

Pâtisserie Konditorei

Français – allemand Französisch – Deutsch
Allemand – français Deutsch – Französisch



Office franco-allemand pour la Jeunesse
51, rue de l'Amiral-Mouchez · 75013 Paris
☎ 01.40.78.18.18 · Télécopie: 01.40.78.18.88
www.ofaj.org

Deutsch-Französisches Jugendwerk
Molkenmarkt 1 · 10179 Berlin
☎ 030/288 757-0 · Telefax 030/288 757-88
www.dfjw.org



Office franco-allemand pour la Jeunesse
Deutsch-Französisches Jugendwerk

Pâtisserie Konditorei

Rédaction / Redaktion

Manfred Bönisch

Didier Dauphin

en liaison avec / in Verbindung mit

**A.P.A.M. - C.F.A. des Trois Villes Laval
Gertrud-Luckner-Gewerbeschule Freiburg**

Préface

Les dictionnaires spécialisés, résultats de recherches scientifiques exhaustives, sont par là-même des outils indispensables au traducteur et à l'interprète qui, eux, connaissent toutes les règles morphologiques et syntaxiques de la langue d'arrivée et extraient de ces ouvrages de référence uniquement les dénominations et descriptions exactes d'objets ou d'actions. Or, ces dictionnaires s'avèrent souvent inutilisables dans les situations concrètes de communication vécues par des personnes de culture et de langue différentes. C'est la raison pour laquelle nous avons conçu les „Glossaires pour les échanges franco allemands” à partir d'observations et d'expériences faites dans des rencontres franco-allemandes.

Il est apparu, en effet, qu'il y a peu de participants aux échanges qui disposent en langue étrangère de connaissances suffisantes pour pouvoir communiquer de manière satisfaisante en ayant recours à un vocabulaire purement descriptif tel que celui fourni, par exemple, par les „Dictionnaires en images”. Ces participants ont moins besoin d'une longue liste de termes spécialisés que de quelques techniques de base pour poser des questions et s'enquérir des précisions nécessaires dans une situation donnée. L'enseignement et l'apprentissage de ces techniques fondamentales sont au centre de la préparation linguistique des participants aux échanges et de l'„animation linguistique” qui aide à résoudre les difficultés de communication pendant la rencontre. Les glossaires sont conçus pour compléter cet entraînement par l'introduction du vocabulaire spécialisé.

Dans cette collection de glossaires, nous avons limité à 350-400 mots (entrées principales) le vocabulaire spécialisé concernant des professions, des sports, des activités de loisirs, etc.; nous y avons fait figurer les verbes et autres catégories de mots indispensables à l'emploi correct des substantifs. Au vocabulaire de base s'ajoute un nombre sensiblement égal d'entrées secondaires, c'est-à-dire de dérivés, de mots composés, d'exemples contextualisés.

L'utilisation efficace des glossaires comme supports linguistiques présuppose une certaine connaissance de la langue acquise au

cours d'un travail régulier d'une à deux années à l'école ou dans le cadre de la formation permanente des adultes: elle exige, en d'autres termes, la maîtrise d'un corpus fondamental de verbes, de substantifs, d'adjectifs d'un usage très fréquent dans la langue quotidienne ainsi que des notions de base en morphologie et en syntaxe. Cependant, nous avons mentionné les phénomènes de langage qui présentent des difficultés (pluriels et participes passés irréguliers, verbes pronominaux ayant un sens différent dans les deux langues, prépositions liées à l'adjectif français, etc.). Par contre, dans tous les cas où il existe une terminologie internationale imposée dans plusieurs langues (par exemple pour les désignations des couleurs en philatélie), nous n'avons pas jugé utile d'en faire mention dans ces glossaires car elle est en principe connue des utilisateurs.

Les auteurs et les responsables de la collection remercient les nombreuses personnes, associations, fédérations, chambres professionnelles, etc. qui ont par leurs conseils contribué à l'élaboration des glossaires. Les praticiens des échanges franco-allemands – les participants des rencontres comme les animateurs et les dirigeants – sont invités à faire part de leurs observations et à apporter les compléments nécessaires, afin que cette collection de glossaires atteigne les objectifs qu'elle s'est fixés en devenant l'instrument d'une meilleure compréhension entre Français et Allemands.

La graphie des mots allemands est conforme à la réglementation officielle de l'orthographe de juillet 1996.

Vorwort

Die Fachwörterbücher, die für zahlreiche Tätigkeitsbereiche und Wissensgebiete existieren, sind aufgrund ihres Umfangs und der zumeist angestrebten, wissenschaftlich begründeten Vollständigkeit zweifellos unersetzliche Hilfsmittel für den professionellen Übersetzer und Dolmetscher; er beherrscht alle morphologischen und syntaktischen Regeln der Fremdsprache und entnimmt den Nachschlagewerken nur präzisierende Bezeichnungen und Beschreibungen von Gegenständen oder Vorgängen. Für die Benutzung in konkreten Erlebnis- und Kommunikationssituationen zwischen Angehörigen verschiedener Kulturen und Sprachen erweisen sie sich jedoch häufig als ungeeignet. Die „Glossare für den deutsch-französischen Austausch“ gehen daher von Beobachtungen und Erfahrungen aus, die die Praxis der deutsch-französischen Begegnung täglich bestätigt.

Wie sich gezeigt hat, verfügen nur wenige Austauschteilnehmer über soweit gesicherte Fremdsprachenkenntnisse, dass sie sich bereits mit Hilfe eines reinen Bezeichnungsvokabulars, wie es z. B. „Bilderwörterbücher“ bereitstellen, hinreichend verständigen könnten. Viel wichtiger als ein weit differenziertes Fachvokabular ist für sie die Beherrschung einiger grundlegender Techniken des „Nachfragens“, um im gegebenen situativen Kontext eine Präzisierung erbitten zu können. Bei der sprachlichen Vorbereitung von Austauschteilnehmern oder bei der Aufarbeitung von Kommunikationsschwierigkeiten während einer Begegnung („animation linguistique“) muss daher auf die Vermittlung und Einübung solcher Fragetechniken besonderer Wert gelegt werden. Die Glossare sind so konzipiert, dass diese Vorbereitung unter Einbeziehung des jeweiligen Fachwortschatzes erfolgen kann.

Für alle in dieser Glossarreihe behandelten Berufe, Sportarten, Freizeitbeschäftigungen u. a. wurde daher der Fachwortschatz im engeren Sinn auf 350-400 Wörter (Haupteinträge) begrenzt; mit aufgenommen wurden Verben und andere Wortarten, die eine situationsadäquate Verwendung von Substantiven überhaupt erst ermöglichen. Das Grundvokabular wurde jeweils durch eine etwa

gleiche Anzahl von Nebeneinträgen – Ableitungen, Zusammensetzungen, Beispiele für die Kontextualisierung usw. – ergänzt.

Die optimale Benutzung der Glossare als Vokabelhilfen setzt sprachliche Vorkenntnisse voraus, die bei einer regelmäßigen Beschäftigung mit der Fremdsprache in der Schule oder Erwachsenenbildung innerhalb von 1-2 Jahren erworben werden können: die Kenntnis eines Grundbestandes hochfrequenter Verben, Substantive, Adjektive der Alltagssprache sowie der Grundbegriffe der Morphologie und Syntax. Erscheinungen, die erfahrungsgemäß besondere Schwierigkeiten bereiten (Unregelmäßigkeiten der Bildung des Plurals und des Partizip Perfekts, reflexive Verbformen mit unterschiedlicher Bedeutung in beiden Sprachen, Verben mit präpositionalem Objekt, Besonderheiten der femininen Form des französischen Adjektivs, usw.) sind jeweils angeführt. In allen Fällen, wo in verschiedenen Sprachen eine international verbindliche Terminologie existiert (z. B. Farbbezeichnungen in der Philatelie), deren Kenntnis beim Benutzer eines Glossars vorausgesetzt werden kann, wurde dagegen auf die Eintragung der entsprechenden Einzelwörter verzichtet.

Autoren und Herausgeber danken den zahlreichen Einzelpersonen, Vereinen, Verbänden, Kammern u. dgl., die bei der Erarbeitung der Glossare beratend mitgewirkt haben. Die Praktiker des deutsch-französischen Austauschs – Begegnungsteilnehmer wie Verantwortliche – sind aufgefordert, mit Hinweisen und Ergänzungen dazu beizutragen, dass die Reihe ihren Zweck als Mittel zur besseren Verständigung zwischen Franzosen und Deutschen erfüllt.

Die Schreibweise der deutschen Wörter entspricht der amtlichen Regelung der deutschen Rechtschreibung von Juli 1996.

Groupe de travail "Glossaire Pâtisserie – Konditorei" Arbeitsgruppe "Glossar Pâtisserie – Konditorei"

Manfred BÖNISCH	Gertrud-Luckner- Gewerbeschule Freiburg
Gustav DANZEISEN	Gertrud-Luckner- Gewerbeschule Freiburg
Didier DAUPHIN	CFA des Trois Villes Laval
Irmgard DICKMANN-SCHUTH	Gertrud-Luckner- Gewerbeschule Freiburg
Christophe GUESNÉ	CFA de la Chambre des Métiers Laval
Fritz KERNDTER	Office franco-allemand pour la Jeunesse/ Deutsch-Französisches Jugendwerk Bad Honnef
Michael MOSER	Gertrud-Luckner- Gewerbeschule Freiburg
Gisela VACHER	CFA des Trois Villes Laval

Ce glossaire ne mentionne que les termes les plus importants de la profession de boulanger. Une liste détaillée est publiée dans le glossaire „Boulangerie / Bäckerhandwerk“.

Dieses Glossar enthält nur die wichtigsten Fachbegriffe aus dem Bäckereiberuf. Eine ausführliche Wortliste enthält das Glossar „Boulangerie / Bäckerhandwerk“.

Pâtisserie / Konditorei

Français / Allemand
Französisch / Deutsch

A

abaisse <i>f</i> (de pâte)	ausgerollter Teig <i>m</i> , Kuchenboden <i>m</i>
abaïsser [<i>pâte</i>] <i>cf</i> dérouler, étendre	ausrollen [<i>Teig</i>], verteilen
abricot <i>m</i>	Aprikose <i>f</i>
abricoter	<i>entspricht</i> : Auftragen einer Schicht Aprikosenmarmelade auf Gebäck
accident <i>m</i>	Unfall <i>m</i>
accident du travail	Arbeitsunfall
accoler (qc à une substance) <i>cf</i> incorporer (une substance) dans/à qc	(etw einer Substanz) hinzufügen, beimengen, beimischen, einarbeiten, zusammenstellen
accommoder <i>cf</i> préparer	vorbereiten, zubereiten ¹
acide	sauer
acidification <i>f</i>	Säuerung <i>f</i>
acidité <i>f</i>	saurer Geschmack <i>m</i> , Säuregrad <i>m</i>
additif <i>m</i>	Zusatz <i>m</i> , Zusatzstoff <i>m</i>
additionner <i>cf</i> ajouter	hinzugeben, zusetzen
agrumes <i>f pl</i>	Zitrusfrüchte <i>f pl</i>
aiguisé <i>cf</i> tranchant	scharf ¹ [<i>Messer</i>]
ajouter <i>cf</i> additionner	hinzugeben, zusetzen
alcool <i>m</i> [<i>éthyle</i>]	Alkohol <i>m</i> [<i>Äthyl</i>]
alcoolique	alkoholisch

A

aliments <i>m pl</i> <i>cf</i> denrées	Lebensmittel <i>n pl</i> , Esswaren <i>f pl</i>
amande <i>f</i>	Mandel <i>f</i>
amande amère	Bittermandel
amandes <i>pl</i> broyées	gehackte Mandeln <i>pl</i>
amandes effilées	Mandelgrieß <i>m</i> , Mandelplättchen <i>n pl</i>
amandes feuilletées	gehobelte Mandeln
amandes en bâtonnets	gestiftete Mandeln, Mandelstifte <i>m pl</i>
amandes moulues	gemahlene Mandeln, geriebene Mandeln
amandine <i>f</i>	<i>entspricht</i> : weiches Mandelgebäck
amidon <i>m</i>	Stärke <i>f</i>
angélique <i>f</i>	Engelwurz <i>f</i> , <i>Frankreich</i> : kandierte Stengel der Pflanze als Gewürz oder zum Belegen
année <i>f</i> d'apprentissage	Lehrjahr <i>n</i>
appareil <i>m</i>	Apparat <i>m</i> , Gerät <i>n</i>
appareil électrique	Elektrogerät
appréciation <i>f</i> <i>cf</i> jugement, évaluation	Beurteilung <i>f</i> , Bewertung <i>f</i>
apprécier <i>cf</i> juger, évaluer	beurteilen, bewerten
apprenti <i>m</i>	Auszubildende <i>m</i> , Lehrling <i>m</i>
apprentie <i>f</i>	Auszubildende <i>f</i> , Lehrlin <i>n</i>
apprentissage <i>m</i>	Lehre <i>f</i> , Lehrzeit <i>f</i>
aptitude <i>f</i> <i>cf</i> compétence	Fertigkeit <i>f</i>

A

arac <i>m</i>	Arrak <i>m</i>
arachide <i>f</i> <i>cf</i> cacahouète	Erdnuss <i>f</i>
armoïre <i>f</i> de fermentation	Gärschrank <i>m</i>
aromate <i>m</i>	Gewürz ² <i>n</i> , aromatische pflanzliche Substanz <i>f</i>
aromatique	aromatisch, wohlriechend, wohlschmeckend
aromatiser	aromatisieren, würzen ¹
arôme <i>m</i>	Aroma <i>n</i> , Geschmacksstoff <i>m</i>
arranger <i>cf</i> passer, mettre en magasin	anordnen
artificiel	künstlich
artisan <i>m</i>	Handwerker <i>m</i>
artisanal	handwerklich
artisanat <i>m</i> <i>cf</i> métier ¹	Gewerbe <i>n</i> , Handwerk <i>n</i>
assaisonner	abschmecken, würzen ²
assiette <i>f</i>	Teller <i>m</i>

