d'agneau	die	Lammschulter (-n)
l' (f)	escalope, les escalopes	das	Schnitzel (-)
l'(m)	escargot, les escargots	die	Schnecke (-n)
F			
le	faisan (-s)	der	Fasan (-e)
le	foie (-s)	die	Leber (-n)
le	foie (-s) gras	die	Gänseleber(-n), die Stopfleber (-n)

la	fricassée (-s)	das	Frikassee (-s)
	G		
la	galantine de veau	die	Kalbfleischgalantine
le	gésier (-s)	der	Kaumagen(-mägen) , Muskelmagen
le	gibier (-s)	das	Wildbret
le	gigot (-s) d'agneau	die	Lammkeule (-n)
le	gigot (-s) de mouton	die	Hammelkeule (-n)
le	goulache (-s)	das	Gulasch (-e)
la	grenouille (-s)	der	Frosch (Frösche)
	H		
le	hachis (-)	das	Gehackte, das Hackfleisch
	I		
	J		
le	jambon (-s)	der	Schinken (-)
le	jambon (-s) cuit (-s) ou blanc (-s)	der	gekochte (-n) Schinken (-)
le	jambon (-s) cru (-s)	der	rohe (-n) Schinken (-)
le	jambon fumé	der	geräucherte Schinken
le	jarret, les jarrets	die	Haxe (-n)
	K		
	L		
la	langue, les langues	die	Zunge (-n)
le	lapin, les lapins	das	Kaninchen (-)
le	lièvre (-s)	der	Hase (-n)
	M		
le	magret (-s) de canard	die	Entenbrust (-brüste)
le	marcassin, les marcassins	der	Frischling (-e)
la	moelle	das	Mark
	N		
la	noix de veau, les noix de veau	die	Kalbsnuss (-nüsse)
	O		
l' (f)	oie, les oies	die	Gans (Gänse)
l'(m)	os, les os	der	Knochen (-)
	P		
le	pâté (-s)	die	Pastete (-n)
le	pâté (-s) de campagne	die	Landleberwurst (-würste)
le	pâté (-s) de foi	die	Leberpastete (-n)
le	pâté (-s) en croûte	die	gebackene(-n) Pastete (-n)
le	perdrix, les perdrix	das	Rebhuhn (-hühner)
la	pintade, les pintades	das	Perlhuhn (-hühner)
la	poule, les poules	das	Huhn (Hühner)
le	poulet, les poulets	das	Hähnchen (-)
le	poumon (-s)	die	Lunge (-n)
	Q		
la	quenelle (-s)	das	Klößchen, die Klößchen
	R		
le	ragoût (-s)	das	Ragout (-s)
les	rillettes (f)(pl)	die	Schweinefleischpastete (-n)
les	ris de veau	der	Kalbsbries
le	rognon, les rognons	die	Niere (-n)

le	rôti, les rôtis	der	Braten (-)
	S		
	saignant(-s), saignante (-s)		blutig
le	sanglier, les sangliers	das	Wildschwein (-e)
la	saucisse, les saucisses	die	Wurst (Würste)
le	suprême (-s) de volaille	die	Geflügelbrust (-brüste) oder das Hühnerbrüstchen
	T		
	tendre (-s) (la viande)		zart (das Fleisch)
les	tripes (f)(pl)	die	Kutteln (f, pl)
	U		
	V		
le	veau (-x)	das	Kalbfleisch
la	viande, la chair	das	Fleisch
la	viande (-s) froide (-s) en tranches	der	Aufschnitt
la	viande fumée	das	Geräucherte
	vider une volaille		Geflügel ausnehmen
la	volaille	das	Geflügel
	W		
	X		
	Y Z		

Les poissons, les fruits de mer

Fische, Meeresfrüchte

A			
l'(m)	aiglefin (-s) ou églefin (-s)	der	Schellfisch (-e)
l'(m)	anchois (-)	die	Sardelle (-n), Anchovis (-)
l' (f)	anguille (-s)	der	Aal (-e)
l' (f)	arête, les arêtes	die	Fischgräte (-n)
	enlever les arêtes		entgräten
	sans arêtes		grätenlos
B			
le	bar (-s) ou le loup (-s) marin (-s)	der	Seebarsch (-e) oder der Wolfsbarsch (-e)
le	bigorneau (-x)	die	Strandschnecke (-n)
la	bouillabaisse (matelote de poissons servie dans son bouillon sur des tranches de pain grillées)	die	Fischsuppe mit Safran (Bouillabaisse: in Südfrankreich beliebte Fischsuppe mit Safran)
le	brochet (-s)	der	Hecht (-e)
la	bouchée (-s) aux huitres	die	Austern-Bouchée (-s)
le	bouchot (-s)	der	Muschelpark (-s)
C			
le	cabillaud (-s)	der	Kabeljau (-e oder -s)
le	calamar (-s) ou calmar (-s)	der	Tintenfisch (-e)
la	carpe (-s)	der	Karpfen (-)
le	caviar	der	Kaviar
le	cocktail (-s) de crevettes	der	Krabbencocktail (-s)
le	coquillage, les coquillages	die	Muschel (-n)
la	coquille(-s) Saint-Jacques	die	Jakobsmuschel (-n)
le	crabe (-s)	die	Krabbe (-n), der Krebs (-e)
la	crevette, les crevettes	die	Krevette (-n), Garnele (-n), die Krabbe (-n)
D			
la	darne, les darnes	das	Fischfilet (-s)
E			
l' (f)	écrevisse, les écrevisses	der	Flusskrebs (-e)
l'(m)	espadon (-s)	der	Schwertfisch (-e)
l'(m)	esturgeon (-s)	der	Stör (-e)
F			
le	flétan (-s)	der	Heilbutt (-e)
les	filets de haddock (m, pl)	die	Schillerlocken (f, pl)
les	fruits de mer (m, pl)	die	Meeresfrüchte (f, pl)
G			
le	grondin (-s)	der	Knurrhahn (-hahnen)
H			
le	haddock (-s) : nom anglais de l'aiglefin	der	geräuchte (-n) Schellfisch (-e)
le	hareng (-s)	der	Hering (-e)
le	hareng (-s) à la bismarck	der	Bismarckhering (-e)
le	hareng (-s) fumé (-s)	der	Bückling (-e), der Räucherhering (-e)
le	hareng (-s) mariné (-s) frit (-s)	der	Brathering (-e)
le	hareng (-s) salé (-s)	der	Salzhering (-e)
le	homard (-s)	der	Hummer (-)
l' (f)	huître (-s)	die	Auster (-n)

