













# GLOSSAR GASTRONOMIE

Materialien in der Küche	2
Mengenangaben	8
Lebensmittel	11
Spezielle Diäten	12
Menüfolge	13
Verben der Zubereitung	16
Schnitttechniken	24
Garmethoden	25
Garstufen	27









**MATERIALIEN  
IN DER KÜCHE****USTENSILES  
DE CUISINE****COOKING  
UTENSILS**

	Ablageschale	plaque à débarrasser	clearing tray
	Ablagetopf	russe	saucepan
	Abseihkelle	écumoire	skimmer
	Alles- schneider	trancheuse	slicer
	Alufolie	papier aluminium	foil
	Ausbein- messer	désosseur	boning knife
	Ausstech- formen	emporte pièce	pastry cutter
	Austernöffner	couteau à huitres	oyster knife
	Backblech	plaque à pâtisserie	baking tray
	Backofen Herd	four	oven

**MATERIALIEN  
IN DER KÜCHE****USTENSILES  
DE CUISINE****COOKING  
UTENSILS**

	Backpapier	papier sulfurisé	greaseproof paper baking paper
	Bridiernadel	aiguille à brider	trussing needle
	Büchsen- öffner	ouvre-boîtes	tin opener/ can opener
	Eismaschine	sorbetière	ice-cream maker
	Filetirmesser	couteau à fileter	fileting blade
	Frischhalte- folie	papier film	cling film
	Fritöse	friteuse	deep-frier chip pan
	Gebäckzange	pince à chiqueter	crumpled pliers
	Geflügel- schere	cisaille à volaille	poultry scissors
	Gemüse- messer	éminceur	knife








**MATERIALIEN  
IN DER KÜCHE****USTENSILES  
DE CUISINE****COOKING  
UTENSILS**

	Grill (Salamander)	salamandre	grill (salamander)
	hoher Kochtopf	rondeau	deep stockpot
	Kerngehäuse- ausstecher	vide pomme	apple corer
	kleine Kelle	pochon	small ladle
	Kochtopf	marmite	saucepan
	Kombi- dämpfer	four à cuisson combinée	combination steamer
	Knoblauch- presse	presse-ail	garlic press
	Küchengarn	ficelle à rôtir	kitchen string
	Küchenreibe	mandoline	mandolin slicer
	Kühleinheit	cellules de refroidissement	cooling unit

**MATERIALIEN  
IN DER KÜCHE****USTENSILES  
DE CUISINE****COOKING  
UTENSILS**

	Kühlhaus	chambre froide	cold room
	Kühlschrank	frigoridaire	fridge
	Melonenlöffel	cuillère à pomme parisienne	melon and food baller
	Messbecher	verre mesureur	measuring cup/jug
	Microwelle	(four à) micro-ondes	micro-wave (oven)
	Nudelholz	rouleau à pâtisserie	rolling pin
	Passiertuch	chinois étamine	strainer
	Pfanne	poêle	frying pan
	Rad-Schnee- schläger	batteur	whisk
	Rührschüssel	cul de poule	mixing bowl

**MATERIALIEN  
IN DER KÜCHE****USTENSILES  
DE CUISINE****COOKING  
UTENSILS**

	Salat- schleuder	essoreuse à salade	salad spinner
	Schaumkelle	araignée	spider wire skimmer
	Schneebeesen	fouet	whisk
	Schneidebrett	planche à découper	chopping board
	Schüssel	calotte	bowl
	Seiher	passoire	colander
	Sparschäler Schäler- messer	économique couteau à éplucher	potato peeler
	Spitzsieb	chinois à piston	strainer (conical)
	Springform/ Backblech	moule	baking tins
	Spritzbeutel	douilles	icing bag

**MATERIALIEN  
IN DER KÜCHE****USTENSILES  
DE CUISINE****COOKING  
UTENSILS**

Spritzbeutel

poche à douille

pastry bag

Stiel-  
kasserolle

casserole

saucepan



Teigrädchen

rouleau à  
piquer

pastry crimper



Teigschaber

spatule

spatula



Teigschaber

corme

scraper



Teigschaber

marise

spatula



Tortenring

cercle

crumpet hoop



Waage

balance

scales



Zange

pince

pliers



Zentrifuge

centrifugeuse

juice  
extractor/  
centrifuge

**MENGENANGABEN****LES QUANTITÉS****QUANTITIES**

Blatt	feuille	sheet
Deziliter	décilitre	decilitre
Dose/Büchse	boîte	tin/can
Drittel	tiers	third
Esslöffel	cuillère à soupe	tablespoon
Flasche	bouteille	bottle
Glas	verre	glass
Gramm	grammes	gram
Kilo	kilo /demi-kilo	kilogram
Liter	litre/demi-litre	litre



**MENGENANGABEN****LES QUANTITÉS****QUANTITIES**

Pfund	livre	pound
Pott/Topf/ Becher	pot	pot
Prise	pincée	pinch
Scheibe	tranche	slice
Spitze/Prise	pointe	pinch/dash
Stück	morceau	piece
Tafel	tablette	bar
Tasse	tasse	cup
Teelöffel	cuillère à café	teaspoon
Tropfen	goutte	drop