B

baba <i>m</i>	<i>Frankreich</i> : kleiner Hefenapfkuchen, mit Sirup und Rum getränkt
bain-marie <i>m</i>	Wasserbad <i>n</i>
balai <i>m</i>	Besen <i>m</i>
balayer	fegen, kehren
balance <i>f</i>	Waage <i>f</i>
bâton <i>m</i> de vanille	Vanillestange <i>f</i>
batterie <i>f</i> de cuisine	Küchengeschirr <i>n</i>
batteur <i>m</i>	(An-)Schlagmaschine <i>f</i> , Rührmaschine
batte <i>cf</i> fouetter	rühren, schlagen, verquirlen
bavarois <i>m</i>	<i>entspricht</i> : Gebäck mit bayerischer Creme
bec <i>m</i> verseur	Tülle <i>f</i>
beignet <i>m</i>	<i>entspricht</i> : teigumhüllte Frucht, etc., in Friture herausgebacken
berlingot <i>m</i>	<i>entspricht</i> : dreieckiges Bonbon aus Zucker
besoins <i>m pl</i> en substances nutritives	Nährstoffbedarf <i>m</i>
beurre <i>m</i>	Butter <i>f</i>
beurre concentré	Butterfett <i>n</i>
beurre de cacao	Kakaobutter

B

beurre de coco	Kokosfett
beurre manié	Knetteig <i>m</i> [aus Butter und Mehl]
beurrer ¹	mit Butter bestreichen
beurrer ² [moule] cf graisser	einfetten [Backblech]
beurrer ³	Butter in Blätterteig einziehen
bigarreau <i>m</i>	Kaiserkirsche <i>f</i>
biscotte <i>f</i>	Zwieback <i>m</i>
biscuit <i>m</i> à la cuiller [avec sucre glace]	Löffelbiskuit <i>m</i> [mit Puderzucker]
blanc <i>m</i> d'œuf	Eiweiß <i>n</i>
blancs <i>pl</i> d'œufs montés en neige	Eischnee <i>m</i>
blanchir ¹ [fruits, légumes]	abbrühen, blanchieren
blanchir ²	entspricht: Ei und Zucker verquirlen
blé <i>m</i> cf froment	Weizen <i>m</i>
bluter	Mehl sieben
blutoir <i>m</i>	Mehlsieb <i>n</i>
boisson <i>f</i>	Getränk <i>n</i>
boîte <i>f</i>	Schachtel <i>f</i>
boîte en fer	Blechdose <i>f</i>
bonbon <i>m</i>	Bonbon <i>n</i>
bonbon de chocolat cf chocolat ³ ,	Praline <i>f</i>
crotte de chocolat	

B

bord <i>m</i>	Rand <i>m</i>
bouchée ¹ <i>f</i> à la reine	Königinpastete <i>f</i>
bouchée ² (de chocolat)	entspricht: Praline von ca. 50-60 g
boudoir <i>m</i> [avec sucre cristallisé]	entspricht: Löffelbiskuit mit Kristallzucker
bouillant cf brûlant	kochend, siedend
bouillie <i>f</i>	Brei <i>m</i> , Mus <i>n</i>
(faire) bouillir cf cuire à l'eau	abkochen, kochen ² , sieden
boulangier le pain	Brot backen
boulangier <i>m</i>	Bäcker <i>m</i>
boulangerie <i>f</i>	Bäckerei <i>f</i> , Bäckerhandwerk <i>n</i> , Backgewerbe <i>n</i>
boulangerie-pâtisserie <i>f</i>	Brot- und Feinbäckerei, Bäckerei und Konditorei <i>f</i>
boule <i>f</i>	Kugel <i>f</i>
bouler	Teig rundwirken
bras <i>m</i> de pétrin cf organe malaxeur	Kneteisen <i>n</i>
brasser cf tourner ¹ , vanner	anwirken, durchrühren, umrühren, rühren ²
bretzel <i>f</i>	Brezel <i>f</i>
brevet <i>m</i> de maîtrise	entspricht: Meisterbrief
brioche <i>f</i>	entspricht: Hefezopf
briocherie <i>f</i>	entspricht: Geschäft oder Verkaufsstand, ausschließlich mit Hefeteiggebäck

B

brosse <i>f</i>	Bürste <i>f</i>
broyer cf écraser	zerkleinern, zerstoßen, zermahlen, zerdrücken, zerquetschen
brûlant cf bouillant	kochend, siedend
brûler ¹	anbrennen
brûler ² [tarte]	mit dem Brenneisen verzieren
„brûler des jaunes“	entspricht: Backen von Eigelb durch Kontakt mit Zucker
bûche <i>f</i> de Noël	Frankreich: Creme-Roulade als Baumstamm dekoriert (Weihnachtsspezialität)
buée <i>f</i> cf vapeur d'eau	Wasserdampf <i>m</i>

C

cacahouète <i>f</i> cf arachide	Erdnuss <i>f</i>
cacao <i>m</i>	Kakao <i>m</i>
cacao en poudre cf chocolat en poudre	Kakaopulver <i>n</i> mit Zucker
cacaoté cf chocolaté, chocolatier	Schokolade(n)-, schokolade(n)haltig
café <i>m</i> liégeois	Eiskaffee <i>m</i>
cake <i>m</i> [avec levure chimique] cf quatre-quarts	entspricht: Sandkuchen
calcul <i>m</i>	Rechnen <i>n</i>
calculer	rechnen
camomille <i>f</i> [romaine]	Kamille <i>f</i>
candidat <i>m</i>	Bewerber <i>m</i>
candidature <i>f</i>	Bewerbung <i>f</i>
poser candidature	sich bewerben
(faire) candir cf confire, enrober ¹	kandieren, einlegen
se candir [sucre]	auskristallisieren
candisation <i>f</i> [sucre]	Kandieren <i>n</i>
canneler [pâte]	kannelieren, mit Rillen verzieren
cannelle <i>f</i>	Zimt <i>m</i>
caractéristique <i>f</i> cf qualité	Eigenschaft <i>f</i>
caramel <i>m</i>	Karamel <i>n</i>
caramel au lait	Karamelle <i>f</i>
caramélé	mit Karamelgeschmack
caraméliser	karamelisieren

C

carbonate <i>m de potassium</i>	Pottasche <i>f</i>
cardamome <i>f</i>	Kardamom <i>m</i>
carpette <i>f</i>	Vorleger <i>m</i>
cassis <i>m</i>	schwarze Johannisbeere <i>f</i>
centre <i>m de formation d'apprentis</i> (C.F.A.)	<i>Frankreich:</i> Berufsschule für Auszubildende im dualen System
céréales <i>f pl</i> céréales panifiables	Getreide <i>n</i> Brotgetreide
cerise <i>f</i> cerise au sirop	Kirsche <i>f</i> Belegkirsche
chaleur <i>f du four</i>	Backhitze <i>f</i>
passer au chalumeau <i>cf flamber</i> ²	abflämmen
chambre <i>f de commerce et</i> d'industrie (C.C.I.)	Industrie- und Handelskammer <i>f</i> (IHK)
chambre <i>f de fermentation</i>	Gärraum <i>m</i>
chambre <i>f des métiers</i>	Handwerkskammer <i>f</i>
chapelure <i>f</i>	Paniermehl <i>n</i> , Semmelbrösel <i>m pl</i>
charger (de) <i>cf enduire</i> (de)	auftragen, bestreichen (mit)
charlotte <i>f</i>	<i>entspricht:</i> lockerer Biskuitteig mit Früchten und Creme

C

chaufroiter	mit Chaudfroid-Sauce überziehen
chemiser <i>cf enrober</i>	chemisieren, überziehen, ummanteln, umhüllen
chinois <i>m</i>	<i>entspricht:</i> trichterförmiges Passiersieb
chiqueter	<i>entspricht:</i> den Rand eines Gebäcks zur Dekoration einkerben
chocolat ¹ <i>m</i> chocolat à cuire <i>ou</i> chocolat de ménage chocolat au lait chocolat aux noisettes chocolat en copeaux chocolat en poudre <i>cf cacao</i> en poudre chocolat fourré chocolat ² chocolat ³ <i>cf bonbon de chocolat</i> , crotte de chocolat chocolaté <i>ou</i> chocolatier <i>cf</i> cacaoté	Schokolade <i>f</i> Blockschokolade, Kochschokolade Milkschokolade Nussschokolade Schokoladenspäne <i>m pl</i> Kakaopulver <i>n</i> mit Zucker gefüllte Schokolade Trinkschokolade Praline <i>f</i> Schokolade(n)-, schokolade(n)haltig
chou <i>m à la crème</i>	<i>entspricht:</i> gefüllter Windbeutel
ciseaux <i>m pl</i>	Schere <i>f</i>
citron <i>m</i> citronnat <i>m</i> citronnelle <i>f</i>	Zitrone <i>f</i> Zitronat <i>n</i> Zitronenmelisse <i>f</i>

C

clarifier	abklären ¹ , klären
client <i>m</i> clientèle <i>f</i>	Kunde <i>m</i> Kundschaft <i>f</i>
climatisation <i>f</i>	Klimaanlage <i>f</i>
clous <i>m pl de girofle en poudre</i>	Nelkengewürz <i>n</i>
cocarde <i>f</i>	Schleife <i>f</i>
code <i>m de l'artisanat</i>	<i>entspricht:</i> Handwerksordnung
coing <i>m</i>	Quitte <i>f</i>
coller	Gelatine <i>f</i> beimengen
colorant <i>m cf matière colorante</i> colorant alimentaire colorer	Farbstoff <i>m</i> Lebensmittelfarbe <i>f</i> färben
comité <i>m d'entreprise</i>	<i>entspricht:</i> Betriebsrat
commerce <i>m cf entreprise</i>	Betrieb <i>m</i>
compétence <i>f cf aptitude</i>	Fertigkeit <i>f</i>
compote <i>f de pommes</i>	Apfelkompott <i>n</i> , Apfelmus <i>n</i> , Dunstapfelstücke <i>n pl</i>
comptabilité <i>f cf gestion</i>	Buchführung <i>f</i> , Rechnungswesen <i>n</i>
concasser [<i>sucre</i>]	zerstoßen ² [<i>Zucker</i>]

C

confectionner <i>cf produire</i> , fabriquer	herstellen
confire <i>cf (faire) candir, enrober</i> ¹	einlegen, kandieren
confiserie ¹ <i>f</i> confiseries ² <i>pl cfsucrieries</i> confiseur <i>m</i>	Süßwarengeschäft <i>n</i> Süßwaren <i>f pl [ohne Backwaren]</i> , Zuckerwaren Süßwarenhändler <i>m</i>
confiture <i>f</i>	Konfitüre <i>f</i> , Marmelade <i>f</i>
congélateur <i>m cf freezer</i> congeler <i>cf sangler</i>	Gefrierschrank <i>m</i> , Gefrierfach <i>f</i> , Froster <i>m</i> einfrieren, tiefkühlen
congolais <i>m</i>	Kokosmakrone <i>f</i>
conseil ¹ <i>m</i> conseil ² des prud'hommes conseiller	Beratung <i>f</i> <i>entspricht:</i> Arbeitsgericht beraten
conservation <i>f</i> conserver	Konservierung <i>f</i> konservieren
consignes <i>f pl d'utilisation</i> <i>cf</i> instructions	Anleitung <i>f</i> , Gebrauchsanleitung <i>f</i>
consistance <i>f</i>	Beschaffenheit <i>f</i> , Festigkeit <i>f</i> , Konsistenz <i>f</i>
convention <i>f collective</i>	Tarifvertrag <i>m</i>
coriandre <i>f</i>	Koriander <i>m</i>

C

cornet <i>m</i> [glace]	(Waffel)Hörnchen ² <i>n</i> , Waffeltütchen <i>n</i> [Eis]
corps <i>m</i>	<i>entspricht</i> : Elastizität, Festigkeit des Teigs nach dem Kneten
corsé <i>cf</i> piquant corser	pikant, scharf ² würziger machen
couche <i>f</i> coucher ¹ coucher ² [pâte à choux] <i>cf</i> dresser (à la poche)	Schicht <i>f</i> Kuvertüre glattrühren dressieren
coupe <i>f</i> coupe de glace <i>ou</i> coupe glacée	Schale ³ <i>f</i> , Schüssel <i>f</i> , Schälchen <i>n</i> Eisbecher <i>m</i>
couper <i>cf</i> trancher couper en dés	schneiden, durchschneiden in Würfel schneiden
couronne <i>f</i>	<i>entspricht</i> : Gebäck in Kranzform
cours <i>m</i> <i>cf</i> stage	Kurs <i>m</i> , Lehrgang <i>m</i> , Seminar <i>n</i>
couteau <i>m</i> couteau à scie couteau cannelé couteau chef couteau électrique	Messer <i>n</i> Sägemesser Kanneliermesser Hackmesser Elektromesser
couverture <i>f</i> couverture lactée	Kuvertüre <i>f</i> Milchkuvertüre

C

couvrir [pâte]	abdecken [Teig]
crème ¹ <i>f</i> crème fouettée crème fraîche crème ² crème à décor crème anglaise crème au beurre crème au caramel crème Chantilly crème d'amandes crème glacée crème glacée aux fruits crème pâtissière	Sahne <i>f</i> , Rahm <i>m</i> Schlagsahne süße Sahne [dick] Creme <i>f</i> , Krem <i>f</i> Garniercreme <i>f</i> <i>entspricht</i> : leichte Vanillecreme Buttercreme Karamelcreme ungezuckerte Schlagsahne ² Mandelcreme Eiscreme, Sahneeis <i>n</i> , Speiseeis Fruchteis <i>entspricht</i> : Füllcreme für Backwaren Pudding <i>m</i> , Sturzcreme Sahne bilden, Sahne schlagen cremig, kremig
crème renversée <i>cf</i> flan crémer crémeux	
crêpe <i>f</i>	dünner Eier(pfann)kuchen <i>m</i>
cribler <i>cf</i> passer qc au tamis, tamiser	aussieben, durchsieben, sortieren
croissant <i>m</i>	Hörnchen ¹ <i>n</i>
croquant <i>cf</i> croustillant	knusprig
croquembouche <i>m</i> <i>ou</i> croque-en-bouche <i>m</i>	<i>entspricht</i> : mit Karamelfäden umspinnene gefüllte Brandteig- bällchen
crotte <i>f</i> de chocolat <i>cf</i> bonbon de chocolat, chocolat ³	Praline <i>f</i>