l' (f)	huître (-s) creuse (-s)	die	Felsenauster (-n)
l' (f)	huître Belon / Marenne / plate (f)	die	Austernsorten - (f)(pl)
l' (f)	huître fine de claire / portugaise / spéciale / creuse (f)	die	Austernsorten - (f)(pl)
	I		
	J		
	K		
	L		
la	langouste (-s)	die	Languste (-n)
la	lotte (-s)	der	Seeteufel (-)
	M		
le	maquereau	die	Makrele (-n)
la	marinade (-s)	die	Marinade, die Beize (-n)
	mariner		marinieren
	mariné		mariniert
la	morue (-s)	der	Kabeljau (-e), Dorsch (-e)
la	moule, les moules	die	Miesmuschel (-n)
	N		
	O		
les	oeufs de poisson (pl, m)	die	Fischeier (n)(pl)
l' (f)	ostréiculture	die	Austernzucht
l'(m)	ouvre (-)-huitres (-)	der	Austeröffner (-)
	P		
le	plat (-s) de poissons	das	Fischgericht (-e)
la	plie (-s)	die	Scholle (-n)
le	poisson (-s) d'eau douce	der	Süßwasserfisch (-e)
le	poisson (-s) de mer	der	Seefisch (-e)
le	poisson (-s) pané (-s)	der	panierte Fisch (-)
le	poisson pané en bâtonnet	das	Fischstäbchen (-)
	Q		
	R		
la	raie (-s)	der	Rochen (-)
la	rascasse (-s)	der	Drachenkopf (-köpfe)
le	requin (-s)	der	Hai (-e)
le	rouget (-s)	die	Rotbarbe (-n)
la	rouille (aioli relevé de piments rouges)	die	rote (-n) Soße (-n) (= Mayonnaise mit Knoblauch und roten Pfefferschoten)
	S		
la	salade (-s) de harengs	der	Heringssalat (-e)
la/le	sandre (-s)	der	Zander (-)
la	sardine (-s) à l'huile	die	Ölsardine (-n)
le	saumon (-s)	der	Lachs (-e), der Salm (-e)
le	saumon (-s) fumé (-s)	der	geräuchte (-n) Lachs (-e)
la	seiche (-s)	der	Tintenfisch (-n)
la	sole (-s)	die	Seezunge (-n)
la	soupe (-s) de poisson	die	Fischsuppe (-n)
	T		
le	thon (-s)	der	Thunfisch (-e)
la	truite (-s)	die	Forelle (-n)
le	turbot (-s)	der	Steinbutt (-e)

	U		
	V		
	W		
	X		
	Y		
	Z		

Fromage, laitage

Käse, Milchprodukte

	A		
	B		
le	beurre	die	Butter
le	bleu	der	Blauschimmelkäse
le	Bleu, Bleu des Cousses, Bleu d'Auvergne	die	Blauschimmelkäsesorten (f)(pl)
le	Brie, Camembert, Neuchâtel, Coulommiers	die	Außenschimmelkäsesorten(f)(pl)
	C		
la	caillebotte	der	Quark
le	Cantal, St. Joulin, Petit Gouda français	die	Schnittkäsesorten(f)(pl)
le	Chabichou, Pouligny St. Pierre, Selles sur Cher	die	Ziegenkäsesorten(f)(pl)
le	chocolat (-s)	die	Schokolade (-n)
le	chocolat (-s) amer (-s)	die	Zartbitterschokolade (-n)
le	chocolat (-s) au lait	die	Vollmilchschokolade (-n)
le	chocolat (-s) chaud (-s)	der	Kakao (-s)
la	crème (-s)	die	Creme, die Sahne
la	crème chantilly	die	Schlagsahne
la	crème renversée	die	Sturzcreme
	D		
le	Demi-Sel, Petit Suisse	die	Frischkäsesorten (f) (pl)
	E		
	F		
le	flan (-s)	der	Pudding (-s)
le	fromage, les fromages	der	Käse, die Käsesorten
le	fromage (-s) à pâte molle	der	Weichkäse
le	fromage (-s) affiné (-s)	der	gereifte Käse
le	fromage (-s) blanc (-s)	der	Quark
le	fromage (-s) bleu (-s)	der	Edelpilzkäse
le	fromage (-s) de brebis	der	Schafskäse
le	fromage (-s)de chèvre	der	Ziegenkäse
le	fromage (-s) fondu (-s)	der	Schmelzkäse
le	fromage (-s) frais	der	Frischkäse
	G		
le	Gruyère, l'Emmental français, le Beaufort, le Comté	die	Hartkäsesorten (f)(pl)
	H		
	I		
	J		
	K		
	L		
le	lait	die	Milch
le	lait caillé	die	saure Milch
le	laitier (-s), la laitière (-s)	der	Milchändler (-), der Milchmann (-leute), die

			Milchhändlerin (-innen)
	M		
la	margarine	die	Margarine
la	matière (-s) grasse (-s)	das	Fett (-e)
le	menu (-s) allégé (-s)	das	kalorienarme (-n) Menü (-s)
le	milk-shake (-s)	der	Milchshake (-s)
	N		
	O		
	P		
les	pâtes (f, pl), les nouilles (f, pl)	die	Nudeln (f, pl)
la	pâte (-s) molle (-s) à croûte fleurie	der	Weichkäse mit Außenschimmel
le	fromage (-s) à moisissure bleue	der	Blauschimmelkäse
les	pâtes pressées (m) (f, pl)	der	Hartkäse / Presskäse
les	pâtes pressées non-cuites (f, pl)	der	Schnittkäse
	Q		
	R		
le	Ramon	eine	Außenschimmelkäsesorte
le	Roquefort, Bleu de Bex	die	Blauschimmelkäsesorten (f)(pl)
	S		
	T		
le	Tomme de Savoie, Fromage des Pyénées, Salers	die	Schnittkäsesorten (f)(pl)
	U		
	V		
le	Valencay, St. Maure	die	Ziegenkäsesorten (f)(pl)
	W		
	X		
	Y		
le	yaourt (-s)/ yog(h)urt (-s)	der	Joghurt (-s)
	Z		