**MENGENANGABEN****LES QUANTITÉS****QUANTITIES**

Viertel	quart	quarter
Zentiliter	centilitre	centilitre

**MENGEN-  
ANGABEN****LES ADVERBES  
DE QUANTITÉ****EXPRESSING  
QUANTITIES**

bisschen	peu	little
genug	assez	enough
mehr	plus	more
viel	beaucoup	much
weniger	moins	less



## LEBENSMITTEL

## LES ALIMENTS

## FOOD



Fisch

poisson

fish

Fleisch (Lamm;  
Rind; Schaf;  
Schwein; Kalb)viande d'agneau/  
de bœuf/de mouton/  
de porc/de veaumeat (lamb,  
beef, mutton,  
pork, veal)

Geflügel

volaille

poultry



Gemüse

légumes

vegetables



Krustentiere

crustacés

seafood



Meeresfrüchte

fruits de mer

sea shells



Rohkost

crudités

salads



Salat

salade

lettuce



Wild

gibier

game

**SPEZIELLE DIÄTEN****LES RÉGIMES  
ALIMENTAIRES  
PARTICULIERS****SPECIAL DIETS**

Allergie	allergique	allergic to...
ausgewogen	équilibré	balanced
Cholesterin	cholestérol	cholesterol
Diabetes mellitus	diabétique	diabetes
eiproteinreiche Diät	hyper protéiné	hyper proteinic
fettfreie Diät	sans graisse	fat free
glutenfrei	sans gluten	gluten free
Halal	halal	halal
Schwangerschaft	en période de grossesse	pregnancy
vegan	végétalien	vegan
vegetarisch	végétarien	vegetarian
zuckerfreie Diät	sans sucre	sugar free



## MENÜFOLGE

## LES PLATS

MENU  
COURSES

Häppchen

amuse-gueule/  
amuse-bouche

appetizers

Vorspeise  
(kalt/warm)hors d'œuvre  
(m) froid/  
chaud

hors-d'oeuvre

Vorspeise  
(kalt/warm)entrée (f)  
froide/ chaudestarters cold/  
hot

Zwischengang

entremets

savoury



Hauptgericht

plat principal/  
plat de  
résistance

main course



Beilagen

garnitures

garnish side  
dish

Suppe

potage

soup

Dessert/  
Nachspeise

dessert

dessert/  
pudding

Käse

fromage

cheese



**VERBEN DER  
ZUBEREITUNG****VERBES  
DE  
PRÉPARATION****PREPARATION  
VERBS**

abkühlen

rafraîchir

to cool down



abschaben

gratter

to grate



abtropfen

égoutter

to drain



anrichten

décorer

to plate up

aufbrechen  
(muscheln)

écosser

to shell



aufschlagen

battre

to beat



aufschlagen

fouetter

to whisk



ausnehmen

vider

to gut

bardieren  
(mit Speck  
umwickeln)

barder

to bard

bestreuen  
(Puderzucker)

saupoudrer

to sprinkle

**VERBEN DER  
ZUBEREITUNG****VERBES  
DE  
PRÉPARATION****PREPARATION  
VERBS**

blanchieren

blanchir

to blanch



binden (Soße)

lier

to thicken



binden (Soße)

paner

to thicken

bridieren/  
binden

ficeler

to truss

bridieren/  
binden

brider

to truss



bräunen

foncer

to brown off



bräunen

colorer

to brown off



buttern

beurrer

to butter



deglasieren

déglacer

to deglaze

dressieren/  
anrichten

dresser

to plate up



**VERBEN DER  
ZUBEREITUNG****VERBES  
DE  
PRÉPARATION****PREPARATION  
VERBS**

Eier schälen

écaler

to shell (eggs)

Eischnee  
unterhebenmonter des  
blancs en  
neigeto whip up  
egg whites

emulgieren

émulsionner

to emulsify



entbeinen

désosser

to bone



entfetten

dégraisser

to cut the fat  
off

entstielen

équeuter

to remove  
stemfein  
schneiden

émincer

to mince



filetieren

fileter

to filet

Flossen  
entfernen

ébarber

to cut off fins



flambieren

flamber

to flame

**VERBEN DER  
ZUBEREITUNG****VERBES  
DE  
PRÉPARATION****PREPARATION  
VERBS**

füllen

farcir

to stuff



garnieren

garnir

to garnish



glasieren

glacer

to glaze



hacken

hacher

to mince

ins heiße  
Wasser  
schälen

monder

to peel into  
hot waterkarameli-  
sieren

carameliser

to caramelize



klären

clarifier

to clear

kühlen  
(mit Eis)

frapper

to chill

lardieren  
(mit Speck  
durchziehen)