C

croustade <i>f</i>	Mürbeteigtörtchen <i>n</i>
croustillant <i>cf</i> croquant	knusprig
croûte ¹ <i>f</i> croûte ² <i>cf</i> vol au vent	Kruste <i>f</i> , Rinde <i>f</i> <i>entspricht</i> : Blätterteigpastete für mehrere Personen <i>entspricht</i> : lufttrocknen lassen, bis sich eine Haut bildet
croûter	
cuiller <i>f</i> <i>ou</i> cuillère <i>f</i> cuillère à café cuillère en bois une cuillérée <i>f</i> (à soupe)	Esslöffel <i>m</i> Kaffeelöffel Kochlöffel ein Esslöffel voll
(faire) cuire cuire à la nappe cuire à l'eau <i>cf</i> (faire) bouillir cuit en papillote	(etw) backen, braten, garen, kochen ¹ abziehen sieden, abkochen, kochen ² <i>entspricht</i> : in (eingefettetem) Papier gebacken zubereiten, kochen ³ Backen <i>n</i> , Braten <i>n</i> , Garen <i>n</i> , Kochen <i>n</i> , Sieden <i>n</i>
cuisiner cuisson <i>f</i>	
cul <i>m</i> de poule	<i>entspricht</i> : Schüssel aus Edelstahl, zur Herstellung von Creme
culotter	den Boden <i>m</i> anbrennen lassen
cuve <i>f</i> cuve en inox	(An-) Schlagkessel <i>m</i> Edelstahlkessel

D

date <i>f</i> limite de consommation (D.L.C.)	Verfalldatum <i>n</i>
datte <i>f</i>	Dattel <i>f</i>
débit <i>m</i> de glace <i>cf</i> glacier ² , „glacerie“	Eisdiele <i>f</i> , Eissalon <i>m</i>
décanter	abklären ² [durch Absetzenlassen]
décorer à la poche	aufdressieren
découper (à l'emporte-pièces) <i>cf</i> détailler découpoir <i>m</i>	ausschneiden, ausstechen Schneidewerkzeug <i>n</i>
décuire	<i>entspricht</i> : Hinzufügen von Wasser beim Kochen, um die Temperatur zu senken
dégeler	auftauen
dégivrer	abtauen
dégorger ¹ dégorger ²	wässern, waschen entwässern, Wasser ziehen lassen
dégraisser	Fett <i>n</i> abschöpfen
démouler	aus der Form <i>f</i> nehmen, stürzen
dénoyauter	entsteinen
denrées <i>f</i> <i>pl</i> <i>cf</i> aliments	Esswaren <i>f</i> <i>pl</i> , Lebensmittel <i>n</i> <i>pl</i>

D

dérouler <i>cf</i> abaisser, étendre [<i>pâte</i>],	ausrollen, verteilen
dessécher [<i>pâte à choux</i>]	abrösten, trocknen ²
détailler <i>cf</i> découper	ausschneiden, ausstechen
détrempe <i>f</i> [<i>farine, sel, eau</i>]	<i>entspricht</i> : Teig-Grundmischung [<i>Mehl, Wasser, Salz</i>]
diététique	diät-, Diät-
dissoudre	auflösen
diviseuse <i>f</i>	Einteiler <i>m</i>
dorer	mit Eigelb bestreichen, abstreichen
dragée <i>f</i>	<i>entspricht</i> : mit farbiger Zuckerkruste umhüllte Röstmandeln oder Schokoladestückchen; <i>Frankreich</i> : Süßigkeit zu Hochzeit, Geburt oder Taufe und Kommunion
dresser (à la poche) [<i>pâte à choux</i>] <i>cf</i> coucher ²	dressieren
droit <i>m du travail</i>	Arbeitsrecht <i>n</i>

E

émonder [<i>amandes</i>] <i>cf</i> monder	schälen ⁴ [<i>Mandeln</i>]
employeur <i>m</i>	Arbeitgeber <i>m</i>
emporte-pièces <i>m</i>	(Teig-)Ausstecher <i>m</i>
empreinte <i>f</i> <i>cf</i> moulage empreinte <i>f</i> en plâtre	Abformen <i>n</i> , Abguss <i>m</i> Gipsstempel <i>m</i>
émulsionner	emulgieren
enduire (de) <i>cf</i> charger (de)	auftragen, bestreichen (mit)
enfourner	in den Backofen schieben
enregistrer	eintragen
enrober ¹ <i>cf</i> candir, confire enrober ² <i>cf</i> chemiser	kandieren, einlegen ummanteln, umhüllen, überziehen, chemisieren
entailler <i>cf</i> inciser	einschneiden, einkerben
entonnoir <i>m</i>	(Gieß-)Trichter <i>m</i>
entremets <i>m</i>	Süßspeise <i>f</i>
entreprise <i>f</i> <i>cf</i> commerce en entreprise	Betrieb <i>m</i> betrieblich
envelopper	einschlagen ¹ , einwickeln
enzyme <i>m/f</i>	Enzym <i>n</i>

E

eau-de-vie <i>f</i>	Schnaps <i>m</i> [<i>Trinkalkohol allg.</i>]
ébarber	<i>entspricht</i> : Backränder entfernen
ébauchoir <i>m</i>	Modellierbesteck <i>n</i>
ébullition <i>f</i>	Aufwallen <i>n</i> , Aufkochen <i>n</i>
écailler [<i>œufs, noix</i>] écorce <i>f</i> [<i>fruit</i>]	schälen ³ [<i>Eier, Nüsse</i>] Schale ¹ <i>f</i> [<i>Frucht</i>]
éclair <i>m</i>	<i>entspricht</i> : länglich gezogene Brandmasse mit Schokoladen- oder Kaffeecremefüllung, glasiert; „Eclair“
écraser <i>cf</i> broyer	zerkleinern, zerquetschen, zerstoßen, zermahlen, zerdrücken
écrémage <i>m</i> écrémer [<i>lait</i>]	Entrahmung <i>f</i> entrahmen [<i>Milch</i>]
écumer écumoire <i>f</i>	Schaum <i>m</i> abschöpfen Schaumlöffel <i>m</i>
édulcorant <i>m intense</i> <i>cf</i> produit de substitution ¹ [<i>chimique</i>]	Süßstoff <i>m</i>
églantine <i>f</i>	Hagebutte <i>f</i>
égoutter	abtropfen lassen
emballage <i>m</i> emballer	Verpackung <i>f</i> verpacken
émincer	in dünne Scheiben schneiden

E

épeautre <i>m</i>	Dinkelweizen <i>m</i>
épépiner	entkernen
épice <i>f</i>	Gewürz <i>n</i>
éplucher [<i>fruit</i>]	schälen ¹ [<i>Frucht</i>]
épreuve <i>f</i> <i>cf</i> examen	Prüfung <i>f</i>
équeutage <i>m</i> équeuter	Entstielen <i>n</i> entstielen
essence <i>f</i> de cardamome	Kardamomöl <i>n</i>
étamine <i>f</i>	Durchschlag <i>m</i> , Siebtuch <i>n</i>
étendre [<i>pâte</i>] <i>cf</i> dérouler, abaisser	ausrollen, verteilen
étuve <i>f</i> étuver	Trockenschrank <i>m</i> dünsten
évaluation <i>f</i> <i>cf</i> appréciation, jugement évaluer <i>cf</i> apprécier, juger	Beurteilung <i>f</i> , Bewertung <i>f</i> beurteilen, bewerten
évaporation <i>f</i> (s') évaporer	Verdunstung <i>f</i> verdunsten, verdampfen
évider [<i>fruits</i>]	aushöhlen, ausnehmen
évier <i>m</i>	Ausguss <i>m</i> , Spülbecken <i>n</i>
examen <i>m</i> <i>cf</i> épreuve examen de maîtrise examen de passage examen final	Prüfung <i>f</i> <i>entspricht</i> : Meisterprüfung Zwischenprüfung Abschlussprüfung

E

examineur <i>m</i>	Prüfer <i>m</i>
examiner	prüfen
expérience <i>f</i>	Erfahrung <i>f</i>

F

fabricant <i>m</i>	Hersteller <i>m</i>
fabrication <i>f</i>	Herstellung <i>f</i>
fabriquer <i>cf</i> confectionner, produire	herstellen
façonner	formen
facture <i>f</i>	Rechnung <i>f</i>
far <i>m</i> breton	<i>entspricht</i> : Sturzcreme mit getrockneten Pflaumen
farce <i>f</i>	Füllung <i>f</i>
farcir [<i>fruit</i>]	füllen
farine <i>f</i>	Mehl <i>n</i>
farine de blé <i>ou</i> farine de froment	Weizenmehl
farine complète	Vollkornmehl
fariner <i>cf</i> fleurer, singer	mit Mehl bestäuben
fer <i>m</i> blanc	Weißblech <i>n</i>
fermentation <i>f</i> <i>cf</i> pousser	Gärung <i>f</i> , Aufgehen <i>n</i> des Teigs
fermenter	gären, aufgehen
laisser fermenter [<i>pâte à la levure biologique</i>]	gehen lassen [<i>Hefeteig</i>]
ferré [<i>fond d'une pâtisserie</i>]	angebrannt [<i>Kuchenboden</i>]

F

festonné [<i>tartelette, pithiviers</i>]	<i>entspricht</i> : Gebäckrand in Form von runden Zähnen
feuille ¹ <i>f</i>	Blatt <i>n</i>
feuille ² [<i>pâte à choux</i>]	Flachrührer <i>m</i>
feuille ³	Folie <i>f</i>
feuille alu	Alufolie
feuilletage <i>m</i>	<i>entspricht</i> : Zubereitung von Blätterteig
feuilleté <i>m</i> <i>cf</i> gâteau feuilleté	Blätterteigkuchen <i>m</i>
fiche <i>f</i> de paye	Lohnbescheinigung <i>f</i> , Lohnzettel <i>m</i>
figue <i>f</i>	Feige <i>f</i>
filtrer <i>cf</i> passer	filtrern, durchsehen, sieben ¹ , passieren ¹
flamber ¹	flambieren
flamber ² <i>cf</i> passer au chalumeau	abflämmen
flan <i>m</i> <i>cf</i> crème renversée	Pudding <i>m</i> , Sturzcreme <i>f</i>
fleur <i>f</i> d'oranger	Orangenblüte <i>f</i>
fleurer <i>cf</i> fariner, singer	mit Mehl bestäuben
fleuron <i>m</i>	<i>entspricht</i> : kleines Blätterteigstück; <i>Frankreich</i> : nur zur Verzierung von Küchengerichten
florentin <i>m</i>	Florentiner <i>m</i>
foncer	<i>entspricht</i> : Kuchenform mit einem Boden versehen
fond <i>m</i>	Boden <i>m</i>

F

fondant <i>m</i>	Fondantmasse <i>f</i>
fondre	schmelzen
fontaine <i>f</i> [<i>pâte</i>]	Mulde <i>f</i> (im Mehl)
formateur <i>m</i>	Ausbilder <i>m</i>
formation <i>f</i>	Ausbildung <i>f</i>
formation continue <i>ou</i> formation permanente	Fortbildung, Weiterbildung
formation en entreprise	betriebliche Ausbildung
formation professionnelle	Berufsausbildung
former	ausbilden
fouace <i>f</i>	<i>Frankreich</i> : besondere Brotform; <i>regional auch</i> : Hefegebäck mit kandierten Früchten, zum Dreikönigstag mit kleiner Porzellanfigur
fouetter <i>cf</i> battre	rühren, schlagen, verquirlen
fouet <i>m</i> à la main	Handrührbesen <i>m</i> , Schneebesen
fouet du batteur	(An)Schlagbesen, Rührbesen
fouler	entsaften
four <i>m</i>	Backofen <i>m</i> , Backröhre <i>f</i>
four à micro-ondes	Mikrowellenherd <i>m</i>
fournil <i>m</i>	Backstube <i>f</i>
fouurrer <i>cf</i> garnir, parer ¹	belegen, besetzen, garnieren, verzieren
fraise <i>f</i>	Erdbeere <i>f</i>
fraise des bois	Walderdbeere

F

fraisier <i>m</i>	<i>entspricht</i> : dreimal durchgeschnittener Biskuitboden mit Füllcreme aus Erdbeeren gefüllt
framboise <i>f</i>	Himbeere <i>f</i>
frangipane <i>f</i>	<i>entspricht</i> : Creme aus Mandelcreme und Füllcreme
frapper <i>cf</i> rafraîchir	kaltstellen, kühlen
fraser	frasieren, melieren, unterheben
freezer <i>m</i> <i>cf</i> congélateur	Gefrierschrank <i>m</i> , Gefrierfach <i>n</i> , Froster <i>m</i>
frîre	fritieren
friteuse <i>f</i>	Fettbackgerät <i>n</i> , Friteuse <i>f</i>
fromage <i>m</i> blanc	Quark <i>m</i>
froment <i>m</i> <i>cf</i> blé	Weizen <i>m</i>
froment égrugé	Weizenschrot <i>m</i>
fructose <i>f</i>	Fruchtzucker <i>m</i>
fruit <i>m</i>	Frucht <i>f</i>
fruits <i>pl</i>	Obst <i>n</i>
fruit à noyaux	Steinobst
fruit à pépins	Kernobst
fruits candis	glasierte Früchte <i>pl</i>
fruits secs	Trockenobst
fruits confits	Dickzuckerfrüchte

G

galette <i>f</i>	<i>entspricht:</i> dünner Pfannkuchen aus Buchweizen <i>Frankreich:</i> Königsuchen, Frangipane mit kleiner Porzellanfigur, wird zum Dreikönigstag hergestellt
galette des rois	
garnir <i>cf</i> fourrer, parer ¹	belegen, besetzen, garnieren, verzieren
garnitur <i>f</i>	Belag <i>m</i> , Garnierung <i>f</i>
gastrique <i>m</i> [<i>pour sauce aux fruits</i>]	<i>entspricht:</i> Mischung aus Zucker und Weißwein für die Herstellung von Fruchtsoßen
gâteau <i>m</i>	Kuchen <i>m</i> , Torte <i>f</i>
petit gâteau (sec)	Plätzchen <i>n</i>
gâteau à la crème	Crementorte, Cremetörtchen <i>n</i>
gâteau aux amandes	Mandelkuchen
gâteau d'anniversaire	Geburtstagskuchen
gâteau de mariage	Hochzeitstorte
gâteau feuilleté <i>cf</i> feuilleté	Blätterteigkuchen
gâteau glacé	Eistorte
gâteau marbré	Marmorkuchen
gâteau nantais	<i>entspricht:</i> Mandelplätzchen
gâteau pascal	Osterbrot <i>n</i>
gaufre <i>f</i>	Waffel <i>f</i>
gaufrette <i>f</i>	Wäffelchen <i>n</i>
gaufrier <i>m</i> <i>cf</i> moule à gaufres	Waffeleisen <i>n</i>
génoise <i>f</i>	Tortenbiskuit <i>n</i>
germe <i>m</i>	Keim <i>m</i>