Légumes, fruits, épices et céréales

Gemüse, Obst, Gewürze, Getreide

	A		
l'(m)	abricot (-s)	die	Aprikose (-n)
l'(m)	ail, les aulx	der	Knoblauch
l' (f)	airelle, les airelles	die	Blaubeere (-n)
	ailler, mettre de l'ail		mit Knoblauch spicken, einreiben
l'(m)	ailloli	die	Knoblauchsoße
l' (f)	airelle (-s)	die	Blaubeere (-n)
l' (f)	airelle (-s) rouge (-s)	die	Preiselbeere (-n)
l'(f)	amande(-s)	die	Mandel (-n)
les	amandes effilées (f, pl)	die	gemahlene Mandeln (f, pl)
l'(m)	aneth	der	Dill
l'(f)	anisette	der	Anislikör (-e)
les	aromates (m)	die	Gewürze (n) (pl)
l'(m)	artichaut (-s)	die	Artischoke (-n)
le	fond (-s) d'artichaut (-s)	der	Artischockenboden (-böden)
l' (f)	asperge, les asperges	der	Spargel (-)
l'(m)	aspic (-s)	der	Aspik (-e), die Sülze (-n)
l'(m)	assaisonnement (-s)	das	Anmachen (-) (Salat), das Würzen (-), die Würze (-n)
	assaisonner la salade		den Salat anmachen
	assaisonner de tabasco		mit Tabasco würzen
l'(f)	aubergine (-s)	die	Aubergine (-s)
l'(m)	avocat (-s)	die	Advocado (-s)
l'(f)	avoine	der	Hafer
	B		
la	banane (-s)	die	Banane (-s)
le	basilic	das	Basilikum
la	feuille (-s) de basilic	das	Blatt (-Blätter) Basilikum
la	bette (-s)	der	Mangold (-e)
la	betterave, les betteraves	die	Rübe (-n)
la	betterave (-s) rouge (-s)	die	roten Bete, die roten Beete
le	blé, le froment	der	Weizen
la	botte(-s), le bouquet(-s)	das	Bündel (-)
la	botte (-s) de radis	das	Bündel (-) Radieschen
le	bouquet de basilic	der	Bund Basilikum
le	bouquet garni	das	Gemüsebündel
	C		
la	cannelle	der	Zimt
les	câpres (f, pl)	die	Kapern (f, pl)
le	cassis (-)	die	schwarze (-n) Johannisbeere (-n)
le	céleri	der	Sellerie
le	cèpe, les cèpes	der	Steinpilz (-e)
la	céréale (-s)	das	Getreide (-)
le	céréaliier, les céréaliiers	der	Getreidehändler (-)
le	cerfeuil	der	Kerbel
la	cerise, les cerises	die	Kirsche (-n)
le	champignon, les champignons	der	Pilz (-e)
le	champignon (-s) de Paris	der	Champignon (-s)

la	chanterelle (-s), la girolle (-s)	der	Pfifferling (-e)
la	chicorée (-s)	die	Endivie (-n)
le	chou (-x) blanc (-s)	der	Weißkohl (-e)
le	chou (-x) rouge (-s)	der	Rotkohl (-e)
le	chou (-x)-fleur (-s)	der	Blumenkohl (-e)
le	chou (-x) de Bruxelles	der	Rosenkohl (-e)
le	chou de Milan	der	Wirsingkohl (-e)
la	choucroute	das	Sauerkraut
le	chou-rave, les choux-raves	der	Kohlrabi (-s)
la	ciboulette	der	Schnittlauch
le	citron (-s)	die	Zitrone (-n)
la	citronnelle	das	Zitronenkraut
la	citrouille, les citrouilles	der	Kürbis (-se)
le	clou (s) de girofle	die	Gewürznelke (-n)
le	concombre, les concombres	die	Gurke (-n), die Salatgurke (-n)
le	cornichon (-s)	die	Gurke (-n), das Gewürzgürkchen (-)
la	courgette (-s)	die	Zucchini (-s)
les	crudités (f)(pl)	die	Rohkost
	D		
la	datte, les dattes	die	Dattel (-n)
	E		
l' (f)	échalote, les échalotes	die	Schalotte (-n)
l'(f)	endive (-s)	der	Chicorée
les	épices (f)	die	Gewürze
les	épinards (m, immer Plural)	der	Spinat
	F		
la	farine (-s)	das	Mehl (-e)
la	farine (-s) seigle	das	Roggenmehl (-e)
la	fécule	die	Stärke
les	fécules (f,pl)	die	Hülsenfrüchte (f, pl)
le	fenouil	der	Fenchel
la	fève (-s) (graine)	die	Bohne (-n)
la	fève (-s) (galette des rois)	die	Bohne (-n) oder die Dreikönigsfigur (-en): Bohne oder kleine Figur, die im Kuchen zum Dreikönigsfest versteckt ist
la	figue, les figues	die	Feige (-n)
les	fines herbes (f, pl)	die	Kräuter (n, pl)
la	fraise (-s)	die	Erdbeere (-n)
la	framboise (-s)	die	Himbeere (-n)
le	fruit (-s)	die	Frucht (-Früchte)
les	fruits assortis (m,pl)	das	Mischobst
les	fruits confits (m, pl)	die	kandierte(n) Früchte (f, pl)
les	fruits en conserves (m, pl)	die	Dosenfrüchte (f, pl)
les	fruits de mer (m, pl)	die	Meeresfrüchte (f, pl)
les	fruits de saison (m, pl)	das	Obst nach Jahreszeit
les	fruits frais (m, pl)	das	Frischobst
	G		
le	genièvre (-s) (arbre)	der	Wacholder (-)
la	baie (-s) de genièvre	die	Wacholderbeere (-n)
l' (f)	eau de vie de genièvre	der	Wacholderschnaps
le	gingembre	der	Ingwer
la	gousse (-s) de vanille	die	Vanilleschote (-n)

la	groseille, les groseilles	die	Johannisbeere (-n)
la	groseille (-s) à maquereau (verte, jaune, rouge)	die	Stachelbeere (-n) (grün, gelb, rot)
	H		
le	haricot (-s) (vert, blanc, rouge)	die	Bohne (-n), grün, weiß, rot
les	herbes (f)(pl)	die	Kräuter (n)(pl)
les	herbes aromatiques (f)(pl)	die	Gewürzkräuter (n)(pl)
le	houblon	der	Hopfen
	I		
	J		
	K		
	L		
la	laitue (-s)	der	Kopfsalat (-e)
le	laurier (-s)	der	Lorbeer (-en)
les	lamelles (f)(pl)	die	Streifchen (m, pl)
le	laurier (-s)	der	Lorbeer (-en)
le	légume (-s)	das	Gemüse
la	lentille, les lentilles	die	Linse (-n)
la	levure (-s)	die	Hefe (-n)
	M		
la	mâche (-s)	der	Feldsalat (-e)
le	marron, les marrons	die	Kastanie (-n)
le	melon, les melons	die	Melone (-n)
le	millet (-s)	die	Hirse (-n)
la	moisissure (-s)	der	Schimmel (-)
la	mûre, les mûres	die	Brombeere (-n), Maulbeere (-n)
la	myrtille, les myrtilles	die	Heidelbeere (-n)
	N		
la	noisette, les noisettes	die	Haselnuss (-nüsse)
la	noix, les noix	die	Nuss (Nüsse)
la	noix muscade, les noix muscades	die	Muskatnuss (nüsse)
la	noix de veau, les noix de veau	die	Kalbnuss (nüsse)
	O		
l'(m)	oeuf (-s)	das	Ei (-er)
l'(m)	oeuf (-s) à la coque (-)	das	weichgekochte (-n) Ei (-er)
l'(m)	oeuf (-s) brouillé (-s)	das	Rührei (-er)
l'(m)	oeuf (-s) dur (-s)	das	hartgekochte (-n) Ei (-er)
l'(m)	oeuf (-s) farci (-s)	das	gefüllte (-n) Ei (-er)
l'(m)	oeuf (-s) frit (-s)	das	gebackene (-n) Ei (-er)
l'(m)	oeuf (-s) mollet (-s)	das	wachsweiche (-n) Ei (-er)
l'(m)	oeuf (-s) poché (-s)	das	verlorene (-n) Ei (-er)
l'(m)	oeuf (-s) sur le plat	das	Spiegelei (-er)
l'(m)	oeuf (-s) de poisson	das	Fischei (-er)
l'(m)	oignon, les oignons	die	Zwiebel (-n)
l'(f)	olive (-s)	die	Olive (-n)
l' (f)	orge	die	Gerste
l'(m)	origan	der	Oregano
	P		
le	pain (-s)	das	Brot (-e)
le	pain (-s) d'épice (-)	der	Honigkuchen (-), Lebkuchen,