larder

to lard



marinieren

mariner

to marinate

**VERBEN DER  
ZUBEREITUNG****VERBES  
DE  
PRÉPARATION****PREPARATION  
VERBS**

mehlieren

fariner

to flour



mischen

mélanger

to mix



mischen

mixer

to mix



montieren

monter une  
sauceto thicken  
with butter

nappieren

napper

to pour with



parfümieren

parfumer

to flavour

parieren/  
zurecht-  
schneiden

parer

to dress meat



passieren

passer

to strain



pfeffern

poivrer

to pepper

raspeln/  
reiben

râper

to grate

**VERBEN DER  
ZUBEREITUNG****VERBES  
DE  
PRÉPARATION****PREPARATION  
VERBS**

spicken

piquer

to prick



tournieren

historier

to trim



tournieren

tourner

to shape



tranchieren

trancher

to slice



trennen

trier

to separate



markieren

marquer

to pre-cook



waschen

laver

to wash



würzen

assaisonner

to season/  
to flavour

würzen

aromatiser

to season/  
to flavourzerkleinern/  
stampfen

concasser

to mash

**VERBEN DER  
ZUBEREITUNG****VERBES  
DE  
PRÉPARATION****PREPARATION  
VERBS**

reduzieren

réduire

to reduce



reißen (Salat)

éffilocher

to rip into  
piecesrupfen  
(Federn)

plumer

to pluck



salzen

saler

to salt



servieren

servir

to serve



schneiden

couper

to cut



schuppen

écailler

to scale (fish)



schälen

peler

to peel



schälen

éplucher

to peel

Schalen von  
Krustentieren  
entfernen

décortiquer

to beat

**VERBEN DER  
ZUBEREITUNG****VERBES  
DE  
PRÉPARATION****PREPARATION  
VERBS**

ziselieren

ciseler

to cut finely

zurecht-  
schneiden

tailler

to shape/to  
cut

überziehen

masquer

to cover

**SCHNITT-  
TECHNIKEN****TECHNIQUES  
DE DÉCOUPE****CUTTING  
METHODS**Schneiden  
in dickere  
Streifencouper  
en bâtonnetsto cut  
in thicker  
stripsSchneiden  
in dickere  
Stückecouper  
en tronçonsto cut  
in thicker  
piecesSchneiden  
in feine  
Scheibencouper  
en paysanneto cut  
in fine slicesSchneiden  
in feine Würfelcouper  
en brunoise

to dice finely

Schneiden  
in Scheibencouper  
en tranche

to cut in slices

Schneiden  
in Streifencouper en  
julienne

to cut in strips

Schneiden  
in Stückecouper  
en morceauxto cut in  
piecesSchneiden  
in Würfel

couper en dés

to dice

**GARMETHODEN****MODES DE  
CUISSON****COOKING  
METHODS**

anbraten/ sautieren	sauter	to sauté
anschwitzen	faire roussir	to sauté
backen im Ofen	cuire au four	to bake in the oven
braten bei starker Hitze	saisir	to fry with strong heat
braten (goldbraun)	rissoler	to fry (golden-brown)
braten (hellbraun)	blondir	to fry (light- brown)
braten (im Ofen)	rôtir	to roast
braten (in der Pfanne)	poêler	to fry
dampfgaren	cuire à l'étouffée/ à la vapeur	to steam
dämpfen	étuver	to steam



**GARMETHODEN****MODES DE  
CUISSON****COOKING  
METHODS**

dünsten/schmoren	braiser	to braise
erwärmen	réchauffer	to warm up
frittieren	frire	to (deep-)fry
kochen/ backen	cuire	to bake
kochen/ garziehen	bouillir	to boil
köcheln	mijoter	to simmer
pochieren	pocher	to poach
räuchern	fumer	to smoke
überbacken/ gratinieren	gratiner	to brown/ to gratinate

**GARSTUFEN****CUISSON****MEAT  
COOKING**

stark blutig

bleu

very rare



blutig

saignant

rare



medium

à point

medium



durch

bien cuit

well done

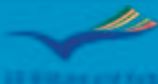
## Auvergne – Thüringen

Dieses Kochglossar ist ein Ergebnis der Zusammenarbeit von zwei europäischen Regionen in der beruflichen Bildung. Die Region Auvergne und das Land Thüringen sind bereits seit einigen Jahren durch Kooperationsbeziehungen im Bildungsbereich verbunden. Beide haben dieses Projekt zum fremdsprachlichen Lernen im Bereich der beruflichen Bildung entwickelt.

Projektpartner sind Einrichtungen, die eine Ausbildung im Hotelfach, im Restaurantfach oder für Heil- und Pflegeberufe anbieten sowie Vertreter des entsprechenden beruflichen Umfeldes und der Bildung.

[www.auvergne.fr](http://www.auvergne.fr)  
[www.thueringen.de](http://www.thueringen.de)

Freistaat  
**Thüringen**  Ministerium  
für Bildung,  
Jugend und Sport



Programme für lebenslanges Lernen

Herausgeber  
Thüringer Ministerium  
für Bildung, Jugend und Sport  
Wermer-Seelenbinder-Str. 7  
99096 Erfurt

Mai 2015  
Titelbild: fotolia.com | fotofot  
Illustrationen: BGC Toscano  
Satz: TMBJS, Herr Müller



# GLOSSAR GASTRONOMIE