G

graisses <i>pl</i> animales	tierische Fette <i>pl</i>
graisses végétales	pflanzliche Fette
graisser <i>cf</i> beurrer [<i>moule</i>]	einfetten [<i>Backblech</i>]
granulé	körnig, gekörnt
gras	fett
gratter	schaben
grattoir <i>m</i>	Schaber <i>m</i>
grener <i>cf</i> grainer	körnig machen, ein körniges Aussehen verleihen
grille <i>f</i>	Ablaufgitter <i>n</i>
gril <i>m</i>	Grill <i>m</i>
griller	rösten
griotte <i>f</i>	Sauerkirsche <i>f</i>
griotte aigre	Schattenmorelle <i>f</i>
gros sel <i>m</i> <i>cf</i> sel de cuisine	Kochsalz <i>n</i>
groseille <i>f</i>	Johannisbeere <i>f</i>
groseille à maquereau	Stachelbeere
guider <i>cf</i> instruire	anleiten
guigne <i>f</i>	(kleine wilde) Kirsche <i>f</i>
guimauve <i>f</i>	Eibisch <i>m</i>

G

gestion <i>f</i> <i>cf</i> comptabilité	Buchführung <i>f</i> , Rechnungswesen <i>n</i>
gingembre <i>m</i>	Ingwer <i>m</i>
glaçage <i>m</i>	Glasieren <i>n</i> , Glasur <i>f</i>
glace ¹ <i>f</i>	Eis <i>n</i>
glace au bâtonnet	Stieleis
glace au lait	Milchspeiseeis
glace panachée	gemischtes Eis
glace plombières	<i>entspricht:</i> Milchspeiseeis mit gehackten kandierten Früchten, "Cassata"
glace ²	Zuckerguss <i>m</i>
glacé ¹	Eis-, eisgekühlt, vereist
glacé ²	mit Zuckerguss
glacer	glasieren
glacier ¹ <i>m</i>	Eishersteller <i>m</i>
glacier ² <i>ou</i> "glacerie" <i>cf</i> débit de glaces	Eisdiele <i>f</i> , Eissalon <i>m</i>
glaçon <i>m</i>	Eiswürfel <i>m</i>
gousse <i>f</i> de vanille	Vanilleschote <i>f</i>
goût <i>m</i> <i>cf</i> saveur	Geschmack ¹ <i>m</i>
grain <i>m</i>	Korn <i>n</i>
grain complet	Vollkorn
grains <i>pl</i> égrugés	Schrote <i>m</i> <i>pl</i>
grainer <i>cf</i> grener	körnig machen, ein körniges Aussehen verleihen
graisse <i>f</i> <i>cf</i> matière grasse	Fett <i>n</i>
graisse d'arachide	Erdnussfett
graisse de cuisine	Backfett

H

hacher	hacken
herbes <i>f</i> <i>pl</i>	Kräuter <i>n</i> <i>pl</i>
historier [<i>fruits</i>]	<i>entspricht:</i> durch Einschnitte verzieren [<i>Früchte</i>]
homogène [<i>pâte</i>]	glatt [<i>Teig, Masse</i>]
homogénéisation <i>f</i> [<i>lait</i>]	Homogenisierung <i>f</i> [<i>Milch</i>]
huile <i>f</i> (alimentaire)	(Speise-) Öl <i>n</i>
huile végétale	Pflanzenöl
huiler [<i>moule, plaque</i>]	einölen
faire huiler	<i>entspricht:</i> Exsudation, z.B. bei der Nugatherstellung
huilier	öl-, Öl-
humidifier <i>cf</i> mouiller ¹	anfeuchten, befeuchten [<i>Backform, Blech</i>]
hydrates <i>m</i> <i>pl</i> de carbone	Kohlehydrate <i>pl</i>
hygiène <i>f</i>	Hygiene <i>f</i>
hygiénique	hygienisch

I

imbiber (de qc)	durchtränken, (mit etw) tränken
inciser <i>cf</i> entailler	einschneiden, einkerben
incorporer (une substance) dans/à qc <i>cf</i> accoler qc à une substance s'incorporer dans/à qc <i>cf</i> mélange	beimengen, beimischen, einarbeiten, hinzufügen, zusammenstellen sich vermengen (mit), sich vermischen (mit), mischen

I

incruster	<i>entspricht</i> : Verzieren der Oberfläche einer Süßigkeit mithilfe eines Messers
industriel	gewerblich
(faire) infuser [thé, tisane] infusion f [thé, tisane]	aufbrühen, ziehen lassen Aufguss m [Tee]
ingrédients m pl	Zutaten f pl
inspection f du travail	<i>entspricht</i> : Gewerbeaufsicht, Gewerbeaufsichtsamt
instructions f pl cf consignes d'utilisation instruire cf guider	Anleitung f, Gebrauchsanleitung anleiten
intérieurs m pl [confiserie]	<i>entspricht</i> : vorbereitete Süßwaren unterschiedlicher Form, die mit Schokoglasur überzogen werden

J

jaune m d'œuf jaune d'or	Eidotter m, Eigelb n goldgelb
jugement m cf appréciation, juger cf apprécier, évaluer	Beurteilung f, Bewertung f évaluation beurteilen, bewerten
jus m jus de fruits	Saft m Fruchtsaft

L

être licencié licenciement m cf préavis licencier	gekündigt sein Entlassung f, Kündigung f kündigen ²
liant m lier [crème]	Bindemittel n andicken, binden, legieren
liqueur f	Likör m
louche f	Schöpfkelle f, Schöpflöffel m
lustrer	glänzend machen, abglänzen
lyophilisation f	Gefriertrocknung f

M

macaron m	Makrone f
macédoine m (de fruits)	Obstsalat m
macération f macéré [dans de l'alcool]	Einlegen n (in Alkohol) eingelegt
machine f à laver la vaisselle ou lave-vaisselle m	Geschirrspülmaschine f
machine à râper f	Reibmaschine f
macis m	Muskatblüte f
madeleine f	<i>entspricht</i> : ovales Kleingebäck aus Mandelsandmasse

K

kirsch m	Kirschwasser n
kouglof m	Gugelhupf m, Napfkuchen m

L

laboratoire m	<i>entspricht</i> : Küche oder Arbeitsplatz für die Zubereitung von Speisen, die nicht am Ort verzehrt werden
lait m lait en poudre lait entier lait upérisé	Milch f Milchpulver n Vollmilch H-Milch [haltbare Milch], uperisierte Milch
laminoir m	Ausrollmaschine f, Walze ¹ f
langue f	Zunge f
levain m levain sec	Triebmittel n Trockenhefe f
bien levé levée f [pâte]	locker [Masse] Gehen n des Teigs
levure f levure chimique ou levure en poudre levure de boulanger levurer	Hefe f Backpulver n, Ammonium-Bicarbonat n [ABC-Trieb] Backhefe, Bäckerhefe Hefe zusetzen

M

maître m artisan maître d'apprentissage	Meister m Ausbildungsmeister, Lehrmeister
malaxer ou manier cf travailler ² , pétrir	durchkneten, kneten, weichkneten
mangue f	Mangofrucht f
marbre m marbré	Gießtisch m marmoriert
margarine f de cuisson	Backmargarine f
marignan m	<i>Frankreich</i> : kleiner ovaler Hefenapfkuchen, mit Schlagsahne gefüllt
marmelade f	<i>entspricht</i> : Konfitüre nur aus Zitrusfrüchten
marque f déposée	<i>entspricht</i> : eingetragenes Warenzeichen
marron m glacé	<i>entspricht</i> : kandierte, mit Sirup gefüllte Esskastanie
masquer	<i>entspricht</i> : Kuchen ganz mit Glasur überziehen
masse f à biscuit masse à cake masse à chocolat masse à fourrer masse à macarons	<i>entspricht</i> : Othellomasse Sandmasse f Schokoladenmasse Füllmasse Makronenmasse

M

massepain ¹ <i>m</i>	<i>entspricht:</i> Gebäck aus Blätterteig mit gehackten Mandeln Marzipanteig <i>m</i> , Marzipan <i>n</i>
massepain ² <i>cf</i> pâte d'amandes	
masser [<i>sucre</i>]	<i>entspricht:</i> Zucker kristallisieren lassen
matière <i>f</i> colorante <i>cf</i> colorant	Farbstoff <i>m</i>
matière grasse <i>cf</i> graisse	Fett <i>n</i>
matière première	Rohstoff
maturation <i>f</i> [<i>glacerie</i>]	Reifen <i>n</i> , Reifwerden <i>n</i>
mauve <i>f</i>	Malve <i>f</i>
mélange <i>m</i>	Mischung <i>f</i>
mélanger <i>cf</i> s'incorporer dans/à qc	mischen, sich vermischen (mit), sich vermengen (mit)
menthe <i>f</i>	Pfefferminze <i>f</i>
meringue <i>f</i>	Meringe <i>f</i> [<i>Gebäck aus Schaummasse</i>], Baiser <i>n od m</i>
mesure <i>f</i>	Messbecher <i>m</i>
mesurer	messen
mesures <i>f pl</i> réglementaires d'hygiène	Hygienevorschriften <i>f pl</i>
métier ¹ <i>m cf</i> artisanat	Gewerbe <i>n</i> , Handwerk <i>n</i>
métier ² <i>m cf</i> profession	Beruf <i>m</i>
mettre en magasin <i>cf</i> passer en magasin, arranger	anordnen

M

mouiller ²	verdünnen
mouillure <i>f</i>	<i>entspricht:</i> Behälter zum Wässern der Backformen und Backbleche
moulage <i>m cf</i> empreinte	Abformen <i>n</i> , Abguss <i>m</i>
moule <i>m</i>	Form <i>f</i>
moule à bombe glacée	Eisbombenform
moule à cake	Kastenform [<i>für Kuchen</i>]
moule à chocolats	Pralinenform
moule à crème renversée	Puddingform
moule à gaufres <i>cf</i> gaufrier	Waffeleisen <i>n</i>
moule à savarin	Savarinform
moule à tarte	(flache) Obstkuchenform, Obstkuchenblech <i>n</i>
moule à tarte à fond mobile	Springform
moule à tartelette	Tortelettform
mouler	in die Form gießen
moulinage <i>m</i>	Passieren <i>n</i>
mouliner [<i>fruits, légumes</i>]	passieren ²
moulu	gemahlen
mousse <i>f</i>	Schaum <i>m</i> , Schaummasse <i>f</i>
mousse glacée	Halbgefrorene <i>n</i>
mousser <i>cf</i> monter	aufschlagen, schaumig schlagen
mûre <i>f</i> (sauvage)	Brombeere <i>f</i>
myrtille <i>f</i>	Heidelbeere <i>f</i>
mystère <i>m</i>	<i>Frankreich:</i> Vanilleeis mit Mandelzuckerkruste umhüllt

M

mie <i>f</i>	Krume <i>f</i>
miel <i>m</i>	(Bienen-) Honig <i>m</i>
mijoter	<i>entspricht:</i> auf kleiner Flamme kochen
mille-feuilles <i>f pl</i>	<i>entspricht:</i> dünn ausgerollte Blätterteigscheiben mit Vanillecreme und Zuckerguss oder Fondant
mixer	mixen
mixeur <i>m</i>	Handrührgerät <i>n</i> , Mixer <i>m</i>
modeler	modellieren
module <i>m</i>	Model <i>m</i>
moka <i>m</i>	Mokka <i>m</i>
moka margarine	Kremmargarine <i>f</i>
monder [<i>amandes</i>] <i>cf</i> émonder	schälen ⁴ [<i>Mandeln</i>]
monter <i>cf</i> mousser	schaumig schlagen, aufschlagen
monter des blancs d'œufs	Eiweiß schaumig schlagen
mortier <i>m</i>	Mörser <i>m</i>
moucheter (avec du chocolat)	(mit Schokolade) tüpfeln, sprenkeln
moudre	mahlen
mouiller ¹ [<i>moule, plaque</i>] <i>cf</i> humidifier	anfeuchten, befeuchten [<i>Backform, Blech</i>]

N

napper	<i>entspricht:</i> mit einer Gelee- oder Cremeschicht überziehen
nappage <i>m à l'abricot</i>	Aprikotur <i>f</i>
naturel	natürlich
nettoyer	reinigen, putzen ¹
niveau <i>m de</i> formation	Ausbildungsstand <i>m</i>
noisette <i>f</i>	Haselnuss <i>f</i>
noix <i>f</i>	Nuss <i>f</i> , Walnuss
noix de coco	Kokosnuss
noix de muscade	Muskatnuss
nougat <i>m de</i> Montélimar	„türkischer Honig“ <i>m</i> , <i>entspricht:</i> Baisermasse mit Trockenfrüchten und kandierten Früchten
nougatine <i>f</i>	<i>entspricht:</i> Krokant; Masse aus 2/3 Zucker und 1/3 Mandeln
noyau <i>m</i>	Stein <i>m</i> [<i>Obst</i>]
obturer	mit Schokolade füllen, mit Schokolade verschließen
œuf <i>m</i>	Ei <i>n</i>
orange <i>f</i>	Apfelsine <i>f</i> , Orange <i>f</i>
orange amère	Pomeranze <i>f</i>
orangeat <i>m</i>	Orangeat <i>n</i>

O

organe *m malaxeur* *cf* bras de pétrin Kneteisen *n*

ôter la peau Haut *f* abziehen

P

pain <i>m</i>	Brot <i>n</i>
pain aux fruits	Früchtebrot
pain aux raisins	<i>entspricht</i> : Schneckenudel
pain azyme	Oblate <i>f</i>
pain d'épices	Lebkuchen <i>m</i> , Pfefferkuchen, Honigkuchen [<i>wenn 50% Honig enthalten</i>]
palette <i>f angulaire</i>	Winkelpalette <i>f</i>
palmier <i>m</i>	Schweinsohr <i>n</i>
pamplemousse <i>f</i>	Grapefruit <i>f</i> , Pampelmuse <i>f</i>
paner	panieren
papier <i>m cuisson</i>	Backpapier <i>n</i>
papier parcheminé <i>ou</i> papier sulfurisé	Pergamentpapier
papier silicone	Silikonpapier
parer ¹ <i>cf</i> garnir, fourrer	verzieren, belegen, besetzen, garnieren
parer ² [<i>fruits, légumes</i>]	putzen ² [<i>Obst, Gemüse</i>], sauber zuschneiden, reinigen ²
parfum <i>m [glace, bonbon]</i>	Geschmack ² <i>m</i>
parfumer	<i>entspricht</i> : mit einem bestimmten Geschmack versehen