			Pfefferkuchen (-)
le	pain (-s) complet (-s)	das	Vollkornbrot (-e)
le	pain (-s) de sucre	der	Zuckerhut (-hüte)
le	pamplemousse (-s)	die	Pampelmuse (-n), die Grapefruit (-s)
le	pavot	der	Mohn
le	petit (-s) pain (-s)	das	Brötchen (-)
le	persil	die	Petersilie
le	pignon, les pignons	der	Pinienkern (-e)
la	pistache, les pistaches	die	Pistazie (-n)
le	pois vert, les pois verts	die	grüne Erbse (-n)
la	poire, les poires	die	Birne (-n)
le	poireau, les poireaux	der	Lauch (-e), der Porree (-s)
le	pois, les pois	die	Erbse (-n)
le	petit (-s) pois (-)	die	Erbse (-n)
le	pois (-) chiche (-s)	die	Kicherbse (-n)
le	poivre	der	Pfeffer
le	poivre moulu	der	gemahlene Pfeffer
le	poivron, les poivrons	die	Paprikaschote (-n)
la	pomme (-s) de terre	die	Kartoffel (-n)
la	pomme (-s) de terre à l'eau	die	Salzkartoffel (-n)
la	pomme (-s) de terre sautée (-s)	die	Bratkartoffel (-n)
le	potage (-s) Saint Germain	die	Erbsenpüreesuppe (-n)
le	potager (-s)	der	Gemüsegarten (-gärten)
le	pot-au-feu, les pots-au-feu	der	Eintopf (-töpfe)
la	poudre (-s)	das	Pulver (-)
la	prune, les prunes	die	Pflaume (-n)
le	pruneau, les pruneaux	die	Dörrpfläume (-n)
la	pulpe (-s)	das	Fruchtmark (-)
	Q		
	R		
le	radis (m), les radis	das	Radieschen (-)
le	raifort	der	Meerrettich
le	raisin, les raisins	die	Traube (-n)
le	raisin sec, les raisins secs	die	Rosine (-n)
la	réglisse	die	Lakritze
le	riz	der	Reis
la	rondelle (-s) de citron	die	Zitronenscheibe (-n)
la	rouille (aioli relevé de piment rouge)	die	rote Soße (=Mayonnaise mit Knoblauch und rote Pfefferschoten)
	S		
la	salade (-s) de betteraves	der	Rote-Bete Salat (-e), Rote-Beete-Salat (-e)
la	salade, les salades	der	Salat (-e)
le	salsifis (noir), les salsifis	die	Schwarzwurzel (-n)
la	sarriette	das	Bohnenkraut
le	sarrasin	der	Buchweizen
la	sauge	der	Salbei
le	seigle	der	Roggen
le	sucre	der	Zucker (-)
le	sureau (-x)	der	Holunder (-)
	T		
le	thym	der	Thymian
le	tilleul (-s)	die	Linde (-n)

la	truffe, les truffes (champignon)	die	Trüffel (-n)
la	truffe, les truffes (en chocolat)	der	Trüffel (-)
	U		
	V		
la	vanille	die	Vanille
	W		
	X		
	Y		
	Z		
le	zeste (-s) de citron	die	geriebene (-n) Zitronenschale (-n)

Plats, modes de préparation

Gerichte, Speisen, Zubereitungsarten

	A		
l'(m)	ail, les aulx ou les ails	der	Knoblauch
l'(m)	ailloli	die	Knoblauchsoße (kalt)
	ailler, mettre de l'ail		mit Knoblauch spicken oder einreiben
l'(f)	aneth	der	Dill (-e)
l'(m)	aspic	das	Fleisch- / Fischgelee
	assaisonner		würzen
	assaisonner de tabasco		mit Tabasco würzen
	assaisonner la salade		den Salat anmachen
l'(m)	assaisonnement	das	Würzen, das Anmachen (Salat), die Würze
l' (f)	assiette anglaise	der	Aufschnitt
	B		
	à la sauce Bercy		nach Bercy-Sauce / -Art
la	bisque (-s) d'écrevisse	die	Krebssuppe (-n)
la	bisque (-s) de homard	der	Krabbenscocktail (-s)
le	blanc (-s) battu (-s) en neige	der	Eischnee
la	blanquette (-s)	das	Blankett (-e), das weiße(-n) Ragout (-s)
le	boeuf (-s) bourguignon (-s)	das	Rindgulasch (-e) auf Burgunder Art
la	bouchée (-s) à la reine	die	Königin-Pastete (-n)
la	bouchée (-s) aux huitres	die	Austern-Bouchée (-s)
la	Bouillabaisse (matelote de poissons méditerranéens parfumée au safran)	die	Bouillabaisse (in Südfrankreich beliebte Fischsuppe mit Safran)
la	boulette (-s)	der	Knödel (-), der Kloß (die Klöße)
	à la broche		am Spieß
la	brochette (-s) de fruits	das	Früchtespießchen (-)
	C		
le	casse-croûte, les casse-croûtes	der	Imbiss (-isse)
le	cassoulet	der	Bohneneintopf mit Hammel
le	cochon (-s) de lait	das	Spanferkel (-)
le	cocktail (-s) de crevettes	der	Krabbenscocktail (-s)
la	Coquille (-s) Saint Jacques	die	die Jakobsmuschel (-n)
le	court (-s) -bouillon (-s)	die	Brühe (-n)
	D		
le	déjeuner (-s)	das	Mittagessen
le	dessert (-s)	die	Nachspeise
le	dîner (-s)	das	Abendessen
	E		
l' (f)	entrée (-s)	die	Vorspeise (-n)
	F		
le	foie gras, les foies gras	die	Gänseleber (-n), die Stopfleber (-n)
le	fruit de mer, les fruits de mer	die	Meeresfrucht (-früchte)
les	fruits confis (m, pl)	die	kandierte(n) Früchte (f, pl)

	G		
le	gâteau (-x)	der	Kuchen (-)
le	gigot (-s) d'agneau	die	Hammelkeule (-n)
la	glace, les glaces	das	Eis (-)
le	grumeau, les grumeaux	das	Klümpchen (-)
	H		
le	hors- d'oeuvre, les hors d'oeuvre	die	Vorspeise (-n)
	I		
	à la jardinière		nach Gärtnerinart
	J		
	K		
	L		
	M		
le	macaron (-s)	die	Makrone (-n)
le	magret (-s) de canard	die	Entenbrust (-brüste)
	à la marinière		nach Matrosenart, nach Seemannsart
le	menu (-s) allégé (-s)	das	kalorienarme (-n) Menü (-s)
la	mousse (-s)	der	Schaum (-Schäume)
	N		
le	nappage (-s)	der	Überzug (-züge)
les	nouilles (f) (pl)	die	Nudeln (f)(pl)
	O		
les	oeufs à la coque (m) (pl)	die	weichgekochten Eier (n) (pl)
les	oeufs brouillés (m) (pl)	die	Rühreier (n)(pl)
les	oeufs durs (m) (pl)	die	hartgekochten Eier (n) (pl)
les	oeufs farcis (m) (pl)	die	gefüllten Eier (n) (pl)
les	oeufs frits (m) (pl)	die	gebackenen Eier (n) (pl)
les	oeufs mollets (m) (pl)	die	weichen Eier (n) (pl)
les	oeufs pochés (m) (pl)	die	verlorenen Eier (n) (pl)
les	oeufs sur le plat (m) (pl)	die	Spiegeleier (n) (pl)
	P		
la	pâte (-s) à chou	der	Brandteig (-e)
le	petit-déjeuner, les petits-déjeuners	das	Frühstück (-e)
le	plat (-s)	das	Gericht (-e), der Gang (-Gänge)
le	plat principal / de résistance les plats principaux, de résistance	das	Hauptgericht (-e)
le	plat (-s) du jour	das	Tagesgericht (-e)
le	plat (-s) de poisson	das	Fischgericht (-e)
le	plat (-s) de viande	das	Fleischgericht (-e)
le	plat (-s) préféré (-s)	das	Lieblingsgericht (-e)
les	pommes de terre à l'eau (f) (pl)	die	Salzkartoffeln (f) (pl)
les	pommes de terre sautées (f) (pl)	die	Bratkartoffeln (f) (pl)
le	potage (-s) St.Germain	die	Erbsenpüreesuppe (-n)
le	pot-au-feu, les pots-au-feu	der	Eintopf (-töpfe)
	Q		
la	quenelle, les quenelles	das	Klößchen (-)
	R		
la	rouille (aioli relevé de piments rouges)	die	rote Soße (Soße mit Knoblauch und roten Pfefferschoten, wird für die Bouillabaisse benutzt)

le	roux (-)	die	Mehlschwitze (-n)
	S		
la	salade (-s) de betteraves	der	Rote-Bete-Salat (-e) oder der Rote-Beete-Salat (-e)
le	salpicon	das	Ragout (für Pasteten)
la	sauce (-s) aux câpres	die	Kapernsoße (-n)
le	suprême (-s)	das	Beste (-n), die Auswahl (-en)
le	suprême (-s) de volaille	die	Geflügelbrust (-brüste)
	T		
la	tarte (-s) aux fruits	der	Obstkuchen (-)
la	tarte (-s) aux pommes	der	Apfelkuchen (-)
la	tartelette (-s) aux fruits	das	Obsttörtchen (-)
la	tartine (-s)	das	Butterbrot (-e)
	U		
	V		
	vider une volaille		Geflügel ausnehmen
	vinaigrer		mit Essig würzen
	W		
	X		
	Y		
	Z		

Pain, Pâtisserie

Brot, Gebäck

	A		
l'(f)	amande (-s)	die	Mandel (-n)
les	amandes effilées (f, pl)	die	gemahlene Mandeln (f, pl)
	B		
le	baba (-s) au rhum	der	Rum-Savarin (-s)
le	beignet (-s)	der	Berliner (-), der Krapfen (-)
la	biscotte (-s)	der	Zwieback (-e oder Zwiebäcke)
le	blanc (-s) d'oeuf (-s)	das	Eiweiß (-e)
le	blanc (s) d'oeuf (-s) battu (-s) en neige	der	Eischnee (-)
la	bouchée (-s) en chocolat	die	Praline (-n)
le	boulangier (-s), la boulangère (-s)	der	Bäcker (-), die Bäckerin (-innen)
la	boulangerie (-s)	die	Bäckerei (-en)
le	bretzel (-s)	die	Brezel (-n)
	C		
le	cake (-s) aux raisins secs	der	Rosinenkuchen (-s)
la	cannelle	der	Zimt
la	chapelure	das	Semmelmehl
la	compote (-s) de pommes	das	Apfelmus (-e), das Apfelkompott (-e)
la	confiture (-s)	die	Marmelade (-n)
la	crème (-s)	der	Rahm, die Sahne
la	crème chantilly	die	Schlagsahne
la	crème renversée	die	Sturzcreme
	crémeux (-), crémeuse (-s)		sahnig
la	crêpe (-s)	der	Pfannkuchen (-), die Crêpe (-s), der Eierkuchen (-)
la	crêpe (-s) sucrée (-s) aux raisins secs (spécialité en Autriche)	der	Kaiserschmarren (-) (Pfannkuchen mit Zucker und Rosinen: Spezialität in Österreich)
	croustillant		knusprig
	D		
	déglacer		ablöschen
	délayer		anrühren, verdünnen
	délayer de la farine avec de l'eau		das Mehl mit Wasser anrühren
	délayer la pâte avec du lait		den Teig mit Milch verdünnen
	dénoyauter, épépiner		entkernen, entsteinen
le	dessert (s)	die	Nachspeise (-n)
	E		
l'(m)	éclair (-s)	der	Eclair, (-s), der Liebesknochen (-)
	F		
la	farine (-s)	das	Mehl (-e)
la	farine (-s) de seigle	das	Roggenmehl (-e)
la	fécule	die	Stärke
le	flan (-s)	der	Pudding (-s)
	fouetter		mit dem Schneebesen schlagen
	G		
la	galette (-s)	der	Fladen (-)
la	galette (-s) des rois	der	Dreikönigskuchen (-)
la	gaufre, les gaufres	die	Waffel (-n) (groß und weich)
la	gaufrette, les gaufrettes	die	Waffel (-n) (klein und hart)