P

pâté <i>m</i>	Pastete <i>f</i>
pâtisserie ¹ <i>f</i>	feine Backware <i>f</i> , Konditoreiware
pâtisserie ²	Konditorei <i>f</i> , Feinbäckerei <i>f</i>
pâtisserie ³	Konditorhandwerk <i>n</i>
pâtissier <i>m</i>	Konditor <i>m</i>
pâtissier-glacier <i>m</i>	Eiskonditor
pavot <i>m</i>	Mohn <i>m</i>
pêche <i>f</i>	Pfirsich <i>m</i>
peler [<i>en général</i>]	schälen ¹ [<i>allg.</i>]
pelle <i>f</i> à enfourner	Backschieber <i>m</i>
pépin <i>m</i>	Kern <i>m</i> [<i>Obst</i>]
périssable [<i>aliment</i>]	verderblich [<i>Nahrung</i>]
peser	wiegen
petit four <i>m dressé</i>	<i>entspricht</i> : Spritzkuchen
petits fours <i>pl</i>	Kleinstgebäck <i>n</i>
petit gâteau (sec) <i>m</i>	<i>entspricht</i> : Plätzchen
petit pain <i>m</i>	Brötchen <i>n</i>
petit-beurre <i>m</i>	Butterkeks <i>m</i>
petite cuillère <i>f</i>	Teelöffel <i>m</i>

P

paris-brest <i>m</i>	<i>Frankreich</i> : Kranz aus Brandteig mit Butter-Mandelcremefüllung, mit Mandelscheiben dekoriert
parsemer (de) <i>cf</i> saupoudrer (<i>de</i>)	bestreuen (mit)
particularité <i>f</i> en particulier	Besonderheit <i>f</i> besonders
passer <i>cf</i> filtrer	durchsehen, filtern, passieren ¹ , sieben ¹
passer au chalumeau <i>cf</i> flamber	ablämen
passer qc à l'étamine	etw durch ein Tuch seihen, filtern
passer qc au tamis <i>cf</i> cribler, tamiser	aussieben, durchsieben, sortieren
passer en magasin <i>cf</i> arranger, mettre en magasin	anordnen
passoire <i>f</i> <i>cf</i> tamis	Sieb <i>n</i>
pasteurisation <i>f</i> pasteuriser	Pasteurisierung <i>f</i> pasteurisieren
pastille <i>f</i> pastille de menthe	<i>entspricht</i> : Zuckerplätzchen Pfefferminzplätzchen
pâte <i>f</i>	Teig <i>m</i>
pâte à choux	Brandmasse <i>f</i> , Brandteig
pâte à cornet	Hippenmasse
pâte à frire	Ausbackteig
pâte à tartes	<i>entspricht</i> : Teig für Tortenböden
pâte brisée <i>ou</i> pâte sablée	Mürbeteig
pâte d'amandes <i>cf</i> massepain ²	Marzipan <i>n</i> , Marzipanteig
pâte de fruits	Geleefrucht <i>f</i>
pâte de guimauve	Lederzucker <i>m</i>
pâte feuilletée	Blätterteig
pâte levée	Hefeteig

P

pétrin <i>m</i>	Backtrog <i>m</i>
pétrin mécanique <i>ou</i> pétrisseur	Knetmaschine <i>f</i> , Knetter <i>m</i>
pétrin à double bras	Doppelwendelknetter
pétrir <i>cf</i> travailler, malaxer, manier	kneten, durchkneten, weichkneten
pétrissage <i>m</i>	Kneten <i>n</i>
pièce <i>f</i> de rechange	Ersatzteil <i>n</i>
pièce <i>f</i> montée	<i>entspricht</i> : Pyramide aus gefüllten, mit Karamelfäden umspinnenen Brandteigbällchen
pignon <i>m</i>	Pinienkern <i>m</i>
pinceau <i>m</i>	Pinsel <i>m</i>
pincée <i>f</i>	Prise <i>f</i>
piquant <i>cf</i> corsé	pikant, scharf ²
piquer [<i>abaisse de pâte</i>]	Löcher in den Teig stechen [<i>um Blasenbildung zu vermeiden</i>], stippen
pistache <i>f</i>	Pistazie <i>f</i>
pithiviers <i>m</i>	<i>Frankreich</i> : mit Marzipan gefüllter Blätterteigkuchen, obligatorisch mit gezahntem Rand und Oberfläche mit sonnenähnlichem Dekor aus Teig
plaque <i>f</i> à crêpes	Crêpeplatte <i>f</i>
plaque alu	Alublech <i>n</i>
plaque de four	Backblech, Kuchenblech

P

plaque f de chocolat	Blockkakao <i>m</i>
poche f à décor poche à douille	Dressierbeutel <i>m</i> Spritztüte <i>f</i>
poêler poêle m poêlon m	in einer Kasserole zubereiten Pfanne <i>f</i> Kasserole <i>f</i> , Stieltopf <i>m</i> , Tiegel <i>m</i>
pointer [pâte levée]	gären lassen [<i>Hefeteig</i>]
poire f	Birne <i>f</i>
poivre m	Pfeffer <i>m</i>
pomme f	Apfel <i>m</i>
poser candidature	sich bewerben
pot m	Topf <i>m</i>
poudre m de cannelle	gemahlener Zimt <i>m</i>
pourcentage m minimum	<i>entspricht</i> : Mindestanteil
pousse f cf fermentation	Gärung <i>f</i> , Aufgehen <i>n</i> des Teigs
praline f	<i>entspricht</i> : Trockenfrucht mit karamelisiertem Zucker umhüllt
praliné m	<i>entspricht</i> : Masse mit Trockenfrüchten und Zucker 50% zu 50%
praliner [sucre]	Zucker bräunen, Zucker schmelzen

P

préavis m cf licenciement donner son préavis	Entlassung <i>f</i> , Kündigung <i>f</i> kündigen ¹
préchauffer [four] f	vorheizen [<i>Backofen</i>]
préfaçonner	einschlagen ²
préparation f préparer cf accommoder	Vorbereitung <i>f</i> , Zubereitung vorbereiten, zubereiten ¹
présentoir m	Tortenständer <i>m</i> , Etagere <i>f</i>
presse-fruits m ou presseoir m	Fruchtpresse <i>f</i>
prévention f contre les accidents	Unfallverhütung <i>f</i>
produire cf fabriquer, confectionner produit m de conservation produit de substitution¹ [chimique] <i>cf</i> édulcorant intense produit de substitution ² [<i>naturel</i>]	herstellen Konservierungsmittel <i>n</i> Süßstoff <i>m</i> Zuckeraustauschstoff Milchprodukt <i>n</i>
produit laitier	
profession f cf métier² professionnel	Beruf <i>m</i> beruflich, Berufs-
protection f de l'environnement protection du travail	Umweltschutz <i>m</i> Arbeitsschutz
prune f pruneau m	Pflaume <i>f</i> Dörrpflaume
pulpe f	Fruchtfleisch <i>n</i>
purée f de fruits	Fruchtmark <i>n</i>

Q

qualité f cf caractéristique	Eigenschaft <i>f</i>
quatre-quarts m cf cake	<i>entspricht</i> : Sandkuchen
quetsche f	Zwetschge <i>f</i>

R

raboter	hobeln
raclette f	Teigschaber <i>m</i>
raffermir	stabilisieren, steif werden lassen
rafraîchir cf frapper	kühlen, kaltstellen
raie f	Streifen <i>m</i>
raisin m raisin sec [<i>marron</i>] (petit) raisin sec (noir) de Corinthe	Weintraube <i>f</i> Sultanine <i>f</i> Korinthe <i>f</i>
ralentissement m de fermentation	<i>entspricht</i> : Gärunterbrechung, Gärverzögerung
ramollir [beurre]	weich werden [<i>Butter</i>]
râpe f râper	Reibe <i>f</i> raspeln, (ab)reiben
rayé [gâteau]	mit Streifen verzieren
recette f cf venue	Rezept <i>n</i>

R

réchaud m à gaz	Gasherd <i>m</i>
réipient m	Behälter <i>m</i>
recouvrir	bedecken
(faire) réduire réduire en purée	einkochen, eindicken, verkochen lassen pürieren
réfrigérateur m	Kühlschrank <i>m</i>
refroidir	abkühlen
règlement m d'examen réglementation f réglementer	Prüfungsordnung <i>f</i> Vorschrift <i>f</i> vorschreiben
réglisse f	Lakritze <i>f</i> , Süßholz <i>n</i>
relever la saveur	den Geschmack unterstreichen <i>oder</i> hervorheben
religieuse f	<i>Frankreich</i> : gefüllter Brandteig (in Form einer Nonne), mit Buttercreme dekoriert
remplaçant cf représentant [p.ex. commerce] remplacement m remplacer cf représenter	Vertreter ¹ <i>m</i> Ersatz <i>m</i> ersetzen, vertreten ¹
renverser	stürzen ¹
repère m [sur un gâteau]	Markierung <i>f</i> auf dem Kuchen [vor der Verzierung]

R

(laisser) reposer	stehen lassen
représentant [p.ex. commerce] cf remplaçant	Vertreter ² m [z.B. im Handel]
représenter cf remplacer	vertreten ²
rhum m	Rum m
rhummer qc	Rum zu etw hinzufügen
rioler	entspricht: Kuchen mit diagonal verkreuzten Teigstreifen versehen
robinet m	Wasserhahn m
rocher m	entspricht: Kugel aus Praliné-Masse von ca. 80 g, mit Schokolade überzogen
rognares f pl	Teigschnipsel m pl
rouelle f	Scheibe ² f
roulé m	Roulade f
rouleau m	Karierholz n, Walze ² f, Schneidewalze
rouleau à pâte ou rouleau à pâtisserie	Nudelholz, Rollholz
rouleau cannelé	Riefholz, Rillenwalze
roux [beurre, farine cuite]	braun [gebackene Butter, Mehl]
faire le ruban [pâte, sucre]	zusammenfalten [eines dickflüssigen Teigs oder von Zucker beim Gießen]

S

serrer	zusammendrücken, zusammenrollen
service m après-vente	Kundendienst m
sésame m	Sesam n
set m d'emporte-pièces	Ausstechersatz m
singer cf fariner, fleurer	mit Mehl n bestäuben
siroper	entspricht: Kuchenboden mit Sirup durchtränken
sirop m de glucose	Glykosesirup m
sorbet m	Frucht(saft)eis n
soudogaz m	Abflämmofen m
spatule f	Schaufel f, Spatel m
spéculos m	Spekulatius m
stabiliser [glacerie]	Wasser binden [Eisherstellung]
stage m cf cours	Kurs m, Lehrgang m, Seminar n
stérilisation f	Entkeimung f, Sterilisation f
stériliser	keimfreimachen, sterilisieren
stocker	lagern
strier	Kuchenoberfläche mit Rillen versehen, riffeln, kämmen
substances f pl nutritives	Nährstoffe m pl

S

sablé m	entspricht: runder Keks aus Mürbeteig
sac m (en papier)	Tüte f [Papier]
saindoux m	Schweineschmalz n
salaire m	Lohn m
salarié m	Arbeitnehmer m, Lohnempfänger m
salon m de thé	Café n
sangler cf congeler	einfrieren, tiefkühlen
sarrasin m	Buchweizen m
sauce f	Soße f
saupoudrer (de) cf parsemer	bestreuen (mit)
savarin m	entspricht: Punschring
saveur f cf goût	Geschmack ¹ m
seau m	Eimer m
sec	trocken
sécher cf dessécher	trocknen ¹
seigle m	Roggen m
sel m de cuisine cf gros sel	Kochsalz
séparer	teilen

S

succédané m	Surrogat n, Ersatzmittel n
sucette f	Lutschbonbon m, Lutscher m
sucre m	Zucker m
sucre brut	Rohzucker, Farinzucker
sucre candi	Kandiszucker
sucre cristallisé	Kristallzucker
sucre cuit	Läuterzucker
sucre de betteraves	Rübenzucker
sucre de canne	Rohrzucker
sucre en morceaux	Würfelzucker
sucre en poudre	Streuzucker
sucre glace	Puderzucker, Staubzucker
sucre filé	Fadenzucker
sucre tiré	Flugzucker
sucre raffiné	Raffinade f
sucre vanillé	Vanillezucker
sucré	gesüßt, gezuckert, süß, zuck(e)rig
sucre	zuckern
sucreries f pl cf confiseries ²	Süßwaren, Zuckerwaren

T

table f de travail	Arbeitstisch m
tabler	tablieren
tablier m	Kittel m, Schürze f
tailler	zuschneiden
tailloir m	Schneidebrett n

T

tamiser <i>cf</i> passer qc au tamis, cribler	aussieben, durchsieben, sortieren
tamis <i>m cf</i> passoire	Sieb <i>n</i>
tamponner ¹	<i>entspricht:</i> Teig mittels Teigstöpseln in die Form geben
tamponner ²	<i>entspricht:</i> Auftragen einer dünnen Butterschicht auf den Teig, um Krustenbildung zu vermeiden
tarte <i>f</i>	<i>entspricht:</i> gebackener Obstkuchen aus Mürbeteig, Blätterteig oder geriebenem Teig
tarte à la crème	Sahnetorte <i>f</i>
tarte à l'oignon	Zwiebelkuchen <i>m</i>
tarte au fromage blanc	<i>entspricht:</i> Käsesahnetorte
tarte Tatin	<i>entspricht:</i> umgestürzter karamelisierter Apfelkuchen
tartelette <i>f</i>	Törtchen <i>n</i> , Tortelett <i>n</i>
tartiner	<i>entspricht:</i> mit Butter oder Konfitüre bestreichen
température f d'ébullition	Siedepunkt <i>m</i>
tempérer	temperieren
teneur f en sucre	Zuckergehalt <i>m</i>
tête f de nègre	<i>entspricht:</i> zwei mit Buttercreme verbundene Baiserschalen, mit Schokolade umhüllt
thermomètre <i>m</i>	Thermometer <i>n</i>

T

tronçon <i>m [gâteau]</i>	<i>entspricht:</i> längliches Stück Kuchen
truffe <i>f</i>	Trüffel <i>m</i>
tuile f aux amandes	<i>entspricht:</i> Mandelgebäck in Rundziegelform
type m de farine	Mehlsorte <i>f</i>

U

upérisation <i>f</i>	Milchsterilisation <i>f</i> , Uperisation <i>f</i>
ustensiles m pl de cuisine	Küchengerät <i>n</i>

T

tilleul <i>m [tisane]</i>	Lindenblütentee <i>m</i>
timbale <i>f</i>	gefüllte Teighülle <i>f</i>
tirer	<i>entspricht:</i> gebackenen Zucker geschmeidig machen und zu Figuren formen
tisane <i>f</i>	Kräutertee <i>m</i>
toque <i>f</i>	<i>entspricht:</i> Konditormütze
torchon <i>m</i>	Geschirrtuch <i>n</i> , Spüllappen <i>m</i>
tourer	tourieren [<i>Teigstück "falten"</i>], laminieren
tourner ¹ <i>cf</i> brasser, vanner	umrühren, durchrühren, anwirken, rühren ²
tourner ²	eine Form <i>f</i> ausstechen, tournieren
tranche <i>f</i>	Scheibe ¹ <i>f</i> , Schnitte <i>f</i>
trancher <i>cf</i> couper	durchschneiden, schneiden
tranchant <i>cf</i> aiguisé	scharf ¹ [<i>Messer</i>]
travail <i>m</i>	Arbeit <i>f</i>
travailler ¹	arbeiten
travailler ² [<i>pâte</i>] <i>cf</i> pétrir, malaxer, manier	durchkneten, kneten, weichkneten
tremper	einweichen
trimoline <i>f</i>	Invertzuckercreme <i>f</i>

V

vacherin <i>m</i>	<i>entspricht:</i> Stück aus Meringe-Masse, mit Eis und Schlagsahne oder Creme gefüllt
vaisselle <i>f</i>	Geschirr <i>n</i>
faire la vaisselle	spülen [<i>Geschirr</i>]
vanner	rühren ² [<i>um Bildung einer Haut zu vermeiden</i>]
vapeur f d'eau cf buée	Wasserdampf <i>m</i>
venue <i>f cf</i> recette	Rezept <i>n</i>
verser	gießen, eingießen
verveine <i>f [tisane]</i>	Frankreich: Eisenkrauttee
videler	<i>entspricht:</i> Kuchenboden mit einem Rand versehen, der die Garnierung hält
viennoiserie <i>f</i>	<i>entspricht:</i> Geschäft oder Verkaufsstand mit süßen Kleinteilchen: Hörnchen, Schneckenudeln u.a.
vinaigre <i>m</i>	Essig <i>m</i>
vitrine <i>f</i>	Schaufenster <i>n</i>
vol-au-vent <i>m cf</i> croûte	<i>entspricht:</i> Blätterteigpastete für mehrere Personen
volume <i>m</i>	Menge <i>f</i> , Umfang <i>m</i> , Volumen <i>n</i>

Z

zeste *m*
zester

Schale² *f* [Zitrusfrüchte]
Zitrusfrüchte *f pl* schälen

Konditorei / Pâtisserie Deutsch / Französisch Allemand / Français

A

abbrühen <i>cf</i> blanchieren	blanchir ¹ [<i>fruits, légumes</i>]
ABC-Trieb <i>m cf</i> Ammonium-Bicarbonat, Backpulver	levure <i>f</i> chimique, levure en poudre
abdecken [<i>Teig</i>]	couvrir [<i>pâte</i>]
abflämmen Abflämmofen <i>m</i>	passer au chalumeau, flamber soudogaz <i>m</i>
Abformen <i>n od</i> Abguss <i>m</i>	moulage <i>m</i> , empreinte <i>f</i>
abglänzen <i>cf</i> glänzend machen	lustrer
abklären ¹ <i>cf</i> klären abklären ² [<i>durch Absetzen-lassen</i>]	clarifier décanter
abkochen <i>cf</i> kochen ² , sieden	(faire) bouillir, cuire à l'eau
abkühlen	refroidir
Ablaufgitter <i>n</i>	grille <i>f</i>
(ab)reiben <i>cf</i> raspeln	râper
abrösten <i>cf</i> trocknen ²	dessécher [<i>pâte à choux</i>]
Abschlussprüfung <i>f</i>	examen <i>m</i> final
abschmecken <i>cf</i> würzen ²	assaisonner
absterben	<i>correspond à</i> : perdre son brillant

A

abstreichen <i>cf</i> mit Eigelb bestreichen	dorer
abtauen	dégivrer
abtropfen lassen	égoutter
abziehen	cuire à la nappe
Alkohol <i>m</i> [<i>Äthyl</i>] alkoholisch	alcool <i>m</i> [<i>éthyle</i>] alcoolique
Alublech <i>n</i> Alufolie <i>f</i> Aluscheibe <i>f</i>	plaque <i>f</i> alu feuille <i>f</i> alu <i>correspond à</i> : support en aluminium
Ammonium-Bicarbonat <i>n cf</i> ABC-Trieb, Backpulver	levure <i>f</i> chimique, levure en poudre
anbrennen angebrannt [<i>Kuchenboden</i>]	brûler ferré [<i>fond d'une pâtisserie</i>]
andicken <i>cf</i> binden, legieren	lier [<i>crème</i>]
anfeuchten [<i>Backform, Blech</i>] <i>cf</i> befeuchten	mouiller ¹ [<i>moule, plaque</i>], humidifier
anleiten Anleitung <i>f cf</i> Gebrauchsanleitung	guider, instruire consignes <i>f pl</i> d'utilisation, instructions <i>f pl</i>
anordnen	arranger, passer <i>ou</i> mettre en magasin

A

(An)schlagbesen <i>m cf</i> Rührbesen	fouet <i>m</i> du batteur
(An)schlagkessel <i>m</i>	cuve <i>f</i>
(An)schlagmaschine <i>f</i> <i>cf</i> Rührmaschine	batteur <i>m</i>
anwirken <i>cf</i> durchrühren, umrühren, rühren ²	brasser, tourner, vanner
Apfel <i>m</i>	pomme <i>f</i>
Apfelkompott <i>n od</i>	compote <i>f</i> de pommes
Apfelmus <i>n cf</i> Dunstapfelstücke	
Apfelsine <i>f cf</i> Orange	orange <i>f</i>
Apparat <i>m cf</i> Gerät	appareil <i>m</i>
Aprikose <i>f</i>	abricot <i>m</i>
Aprikotur <i>f</i>	nappage <i>m</i> à l'abricot
Arbeit <i>f</i>	travail <i>m</i>
arbeiten	travailler ¹
Arbeitgeber <i>m</i>	employeur <i>m</i>
Arbeitnehmer <i>m cf</i> Lohn- empfänger	salarié <i>m</i>
Arbeitsgericht <i>n</i>	<i>correspond à: conseil¹ des</i> prud'hommes, tribunal de travail
Arbeitsprobe <i>f</i>	<i>correspond à: démonstration de</i> travaux pratiques
Arbeitsrecht <i>n</i>	droit <i>m</i> du travail
Arbeitsschutz <i>m</i>	protection <i>f</i> du travail
Arbeitstisch <i>m</i>	table <i>f</i> de travail
Arbeitsunfall <i>m</i>	accident <i>m</i> du travail

A

Aroma <i>n cf</i> Geschmacksstoff	arôme <i>m</i>
aromatisieren <i>cf</i> würzen ¹	aromatiser
aromatisch <i>cf</i> wohlriechend, wohlschmeckend	aromatique
aromatische pflanzliche Substanz <i>f cf</i> Gewürz ²	aromate <i>m</i>
Arrak <i>m</i>	arac <i>m</i>
aufbrühen <i>cf</i> ziehen lassen [<i>Tee</i>]	(faire) infuser
aufdressieren	décorer à la poche
aufgehen <i>cf</i> gären	fermenter
Aufgehen <i>n des</i> Teigs <i>cf</i> Gärung	fermentation <i>f</i> , pousse <i>f</i>
Aufguss <i>m [<i>Tee</i>]</i>	infusion <i>f</i>
Aufkochen <i>n cf</i> Aufwallen	ébullition <i>f</i>
auflösen	dissoudre
aufschlagen <i>cf</i> schaumig schlagen	mousser, monter
auftauen	dégeler
auftragen <i>cf</i> bestreichen (mit)	enduire (de), charger (de)
Aufwallen <i>n cf</i> Aufkochen	ébullition
Ausbacketeig <i>m</i>	pâte <i>f</i> à frire

A

ausbilden	former
Ausbilder <i>m</i>	formateur <i>m</i>
(betriebliche) Ausbildung <i>f</i>	formation <i>f</i> (en entreprise)
Ausbildungsberuf <i>m</i>	<i>correspond à: profession pour</i> laquelle le cursus de formation est codifié
Ausbildungsmeister <i>m cf</i> Lehrmeister	maître <i>m</i> d'apprentissage
Ausbildungsstand <i>m</i>	niveau <i>m</i> de formation
ausgerollter Teig <i>m cf</i> Kuchenboden	abaisse <i>f</i> (de pâte)
Ausguss <i>m cf</i> Spülbecken	évier <i>m</i>
aushöhlen <i>od</i> ausnehmen [<i>Frucht</i>]	évider [<i>fruits</i>]
auskristallisieren [<i>Zucker</i>]	se candir [<i>sucre</i>]
ausrollen [<i>Teig</i>] <i>cf</i> verteilen	abaisser [<i>pâte</i>], dérouler, étendre
Ausrollmaschine <i>f cf</i> Walze ¹	laminoir <i>m</i>
ausschneiden <i>cf</i> ausstechen	découper (à l'emporte-pièces), détailler
aussieben <i>cf</i> durchsieben, sortieren	cribler, passer qc au tamis, tamiser
ausstechen <i>cf</i> ausschneiden	découper (à l'emporte-pièces), détailler
Ausstecher <i>m cf</i> Teigausstecher	emporte-pièces <i>m</i>
Ausstechersatz <i>m</i>	set <i>m</i> d'emporte-pièces
Auszubildende <i>m/f cf</i> Lehrling, Lehrmädchen	apprenti <i>m</i> , apprentie <i>f</i>

B

Backblech <i>n cf</i> Kuchenblech	plaque <i>f</i> de four
etw backen <i>cf</i> braten, kochen ¹ , garen	(faire) cuire
Backen <i>n cf</i> Braten, Garen, Kochen, Sieden	cuisson <i>f</i>
Bäcker <i>m</i>	boulangier <i>m</i>
Bäckerei <i>f</i>	boulangerie <i>f</i>
Bäckerei und Konditorei <i>cf</i> Brot- und Feinbäckerei	boulangerie-pâtisserie <i>f</i>
Bäckerhandwerk <i>n od</i>	boulangerie
Backgewerbe <i>n</i>	
Backfett <i>n</i>	graisse <i>f</i> de cuisine
Backhefe <i>f od</i> Bäckerhefe	levure <i>f</i> de boulanger
Backhitze <i>f</i>	chaleur <i>f</i> du four
Backmargarine <i>f</i>	margarine <i>f</i> de cuisson
Backofen <i>m od</i> Backröhre <i>f</i>	four <i>m</i>
in den Backofen schieben	enfourner
Backpapier <i>n</i>	papier <i>m</i> cuisson
Backpulver <i>n cf</i> Ammonium- Bicarbonat, ABC-Trieb	levure chimique, levure en poudre
Backränder <i>m pl</i> entfernen	<i>correspond à: ébarber</i>
Backschieber <i>m</i>	pelle <i>f</i> à enfourner
Backstube <i>f</i>	fournil <i>m</i>
Backtrog <i>m</i>	pétrin <i>m</i>
feine Backware <i>f cf</i> Konditoreiware	pâtisserie ¹ <i>f</i>
Baiser <i>n od m cf</i> Meringe	meringue <i>f</i>
Baumkuchen <i>m</i>	<i>Allemagne: gâteau</i> (sorte de pâte à cake), élaboré sur une broche, constitué d'une vingtaine de couches, cuites au fur et à mesure devant des résistances; finition au fondant <i>ou</i> à la couverture de chocolat

B

bedecken	recouvrir
befeuchten [<i>Backform, Blech</i>] <i>cf</i> anfeuchten	mouiller ¹ , humidifier
Behälter <i>m</i>	récipient <i>m</i>
beimengen <i>od</i> beimischen <i>cf</i> einarbeiten, hinzufügen, zusammenstellen	incorporer (une substance) dans/à qc, accoler (qc à une substance)
Belag <i>m cf</i> Garnierung	garniture <i>f</i>
belegen <i>cf</i> besetzen, garnieren, verziern	fourrer, garnir, parer ¹
Belegkirsche <i>f</i>	cerise <i>f</i> au sirop
beraten	conseiller
Beratung <i>f</i>	conseil ¹ <i>m</i>
Berliner <i>m cf</i> Krapfen	beignet <i>m</i> fourré
Beruf <i>m</i>	métier ² <i>m</i> , profession <i>f</i>
beruflich <i>od</i> Berufs- Berufsausbildung <i>f</i>	professionnel formation <i>f</i> professionnelle
Berufsgenossenschaft <i>f</i>	<i>correspond</i> à: mutuelle d'assurance accident
Berufsschule <i>f</i>	<i>correspond</i> à: école professionnelle, centre de formation d'apprentis (C.F.A.)
Beschaffenheit <i>f cf</i> Festigkeit, Konsistenz	consistance <i>f</i>
Besen <i>m</i>	balai <i>m</i>

B

besetzen <i>cf</i> belegen, garnieren, verziern	garnir, parer ¹ , fourrer
Besonderheit <i>f</i>	particularité <i>f</i>
besonders	en particulier
bestreichen (mit) <i>cf</i> auftragen	enduire (de), charger (de)
bestreuen (mit)	saupoudrer (de), parsemer (de)
Betrieb <i>m</i>	entreprise <i>f</i> , commerce <i>m</i>
betrieblich	en entreprise
betriebliche Ausbildung <i>f</i>	formation <i>f</i> en entreprise
Betriebsrat <i>m</i>	<i>correspond</i> à: comité d'entreprise
beurteilen <i>cf</i> bewerten	apprécier, juger, évaluer
Beurteilung <i>f cf</i> Bewertung	appréciation <i>f</i> , jugement <i>m</i> , évaluation <i>f</i>
sich bewerben	poser candidature
Bewerber <i>m</i>	candidat <i>m</i>
Bewerbung <i>f</i>	candidature <i>f</i>
bewerten <i>cf</i> beurteilen	apprécier, évaluer, juger
Bewertung <i>f cf</i> Beurteilung	appréciation <i>f</i> , évaluation <i>f</i> , jugement <i>m</i>
Bienenhonig <i>m cf</i> Honig	miel <i>m</i>
Bienenstich <i>m</i>	<i>correspond</i> à: pâte levée recouverte de florentin et garnie de crème Chantilly aux amandes
Bindemittel <i>n</i>	liant <i>m</i>
binden <i>cf</i> andicken, legieren	lier [<i>crème</i>]