le	gâteau (x) au chocolat	die	Sachertorte (-n)
le	gâteau (x) à la crème	die	Buttercremetorte (-n), der Kremekuchen (-)
le	gâteau (x) Forêt noire	die	Schwarzwälder Kirschtorte (-n)
le	gâteau (x) aux fraises	die	Erdbeertorte (-n)
le	gâteau (x) aux graines de pavot	der	Mohnkuchen (-)
le	gâteau (x) marbré (-s)	der	Marmorkuchen (-)
le	gâteau (x) à la pâte levée	der	Hefekuchen (-)
le	gâteau (x) de riz	der	Milchreis
le	gâteau (x) de Savoie à croûte sablée et sucrée	der	Streuselkuchen(-)
le	gâteau (x) sec (-s)	das	Trocken- / Teegebäck (-e)
la	gélatine (-s)	die	Gelatine (-n)
la	gelée (-s)	die	Gallerte (-n)
le	glacage (-s)	die	Glasur (-ren), der Zuckerguss (-güsse)
	H		
	I		
	J		
le	jaune (-s) d'oeuf (-s)	das	Eigelb (-e)
	K		
	L		
le	levain (-s)	der	Sauerteig (-e) (pour pain) Vorteig (-e) (pour pâtisserie)
la	levure (-s)	die	Hefe (-n)
	M		
	mélanger bien le tout		alles gut mischen
la	mie (-s) de pain	die	Brotkrume (-n)
	N		
le	nappage (-s)	der	Überzug (-züge)
	napper		überziehen
	napper de sauce		mit Soße übergießen
	O		
	P		
le	pain (-s)	das	Brot (-e)
le	pain (-s) complet (-s)	das	Vollkornbrot (-e)
le	pain (-s) d'épices	der	Lebkuchen (-), der Honigkuchen (-), der Pfefferkuchen (-)
le	pain (-s) de mie	das	Toastbrot (-e)
le	pain (-s) blanc (-s)	das	Weißbrot (-e)
le	pain (-s) noir (-s) au seigle	das	Schwarzbrot (-e)
le	pain (-s) de sucre	der	Zuckerhut (-hüte)
la	pâte (-s)	der	Teig, die Teigwaren
la	pâte (-s) à choux	der	Brandteig (-e)
la	pâte (-s) brisée (-s)	der	Mürbeteig (-e)
la	pâte (-s) feuilletée (-s)	der	Blätterteig (-e)
le	petit (-s) chou (-x)	der	Windbeutel (-)
le	petit (-s) beurre (-s),	der	Butterkeks (-e),
le	petit (-s) gâteau (-x)	das	Gebäck (-e)
le	petit (-s) pain (-s)	das	Brötchen (-)
	pétrir la pâte		den Teig kneten
	Q		
	R		
le	raisin (-s) sec (-s)	die	Rosine (-n)

le	rhum	der	Rum
	S		
	saupoudrer		bestäuben, bestreuen
le	soufflé (-s) au chocolat	das	Schokoladensoufflé (-s)
les	soufflés sucrés (spécialité de Salzbourg) (m, pl)	die	Salzburger Nockerln (n, pl)
le	sucre glace	der	Puderzucker
le	sucre en poudre	der	feine (-n) Kristallzucker
le	sucre vanillé	der	Vanillezucker
le	sucrier (-s)	die	Zuckerdose (-n)
	sucrer		zuckern
	T		
la	tarte, les tartes	der	Kuchen (-), die Torte (-n)
la	tarte (-s) aux fruits	der	Obstkuchen (-)
la	tarte (-s) au miel et aux amandes	der	Bienenstich
la	tarte (-s) aux prunes	der	Pflaumenkuchen (-)
la	tartelette, les tartelettes	das	Törtchen (-)
la	tartine (-s)	das	Butterbrot (-e)
la	tranche (-s) de pain	die	Brotscheibe (-n)
	U		
	V		
la	vanille	die	Vanille
	W		
	X		
	Y		
	Z		
le	zeste (-s) de citron	die	geriebene (-n) Zitronenschale (-n)

Equipement, Ustensiles

Einrichtung, Gegenstände

	A		
l'(f)	aiguille (-s)	die	Nadel (-n)
l'(f)	allumette (-s)	das	Streichholz (-hölzer)
l'(f)	ampoule (-s) électrique (-s)	die	Glühbirne (-n)
l'(m)	appareil (-s)	das	Gerät (-e)
l'(m)	aspirateur (-s)	der	Staubsauger (-)
l'(f)	assiette (-s)	der	Teller (-)
l'(f)	assiette (-s) creuse (-s)	der	tiefe (-n) Teller (-)
l'(f)	assiette (-s) plate (-s)	der	flache (-n) Teller (-)
l'(f)	assiette (-s) à déchets	der	Abfallteller (-)
	B		
le	balai (-s)	der	Besen (-)
la	balance (-s)	die	Waage (-n)
le	barbecue (-s)	das	Barbecue (-s)
la	barquette (-s)	das	kleine (-n) Gebäck (-e) in Schiffchenform
le	bassin (-s), le bac (-s) pour la vaisselle, l'évier	das	Spülbecken (-)
le	batteur (-s) électrique (-s)	das	elektrische (-n) Handrührgerät (-e)
la	béquille (-s)	die	Krücke (-n)
la	boîte (-s)	die	Schachtel (-n), der Karton (-s)
la	boîte (-s) (de conserve)	die	Dose (-n)
la	bougie (-s)	die	Kerze (-n)
la	bouilloire (-s) électrique (-s)	der	elektrische (-n) Wasserkocher (-)
la	bouillotte (-s)	die	Wärmflasche (-n)
la	boussole (-s)	der	Kompass (-asse)
la	bouteille (-s)	die	Flasche (-n)
le	briquet (-s)	das	Feuerzeug (-e)
la	brosse (-s) à dents	die	Zahnbürste (-n)
	C		
la	cafetière (-s)	die	Kaffeemaschine (-n)
le	cahier (-s)	das	Heft (-e)
la	calculatrice (-s)	der	Taschenrechner (-)
la	carafe (-s) à eau	die	Wasserkaraffe (-n)
la	carafe (-s) d'eau	die	Karaffe (-n) Wasser
la	casserole (-s)	der	Kochtopf (-töpfe)
le	cendrier (-s)	der	Aschenbecher (-)
la	chambre (-s) froide (-s)	das	Kühlhaus (-häuser)
la	chaise (-s)	der	Stuhl (-Stühle)
le	chapeau (-x)	der	Hut (-Hüte)
le	chariot (-s) à bagages	der	Kofferkuli (-s)
le	chariot (-s) à vaisselle	der	Geschirrwagen (-s)
la	chaudière (-s)	der	Warmwasserbereiter (-)
le	chauffe-eau, les chauffe-eaux	der	Boiler (-) oder Warmwasserbereiter
la	chope (-s)	der	Bierkrug (-krüge)
les	ciseaux de cuisine (m)(pl)	die	Küchenschere (-n)
le	cintre (-s)	der	Kleiderbügel (-)
la	climatisation (-s)	die	Klimaanlage (-n)
le	clou (-s)	der	Nagel (Nägels) (um etwas aufzuhängen)
l'(m)	ongle (-s)	der	Nagel (Nägels) (Fingernagel)