B

Birne <i>f</i>	poire <i>f</i>
Bittermandel <i>f</i>	amande <i>f</i> amère
blanchieren <i>cf</i> abbrühen	blanchir ¹ [<i>fruits, légumes</i>]
Blatt <i>n</i>	feuille <i>f</i>
Blätterteig <i>m</i>	pâte <i>f</i> feuilletée
Blätterteigkuchen <i>m</i>	feuilleté <i>m</i> , gâteau <i>m</i> feuilleté
Blätterteigpastete <i>f</i> [<i>für mehrere</i> <i>Personen</i>]	croûte <i>f</i> , vol <i>m</i> au vent [<i>pour</i> <i>plusieurs personnes</i>]
Blechdose <i>f</i>	boîte <i>f</i> en fer
Blockkacao <i>m</i>	plaque <i>f</i> de chocolat
Blockschokolade <i>f cf</i> Koch- schokolade	chocolat <i>m</i> à cuire, chocolat de ménage
Boden <i>m</i>	fond <i>m</i>
den Boden anbrennen lassen	culotter
Bonbon <i>n</i>	bonbon <i>m</i>
Brandmasse <i>f od</i> Brandteig <i>m</i>	pâte <i>f</i> à choux
braten <i>cf</i> etw backen, kochen ¹ , garen	(faire) cuire
Braten <i>n cf</i> Backen, Garen, Kochen, Sieden	cuisson <i>f</i>
braun [<i>gebackene Butter, Mehl</i>]	roux [<i>beurre, farine cuite</i>]
Brei <i>m cf</i> Mus	bouillie <i>f</i>
mit dem Brenneisen verzieren [<i>Kuchen</i>]	brûler [<i>tarte</i>]

B

Brezel <i>f</i>	bretzel <i>f</i>
Brombeere <i>f</i>	mûre <i>f</i> (sauvage)
Brot <i>n</i>	pain <i>m</i>
Brot backen	boulangier le pain
Brötchen <i>n</i>	petit pain
Brotgetreide <i>n</i>	céréales <i>f pl</i> panifiables
Brot- und Feinbäckerei <i>f cf</i> Bäckerei und Konditorei	boulangerie-pâtisserie <i>f</i>
Buchführung <i>f cf</i> Rechnungswesen	comptabilité <i>f</i> , gestion <i>f</i>
Buchweizen <i>m</i>	sarrasin <i>m</i>
Bürste <i>f</i>	brosse <i>f</i>
Butter <i>f</i>	beurre <i>m</i>
mit Butter bestreichen	beurrer ¹
Butter in Blätterteig einziehen	beurrer ³
Buttercreme <i>f</i>	crème <i>f</i> au beurre
Butterfett <i>n</i>	beurre concentré
Butterkeks <i>m</i>	petit-beurre <i>m</i>

C

Café <i>n</i>	salon <i>m</i> de thé
mit Chaufroid-Sauce <i>f</i> überziehen	chaufroiter
chemisieren <i>cf</i> überziehen, ummanteln, umhüllen	chemiser, enrober
Christstollen <i>m cf</i> Weihnachtsstollen	<i>Allemagne</i> : pâte levée très riche en beurre et garnie de fruits confits
Crème <i>f od</i> Krem <i>f</i>	crème ² <i>f</i>
Cremerorte <i>f od</i> Cremerörtchen <i>n</i>	gâteau <i>m</i> à la crème
cremig <i>od</i> kremig	crémeux
Crêpeplatte <i>f</i>	plaque <i>f</i> à crêpes

D

Dattel <i>f</i>	datte <i>f</i>
Diabetikergebäck <i>n</i>	<i>correspond à</i> : pâtisserie allégée, pour diabétiques
diät-, Diät-	diététique
Dickzuckerfrüchte <i>f pl</i>	fruits <i>m pl</i> confits
Dinkelweizen <i>m</i>	épeautre <i>m</i>
Doppelwendelkneiter <i>m</i>	pétrin <i>m</i> à double bras

E

Eclair <i>m</i>	éclair <i>m</i>
Edelstahlkessel <i>m</i>	cuve <i>f</i> en inox
Ei <i>n</i>	œuf <i>m</i>
Ei und Zucker <i>m</i> verquirlen	blanchir ²
Eier(pfann)kuchen <i>m [dünn]</i>	crêpe <i>f</i>
Eierlikör <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : liqueur à l'œuf
Eigelb <i>n od</i> Eidotter <i>m</i>	jaune <i>m d'</i> œuf
mit Eigelb bestreichen <i>cf</i> abstreichen	dorer
Eischnee <i>m</i>	blancs <i>m pl d'</i> œufs (montés)
	en neige
Eiweiß <i>n</i>	blanc d'œuf
Eiweiß schaumig schlagen	monter des blancs d'œufs
Eibisch <i>m</i>	guimauve <i>f</i>
Eigenschaft <i>f</i>	caractéristique <i>f</i> , qualité <i>f</i>
Eimer <i>m</i>	seau <i>m</i>
earbeiten <i>cf</i> beimengen, beimischen, hinzufügen, zusammenstellen	accoler (qc à une substance), incorporer (une substance) dans/à qc
eindicken <i>cf</i> einkochen, verkochen lassen	(faire) réduire
einfetten [<i>Backblech</i>]	beurrer ² , graisser
einfrieren <i>cf</i> tiefkühlen	congeler, sangler
eingetragenes Warenzeichen <i>n</i>	<i>correspond à</i> : marque déposée
eintragen	enregistrer

D

Dörrpflaume <i>f</i>	pruneau <i>m</i>
dragieren [<i>mit Zuckerkruste umhüllen</i>]	enrober
dressieren	coucher ² [<i>pâte à chou</i>], dresser (à la poche)
Dressierbeutel <i>m</i>	poche <i>f</i> à décor
Dunstapfelstücke <i>n pl cf</i>	compote <i>f</i> de pommes
Apfelkompott, Apfelmus	
dünsten	étuver
durchkneten <i>cf</i> kneten, weichkneten	malaxer, manier, pétrir, travailler ²
durchrühren <i>cf</i> anwirken, umrühren, rühren ²	brasser, tourner, vanner
Durchschlag <i>m cf</i> Siebtuch	étamine <i>f</i>
durchschneiden <i>cf</i> schneiden	trancher, couper
durchseihen <i>cf</i> filtern, sieben ¹ , passieren ¹	passer, filtrer
durchsieben <i>cf</i> aussieben, sortieren	passer qc au tamis, tamiser, cribler
durchtränken <i>cf</i> (mit etw) tränken	imbiber (de qc)

E

eingießen <i>cf</i> gießen	verser
einkerben ¹ <i>cf</i> einschneiden	entailler, inciser
einkerben ² [<i>Rand eines Gebäcks zur Dekoration</i>]	chiqueter
einkochen <i>cf</i> eindicken, verkochen lassen	(faire) réduire
einlegen <i>cf</i> kandieren	(faire) candir, confire, enrober
ingelegt [<i>in Alkohol</i>]	macéré [<i>dans de l'alcool</i>]
Einlegen <i>n</i>	macération <i>f</i>
einölen	huiler [<i>moule, plaque</i>]
einschlagen ¹ <i>cf</i> einwickeln	envelopper
einschlagen ²	préfaçonner
einschneiden <i>cf</i> einkerben ¹	entailler, inciser
durch Einschnitte <i>m pl</i> verzieren	historier
Einteiler <i>m</i>	diviseuse <i>f</i>
eintragen	enregistrer
einweichen	tremper
einwickeln <i>cf</i> einschlagen ¹	envelopper
einziehen <i>cf</i> beimengen, beimischen, hinzufügen, zusammenstellen	incorporer (une substance) dans/à qc, accoler (qc à une substance)
Eis <i>n</i>	glace <i>f</i>
Eis- <i>od</i> eisgekühlt <i>cf</i> vereist	glacé
Eisbecher <i>m</i>	coupe <i>f</i> de glace, coupe glacée

E

Eisbombe <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : glace en forme de bombe, de différentes tailles
Eisbombenform <i>f</i>	moule <i>m</i> à bombe glacée
Eiscreme <i>f</i> <i>cf</i> Sahneeis, Speiseeis	crème <i>f</i> glacée
Eisdiele <i>f</i> <i>od</i> Eissalon <i>m</i>	<i>correspond</i> à: débit de glaces, glacier ² , „glacerie“
Eishersteller <i>m</i>	glacier ¹ <i>m</i>
Eiskaffee <i>m</i>	café <i>m</i> liégeois
Eiskonditor <i>m</i>	pâtissier-glacier <i>m</i>
Eisportionierer <i>m</i> <i>cf</i> Portionszange	<i>correspond</i> à: cuiller à façonner des boules de glace
Eistorte <i>f</i>	gâteau <i>m</i> glacé
Eiswürfel <i>m</i>	gaçon <i>m</i>
Eisenkrauttee <i>m</i>	verveine <i>f</i> [<i>tisane</i>]
Elektrogerät <i>n</i>	appareil <i>m</i> électrique
Elektromesser <i>m</i>	couteau <i>m</i> électrique
Elisenlebkuchen <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : variété de petit gâteau en pain d'épices
emulgieren	émulsionner
Engelwurz <i>f</i>	angélique <i>f</i>
Entkeimung <i>f</i> <i>cf</i> Sterilisation	stérilisation <i>f</i>
entkernen	épépiner
Entlassung <i>f</i> <i>cf</i> Kündigung	licenciement <i>m</i> , préavis <i>m</i>
entrahmen [<i>Milch</i>]	écrémer [<i>lait</i>]
Entrahmung <i>f</i>	écrémage <i>m</i>
entsaften	fouler

F

Fadenzucker <i>m</i>	sucre <i>m</i> filé
färben	colorer
Farbstoff <i>m</i>	matière <i>f</i> colorante, colorant <i>m</i>
Farinzucker <i>m</i> <i>cf</i> Rohzucker	sucre <i>m</i> brut
fegen <i>cf</i> kehren	balayer
Feige <i>f</i>	figue <i>f</i>
Feinbäckerei <i>f</i> <i>cf</i> Konditorei	pâtisserie ² <i>f</i>
feine Backware <i>f</i> <i>cf</i> Konditorei-ware	pâtisserie ¹
Fertigkeit <i>f</i>	aptitude <i>f</i> , compétence <i>f</i>
Festigkeit <i>f</i> <i>cf</i> Beschaffenheit, Konsistenz	consistance <i>f</i>
fett	gras
Fett <i>n</i>	graisse <i>f</i> , matière <i>f</i> grasse
Fett abschöpfen	dégraisser
Fettbackgerät <i>n</i> <i>od</i> Friteuse <i>f</i>	friteuse <i>f</i>
Fettgebackene <i>n</i>	<i>correspond</i> à: ce qui est frit
filtrern <i>cf</i> durchsiehen, sieben ¹ , passieren ¹	passer, filtrer
etw durch ein Tuch filtrern <i>od</i> siehen	passer qc à l'étamine
Flachrührer <i>m</i>	feuille ² <i>f</i> [<i>pâte</i> à choux]
flambieren	flamber
Florentiner <i>m</i>	florentin <i>m</i>

E

entsteinen	dénoyer
entstielen	équeuter
Entstielen <i>n</i>	équeutage <i>m</i>
entwässern <i>cf</i> Wasser ziehen lassen	dégorger ²
Enzym <i>n</i>	enzyme <i>m/f</i>
Erdbeere <i>f</i>	fraise <i>f</i>
Erdnuss <i>f</i>	cacahouète <i>f</i> , arachide <i>f</i>
Erdnussfett <i>n</i>	graisse <i>f</i> d'arachide
Erfahrung <i>f</i>	expérience <i>f</i>
Ersatz <i>m</i>	remplacement <i>m</i>
Ersatzmittel <i>n</i> <i>cf</i> Surrogat	succédané <i>m</i>
Ersatzteil <i>n</i>	pièce <i>f</i> de rechange
ersetzen <i>cf</i> vertreten	remplacer
Essig <i>m</i>	vinaigre <i>m</i>
Esslöffel <i>m</i>	cuiller <i>f</i> , cuillère <i>f</i>
einen Esslöffel voll	une cuillerée <i>f</i> (à soupe)
Esswaren <i>f</i> <i>pl</i> <i>cf</i> Lebensmittel	denrées <i>f</i> <i>pl</i> , aliments <i>m</i> <i>pl</i>
Etagentorte <i>f</i>	<i>correspond</i> à: gâteaux superposés sur présentoir de 3 ou 4 étages
Etagère <i>f</i> <i>cf</i> Tortenständer	présentoir <i>m</i>
Exsudation <i>f</i> [<i>Nugatherstellung</i>]	<i>correspond</i> à: faire huiler

F

Flugzucker <i>m</i>	sucre <i>m</i> tiré
Folie <i>f</i>	feuille ³ <i>f</i>
Fondantmasse <i>f</i>	fondant <i>m</i>
Form <i>f</i>	moule <i>m</i>
aus der Form nehmen <i>cf</i> stürzen	démouler
eine Form ausstechen <i>cf</i> tournieren	tourner ²
in die Form gießen	mouler
formen	façonner
Fortbildung <i>f</i> <i>cf</i> Weiterbildung	formation <i>f</i> continue, formation permanente
Frankfurter Kranz <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : génoise en forme de couronne, fourrée de crème au beurre, décorée d'amandes effilées et caramélisée
frasieren <i>cf</i> melieren, unterheben	fraser
fritieren	frire
Froster <i>m</i> <i>cf</i> Gefrierschrank, Gefrierfach	congélateur <i>m</i> , freezer <i>m</i>
Frucht <i>f</i>	fruit <i>m</i>
Fruchteis <i>n</i>	crème <i>f</i> glacée aux fruits
Fruchtfleisch <i>n</i>	pulpe <i>f</i>
Fruchtmark <i>n</i>	purée <i>f</i> de fruit(s)
Fruchtpresse <i>f</i>	presse-fruits <i>m</i> , pressoir <i>m</i>
Fruchtsaft <i>m</i>	jus <i>m</i> de fruits
Frucht(saft)eis	sorbet <i>m</i>