le	coupe-ongles, les coupe-ongles	die	Nagelschere (-n)
la	cocotte-minute, les cocottes-minute	der	Dampfkochtopf (töpfe)
le	congélateur (-s)	der	Gefrierschrank (-schränke) oder der Tiefkühlschrank (-schränke)
le	couteau (-x)	das	Messer (-)
le	couvercle (-s)	der	Deckel (-)
le	couvert (-s)	das	Besteck (-e)
la	couverture (-s)	die	Decke (-n)
la	cuillère (-s) ou la cuiller (-s)	der	Löffel (-)
la	cuillère (-s) en bois	der	Koch- / Holzlöffel (-)
la	cuillère (-s) à café	der	Kaffee- / Teelöffel (-)
la	cuillère (-s) à soupe	der	Esslöffel (-)
la	cuisinière (-s) électrique (-s)	der	elektrische Herd (-e)
la	cuisinière (-s) à gaz	der	Gasherd (-e)
	D		
le	dénoyauteur (-s)	der	Entkerner (-)
	E		
l' (f)	écumoire (-s)	der	Schaumlöffel (-)
l'(m)	égouttoir (-s)	das	Abtropfgestell (-e)
l'(m)	entonnoir (-s)	der	Trichter (-)
l'(m)	éplucheur (-s)	das	Schälmesser (-)
l'(f)	essoreuse (-s)	die	Salatschleuder (-n)
l' (f)	étamine (-s)	das	Staubgefäß (-e)
	F		
le	fouet (-s)	der	Schneebeesen (-)
le	four (-s)	der	Backofen (-öfen)
le	four (-s) à micro-ondes	der	Mikrowellenherd (-e)
la	fourchette (-s)	die	Gabel (-n)
le	fourneau (-x)	der	Küchenherd (-e)
le	frigoridaire (-s)	der	Kühlschrank (-schränke)
	G		
le	grill (-s)	der	Grill (-e), der Rost (-e)
le	grille-pain, les grille-pains	der	Toaster (-)
	H		
	I		
	J		
	K		
	L		
la	louche (-s)	die	Schöpfkelle (-n)
le	lave-vaisselle, les lave-vaisselle (-s)	die	Geschirrspülmaschine (-n)
	M		
la	marmite (-s)	der	Kochtopf (-töpfe)
	N		
	O		
l'(m)	ouvre-boîtes (-)	der	Dosenöffner (-)
l'(m)	ouvre-bouteilles (-)	der	Flaschenöffner (-)
l'(m)	ouvre-huitres (-)	der	Austernöffner (-)
	P		
le	papier (-s) sulfurisé (-s)	das	Butterbrotpapier (-e)
la	passoire (-s)	das	Sieb (-e)

la	planche (-s)	das	Brett (-er)
la	planche (-s) à découper	das	Tranchierbrett (-er)
la	planche (-s) à hacher	das	Hackbrett (-er)
la	planche (-s) en bois	das	Holzbrett (-er)
la	plaque (-s)	das	Ofenblech (-e)
la	plaque (-s) de cuisson	das	Kochplatte (-n)
la	plaque (-s) à pâtisserie	das	Backblech (-e)
le	plat (-s) (récipient)	die	Schüssel (-n)
la	plonge	die	Spüle
la	poêle (-s)	die	Pfanne (-n)
la	poêle (-s) à blinis	die	kleine (-n) Pfanne (-n)
la	poêle (-s) à crêpes	die	Crêpe-Pfanne (-n)
	Q		
	R		
la	râpe (-s)	die	Reibe (-n)
le	rince-doigts en papier, les rince-doigts en papier	das	Fingerreinigungstuch (-tücher)
le	rince-doigts (liquide)	die	Fingerschale (-n)
le	rouleau (-x) à pâtisserie	das	Nudelholz (-er)
	S		
la	salle (-s) à manger	der	Speisesaal (-säle)
le	salon (-s)	der	Salon (-s), das Wohnzimmer (-)
le	seau (-x) à champagne	der	Sektkühler (-)
le	seau (-x) à vin	der	Weinkühler (-)
le	stock (-s)	der	Warenbestand (-stände)
le	sucrier (-s)	die	Zuckerdose (-n)
	T		
le	tamis (-) en bois	das	Holz- / Streichsieb (-e)
le	tamis (-) à farine	das	Mehlsieb (-e)
la	terrasse (-s)	die	Terrasse (-n)
le	tonneau (-x)	das	Fass (Fässer)
la	toque (-s) de cuisinier	die	Kochmütze (-n)
le	torchon (-s)	das	Geschirrtuch (-tücher)
	U		
	V		
la	vaisselle (-s)	das	Geschirr (-e)
le	verre (-s)	das	Glas (Gläser)
	W - X - Y - Z -		

Activités, Expressions, Adjectifs

Tätigkeiten, Redewendungen, Adjektive

	A		
	abattre		schlachten
	acide (-s), aigre (-s)		sauer
	aciduler		säuern
l' (f)	addition (-s)	die	Rechnung (-en)
	affiner		verfeinern
	ailler		mit Knoblauch spicken / einreiben
	aigre (-s)-doux (-), aigre (-s)-douce (-s)		süßsauer
	ajouter		hinzufügen
	alimentaire		Nahrungs...
	aller prendre un verre, un pot		einen trinken gehen
	allonger une sauce avec du bouillon		eine Soße mit Brühe verdünnen
	amer (-s), amère (-s)		bitter
	apporter		bringen
	sans arêtes		grätenlos
	enlever les arêtes		entgräten
	aromatique (-s)		aromatisch
	arroser		begießen
	arroser la viande fréquemment		das Fleisch häufig begießen
	assaisonner, épicer		würzen, abschmecken
	assaisonner la salade		den Salat abmachen
	assaisonner de tabasco		mit Tabasco würzen
	assorti		gemischt
	avalier		hinunterschlucken
	avez-vous choisi ?		Haben Sie gewählt?
	avoir du nez		eine feine Nase / einen guten Riecher haben
	B		
le	bain-marie	das	Wasserbad
	barder		mit Speckscheiben umwickeln
	battre, fouetter		schlagen
	battre au fouet		quirlen
	battre les blancs en neige		Eiweiß zu Schnee schlagen
la	bière (-s) à pression	das	Bier (-e) vom Fass
	blanchir		abwellen, weiß machen, weißen, abrühren, blanchieren
	blanchir du linge		Wäsche waschen
le	blanchissage (-s)	das	Waschen
la	blanchisserie (-s)	die	Wäscherei (-en)
le	blanchisseur (-s), la blanchisseuse (-s)	der	Wäscher (-), die Wäscherin (-innen)
	boire		trinken
	faire bouillir de l'eau		Wasser kochen
	bouillir		kochen
	bouilli, ie (-s)		gekocht
	broyer, concasser		schroten, zerstoßen
	brûler		brennen
	se brûler		sich verbrennen

	brûlé (e), (s), (es)		verbrannt
	C		
	casser		zerbrechen
	casser des oeufs		Eier aufschlagen
	casser des noix		Nüsse knacken
	faire chauffer		erhitzen, heiß machen
	ciseler		feinschneiden, ziselieren
	au choix		wahlweise
	chercher		suchen
	choisi		gewählt
le	choix (-)	die	Wahl (-en)
	commencer		anfangen
	commander, passer commande		bestellen
	compter		zählen, berechnen
	tout compris		alles inbegriffen
	payer comptant		bar zahlen
	concasser des noix		Walnüsse hacken
	concentré (jus)		eingedickt
	confirmer		bestätigen
	congeler, congelé, ée (-s)		einfrieren, eingefroren
	conseiller		empfehlen
	faire des conserves		Konserven einmachen
	couper, coupé, (e), (s)		schneiden, geschnitten
	couper en dés		in Würfeln schneiden
	couper en julienne/en lamelles		in Streifen schneiden
	couper une orange en lamelles		eine Orange in Streifen schneiden
	couper en morceaux		in Stücke schneiden
	couper en rondelles		in (runde) Scheiben schneiden
	couper en tranches		in Scheiben schneiden
	coûter		kosten
	mettre le couvert		das Bedeck auflegen
	couvrir, couvert (-s), couverte (-s)		zudecken, zugedeckt
une	cuillerée de... (f)	ein	Löffel (voll)... (m)
	cuire		kochen
	cuire au four		backen
	cuire à la poêle		in der Pfanne braten
	cuisiné, (e), (s) dans le court-bouillon		in Brühe gekocht
la	cuisson	die	Kochzeit, das Kochen, das Backen
	D		
	débarrasser		abräumen
	débarrasser la table		den Tisch abräumen
	décorer		garnieren, verzieren
	découper la viande		zerlegen, das Fleisch tranchieren
	déglacer		ablöschen
la	dégustation (-s)	die	Kostprobe (-n) von Speisen und Getränken
la	dégustation (-s) de vin	die	Weinprobe (-n)
	déguster		kosten, probieren
	délayer		anrühren, verdünnen
	délayer la farine avec de l'eau		das Mehl mit Wasser anrühren
	dénoyauter		entkernen, entsteinen
	désirer		wünschen
	desservir		abservieren, abtragen
	déossoser		ausbeinen

	dresser la table	den	Tisch decken
	la viande est dure / tendre		das Fleisch ist zäh / zart
	E		
l'(f)	ébullition	das	Sieden
	porter à ébullition		aufkochen
	écarter		spreizen
	écraser		zerdrücken
	écrémer		entrahmen, Rahm abschöpfen
	écumer		entschäumen, Schaum abschöpfen
	égoutter		abtropfen lassen
l'(m)	égouttoir	das	Abtropfgestell (-e)
	éliminer		abmachen, abziehen, entfernen
	émincer		in dünne Scheiben schneiden
l'(m)	entonnoir (-s)	der	Trichter (-)
	épais (-s), épaisse (-s)		dick
	épépiner		entkernen
	épicé (-s), épicée (-s)		scharf
	éplucher		schälen
	éponger		abwischen / abtrocknen
	essorer		schleudern, trocknen (Salat)
	essuyer		abtrocknen
	étaler		verteilen, verstreichen
	être de service		Dienst haben
	être en retard		sich verspäten
	F		
	faire des conserves		Konserven einmachen
	faire cuire au bain-marie		im Wasser garen
	faire cuire à petit feu		bei schwacher Hitze / auf kleiner Flamme garen
	faire cuire à feu vif		auf starker Flamme garen
	faire cuire des oeufs		Eier kochen
	faire dorer		goldbraun braten
	faire fondre du beurre		Butter zerlassen
	faire la vaisselle		den Abwasch machen / das Geschirr spülen
	faire réduire		einkochen
	faire un régime		eine Diät machen / halten
	à feu doux		auf kleiner Flamme
	à feu vif		auf starker / großer Flamme
	finement moulu		fein gemahlen
	flamber		flambieren
	fondre		schmelzen
	fouetter		mit dem Schneebesen schlagen
	frigorifique		Kühl...
	G		
le	goût	der	Geschmack
	goûter		kosten, probieren
	H		
	hacher		hacken
	I		
	incorporer		einrühren
	infuser		ziehen lassen
	J		

	juteux (-), juteuse (-s)		saftig
	K		
	L		
	laver		waschen
	lier, lié (-s), liée (-s)		binden, gebunden
	M		
	macérer		einlegen
	maigrir		abnehmen
	mariner		marinieren, beizen
	mélanger bien le tout		alles gut mischen
	mélanger la salade		den Salat mischen
	mettre au four		in den Ofen schieben
	mettre au frais		kalt stellen
	mettre les pieds dans le plat		ins Fettnäpfchen treten
	mijoter		köcheln
	mixer		mixen
	mou (-x), molle (-s)		weich
	mousser		schäumen
la	moutarde (-s)	der	Senf (-e)
	N		
	à la nage, cuisiné dans le court-bouillon		in Brühe gekocht
	napper, napper de sauce		überziehen, mit Soße übergießen
le	nez (-)	die	Nase (-n)
	nourrir		ernähren
la	nourriture	die	Nahrung
	O		
l' (f)	odeur, les odeurs	der	Geruch (-rüche), der Duft (die Düfte)
	onctueux (-), onctueuse (-s)		sämig, sahnig
	P		
	pané (-s), panée (-s)		paniert
	paner		panieren
	passer la serpillère		wischen
	payer		zahlen
	payer en espèces, payer comptant		bar zahlen
la	pincée (-s)	die	Prise (-n)
la	pincée (-s) de sel	die	Prise (-n) Salz
le	plongeur (-s)(=qui fait la vaisselle)	der	Geschirrwäscher (-), der Spüler (-), der Tellerwäscher (-)
le	poison (-s)	das	Gift (-e)
	poivrer		pfeffern
la	poudre (-s)	das	Pulver (-)
le	pourboire (-s)	das	Trinkgeld (-er)
	préchauffer		vorheizen
	préparer		vorbereiten
	presser		auspressen
	Q		
	R		
	rafraîchir		abschrecken
	rafraîchir sous l'eau froide		unter kaltem Wasser abschrecken
	râper		reiben, raspeln

	réchauffer		aufwärmen
	recommander		empfehlen
	réduire le feu		die Hitze schwächer stellen
	faire réduire		einkochen
	laisser refroidir		erkalten lassen, abkühlen, kalt werden lassen
	remuer		umrühren
	en remuant régulièrement		unter ständigem Rühren
	réserver		bereitstellen, reservieren, buchen
	retirer du feu		vom Feuer herunternehmen /-ziehen
	faire revenir		anbraten
	faire revenir à l'huile		in Öl anbraten
	rissoler		bräunen, rösten
	rouge comme une écrevisse		krebsrot
	S		
	sale (-s)		schmutzig
	salé (-s), salée (-s)		gesalzen
	saupoudrer		bestäuben, bestreuen
la	saveur	der	Geschmack
	savourer		genießen, kosten
	séparer		spreizen, trennen
	passer la serpillière		wischen
la	serveuse (-s), les serveur (-s)	die	Serviererin (-innen), die Kellnerin (-innen), der Kellner (-)
	sortir du four		aus dem Ofen nehmen
	T		
	tamiser		sieben
	tranchant		scharf (Messer)
	travailler		arbeiten
	tremper		tunken, einweichen
	U		
	V		
la	vapeur (-s)	der	Dampf (-Dämpfe)
	végétarien (-s), végétarienne (-s)		vegetarisch
le	végétarien (-s), la végétarienne (s)	der	Vegetarier (-s) die Vegetarierin (-innen)
	véneux		giftig (Pilz)
	venimeux		giftig (Tier)
la	viande est dure / tendre	das	Fleisch ist zäh / zart
	vide		leer
	vider		leeren
	vider une volaille		Geflügel ausnehmen
le	vinaigre	der	Essig
	vinaigrer		mit Essig würzen
la	vinaigrette	die	Vinaigrette, das French Dressing, die Salatsoße
	W		
	X		
	Y		
	Z		