F

Fruchtzucker <i>m</i>	fructose <i>f</i>
Früchtebrot <i>m</i>	pain <i>m</i> aux fruits
füllen [<i>Frucht</i>]	farcir
Füllcreme <i>f</i> für Backwaren	<i>correspond à</i> : crème pâtissière
Füllmasse <i>f</i>	masse <i>f</i> à fourrer
Füllung <i>f</i> [<i>Frucht</i>]	farce <i>f</i>
Fürst-Pückler-Eis <i>n</i>	<i>Allemagne</i> : parfait en trois couches superposées (fraises, vanille ou ananas, chocolat)

G

(Kuchen) Gabel <i>f</i>	fourchette <i>f</i> (à gâteaux)
garen <i>cf</i> etw backen, braten, kochen ¹	(faire) cuire
Garen <i>n cf</i> Backen, Braten, Kochen, Sieden	cuisson <i>f</i>
gären <i>cf</i> aufgehen	fermenter
gären lassen [<i>Hefeteig</i>]	pointer
Gärraum <i>m</i>	chambre <i>f</i> de fermentation
Gärschrank <i>m</i>	armoire <i>f</i> de fermentation
Gärung <i>f cf</i> Aufgehen des Teigs	fermentation <i>f</i> , pousse <i>f</i>
Gärunterbrechung <i>f od</i> Gärverzögerung <i>f</i>	<i>correspond à</i> : ralentissement de fermentation
garnieren <i>cf</i> belegen, besetzen, verzieren	garnir, parer, fourrer
Garniercreme <i>f</i>	crème <i>f</i> à décor
Garnierung <i>f cf</i> Belag	garniture <i>f</i>
Gasherd <i>m</i>	réchaud <i>m</i> à gaz

G

Gebrauchsanleitung <i>f cf</i> Anleitung	consignes <i>f pl</i> d'utilisation, instructions <i>f pl</i>
Geburtstagskuchen <i>m</i>	gâteau <i>m</i> d'anniversaire
Gefrierschrank <i>m od</i>	congélateur <i>m</i> , freezer <i>m</i>
Gefrierfach <i>n cf</i> Froster	
Gefriertrocknung <i>f</i>	lyophilisation <i>f</i>
gefüllte Schokolade <i>f</i>	chocolat <i>m</i> fourré
gefüllte Teighülle <i>f</i>	timbale <i>f</i>
gehackte Mandeln <i>f pl</i>	amandes <i>f pl</i> broyées
gehen lassen [<i>Hefeteig</i>]	laisser fermenter [<i>pâte à la levure biologique</i>]
Gehen <i>n</i> des Teigs	levée <i>f</i>
gehobelte Mandeln <i>f pl</i>	amandes <i>f pl</i> feuilletées
gekörnt <i>cf</i> körnig	granulé
gekündigt sein	être licencié
Gelatine <i>f</i> beimengen	coller
Geleefrucht <i>f</i>	pâte <i>f</i> de fruits
gemahlen	moulu
gemahlene <i>od</i> geriebene Mandeln <i>f pl</i>	amandes <i>f pl</i> moulues
gemahlener Zimt <i>m</i>	poudre <i>m</i> de cannelle
gemischtes Eis <i>n</i>	glace <i>f</i> panachée

G

Gerät <i>n cf</i> Apparat	appareil <i>m</i>
Geschirr <i>n</i>	vaisselle <i>f</i>
Geschirrspülmaschine <i>f</i>	machine <i>f</i> à laver la vaisselle, lave-vaisselle <i>m</i>
Geschirrtuch <i>n cf</i> Spüllappen	torchon <i>m</i>
Geschmack ¹ <i>m</i>	goût <i>m</i> , saveur <i>f</i>
den Geschmack hervorheben <i>od</i> unterstreichen	relever la saveur
Geschmack ² [<i>Speiseeis, Bonbon</i>]	parfum <i>m</i> [<i>glace, bonbon</i>]
mit einem bestimmten Geschmack versehen	parfumer
Geschmacksstoff <i>m cf</i> Aroma	arôme <i>m</i>
gestiftete Mandeln <i>f pl cf</i> Mandelstifte	amandes <i>f pl</i> en bâtonnets
Gesundheitsamt <i>n</i>	<i>correspond à</i> : bureau d'action sanitaire, service du contrôle sanitaire
gesüßt <i>cf</i> gezuckert, süß, zuck(e)rig	sucré
Getränk <i>n</i>	boisson <i>f</i>
Getreide <i>n</i>	céréales <i>f pl</i>
Gewerbe <i>n cf</i> Handwerk	artisanat <i>m</i> , métier <i>m</i>
Gewerbeaufsicht <i>f od</i>	<i>correspond à</i> : inspection du travail
Gewerbeaufsichtsamt <i>n</i>	
Gewerbeschein <i>m</i>	<i>correspond à</i> : autorisation délivrée par les municipalités, pour gérer une entreprise
gewerblich	industriel

G

Gewürz ¹ <i>n</i>	épice <i>f</i>
Gewürz ² <i>cf</i> aromatische pflanzliche Substanz	aromate <i>m</i>
gezuckert <i>cf</i> gesüßt, süß, zuck(e)rig	sucré
gießen <i>cf</i> eingießen	verser
Gießtisch <i>m</i>	marbre <i>m</i>
Gießtrichter <i>m cf</i> Trichter	entonnoir <i>m</i>
Gipsstempel <i>m</i>	empreinte <i>f</i> en plâtre
glänzend machen <i>cf</i> abglänzen	lustrer
glasieren	glacer
glasierte Früchte <i>f pl</i>	fruits <i>m pl</i> candis
Glasur <i>f od</i> Glasieren <i>n</i>	glaçage <i>m</i>
glatt [<i>Teig, Masse</i>]	homogène [<i>pâte</i>]
Glühwein <i>m</i>	<i>correspond à</i> : vin chaud épicé et légèrement sucré
Glykosesirup <i>m</i>	sirop <i>m</i> de glucose
goldgelb	jaune d'or
Grapefruit <i>f cf</i> Pampelmuse	pamplemousse <i>f</i>
Grill <i>m</i>	gril <i>m</i>
Gugelhupf <i>m cf</i> Napfkuchen	<i>correspond à</i> : baba en forme de kouglof

H

hacken	hacher
Hackmesser <i>n</i>	couteau <i>m</i> chef
Hagebutte <i>f</i>	églantine <i>f</i>
Halbgefrorene <i>n</i>	mousse <i>f</i> glacée
Handrührbesen <i>m</i> <i>cf</i> Schneebesens	fouet <i>m</i> à la main
Handrührgerät <i>n</i> <i>cf</i> Mixer	mixeur <i>m</i>
Handwerk <i>n</i> <i>cf</i> Gewerbe	artisanat <i>m</i> , métier <i>m</i>
Handwerker <i>m</i>	artisan <i>m</i>
handwerklich	artisanal
Handwerkskammer <i>f</i>	chambre <i>f</i> des métiers
Handwerksordnung <i>f</i>	<i>correspond à</i> : code de l'artisanat
Haselnuss <i>f</i>	noisette <i>f</i>
Haut <i>f</i> abziehen	ôter la peau
Hefe <i>f</i>	levure <i>f</i>
Hefe zusetzen	levurer
Hefeteig <i>m</i>	pâte <i>f</i> levée
Hefezopf <i>m</i>	<i>correspond à</i> : brioche en tresse
Heidelbeere <i>f</i>	myrtille <i>f</i>
herstellen	confectionner, produire, fabriquer
Hersteller <i>m</i>	fabricant <i>m</i>
Herstellung <i>f</i>	fabrication <i>f</i>
Himbeere <i>f</i>	framboise <i>f</i>
(etw einer Substanz) hinzufügen <i>cf</i>	accoler (qc à une substance),
beimengen, beimischen,	incorporer (une substance
einarbeiten, zusammenstellen	dans/ à qc)

H

hinzugeben <i>cf</i> zusetzen	ajouter, additionner
Hippenmasse <i>f</i>	pâte <i>f</i> à cornet
H-Milch <i>f</i> [<i>haltbare Milch</i>] <i>cf</i>	lait <i>m</i> upérisé
uperisierte Milch	
hobeln	raboter
Hochzeitstorte <i>f</i>	gâteau <i>m</i> de mariage
Homogenisierung <i>f</i> [<i>Milch</i>]	homogénéisation <i>f</i> [<i>lait</i>]
Honig <i>m</i> <i>cf</i> Bienenhonig	miel <i>m</i>
Honigkuchen <i>m</i> <i>cf</i> Lebkuchen,	<i>correspond à</i> : pain d'épices avec
Pfefferkuchen	50% de miel obligatoire
Hörnchen ¹ <i>n</i>	croissant <i>m</i>
Hörnchen ² [<i>Eis</i>] <i>cf</i> Waffelhörn-	cornet <i>m</i> [<i>glace</i>]
chen, Waffeltütchen	
Hygiene <i>f</i>	hygiène <i>f</i>
hygienisch	hygiénique
Hygienevorschriften <i>f</i> <i>pl</i>	mesures <i>f</i> <i>pl</i> réglementaires
	d'hygiène

I

Industrie- und Handelskammer <i>f</i>	chambre <i>f</i> de commerce et
	d'industrie
Ingwer <i>m</i>	gingembre <i>m</i>
Innung <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : corporation d'artisans
	auprès d'une chambre des
	métiers, chargée de la définition
	des cursus de formation initiale et
	des règlements d'examen
Invertzuckercreme <i>f</i>	trimoline <i>f</i>

J

Johannisbeere <i>f</i>	groseille <i>f</i>
schwarze Johannisbeere	cassis <i>m</i>

K

Kaffeelöffel <i>m</i>	cuillère <i>f</i> à café
Kaiserkirsche <i>f</i>	bigarreau <i>m</i>
Kakao <i>m</i>	cacao <i>m</i>
Kakaobutter <i>f</i>	beurre <i>m</i> de cacao
Kakaopulver <i>n</i> mit Zucker	cacao en poudre, chocolat <i>m</i> en
	poudre
kaltstellen <i>cf</i> kühlen	frapper, rafraîchir
Kamille <i>f</i>	camomille <i>f</i> [<i>romaine</i>]

K

kämmen <i>cf</i> riffeln, Kuchenober-	strier
fläche mit Rillen versehen	
kandieren <i>cf</i> einlegen	(faire) candir, confire, enrober
kandierte Kastanie <i>f</i>	marron <i>m</i> glacé
Kandieren <i>n</i>	candisation <i>f</i> [<i>sucre</i>]
Kandiszucker <i>m</i>	sucre <i>m</i> candi
kannelieren <i>cf</i> mit Rillen verzieren	canneler [<i>pâte</i>]
Kanneliermesser <i>n</i>	couteau <i>m</i> cannelé
Karamel <i>n</i>	caramel <i>m</i>
Karamelcreme <i>f</i>	crème <i>f</i> au caramel
mit Karamelgeschmack <i>m</i>	caramélé
karamelisieren	caraméliser
Karamelle <i>f</i>	caramel au lait
Kardamom <i>m</i>	cardamome <i>f</i>
Kardamomöl <i>n</i>	essence <i>f</i> de cardamome
Karierholz <i>n</i> <i>cf</i> Walze ² , Schneide-	rouleau <i>m</i>
walze	
Käsesahnetorte <i>f</i>	<i>correspond à</i> : tarte au fromage blanc
Kasserole <i>f</i> <i>cf</i> Stieltopf, Tiegel	poêlon <i>m</i>
in einer Kasserole zubereiten	poêler
Kastenform <i>f</i> [<i>für Kuchen</i>]	moule <i>m</i> à cake
kehren <i>cf</i> fegen	balayer
(runder) Keks <i>m</i> [<i>Mürbeteig</i>]	<i>correspond à</i> : sablé <i>m</i>
Keim <i>m</i>	germe <i>m</i>
keimfrei machen <i>cf</i> sterilisieren	stériliser

K

Kern <i>m</i> [Obst]	pépin <i>m</i>
Kernobst <i>n</i>	fruit <i>m</i> à pépins
Kirsche <i>f</i> (kleine wilde) Kirsche	cerise <i>f</i>
Kirschwasser <i>n</i>	guigne <i>f</i> kirsch <i>m</i>
Kittel <i>m</i> cf Schürze	tablier <i>m</i>
klären <i>cf</i> abklären	clarifier
Kleinstgebäck <i>n</i>	petits fours <i>m pl</i>
Klimaanlage <i>f</i>	climatisation <i>f</i>
Knäckebröt <i>n</i>	<i>correspond à</i> : pain complet sec en fines tranches
kneten <i>cf</i> durchkneten, weichkneten	pétrir, travailler ² , malaxer, manier
Kneteisen <i>n</i>	bras <i>m</i> du pétrin, organe <i>m</i> malaxeur pétrissage <i>m</i> pétrin <i>m</i> mécanique, pétrisseur <i>m</i>
Kneten <i>n</i> (Teig) Kneten <i>m</i> od Knetmaschine <i>f</i> Knetteig <i>m</i> [aus Butter und Mehl]	beurre <i>m</i> manié
knusprig	croquant, croustillant
kochen ¹ <i>cf</i> etw backen, braten, garen	(faire) cuire
Kochen <i>n</i> cf Backen, Braten, Garen, Sieden	cuisson <i>f</i>
kochen ² <i>cf</i> abkochen, sieden kochen ³ <i>cf</i> zubereiten	(faire) bouillir, cuire à l'eau cuisiner

K

Korn <i>n</i>	grain <i>m</i>
körnig od gekörnt körnig machen od ein körniges Aussehen verleihen	granulé grainer, grener
Kranzkuchen <i>m</i>	<i>correspond à</i> : gâteau en forme de couronne
Krapfen <i>m</i> cf Berliner	beignet <i>m</i> fourré
Kräuter <i>n pl</i> Kräutertee <i>m</i>	herbes <i>f pl</i> tisane <i>f</i>
Krem <i>f</i> od Creme <i>f</i> kremig od cremig Kremmargarine <i>f</i>	crème <i>f</i> crèmeux moka <i>m</i> margarine
Kristallzucker <i>m</i>	sucre <i>m</i> cristallisé
Krokant <i>n</i>	<i>correspond à</i> : nougatine
Krume <i>f</i>	mie <i>f</i>
Kruste <i>f</i> cf Rinde	croûte ¹ <i>f</i>
Küche <i>f</i> Küchengerät <i>n</i> Küchengeschirr <i>n</i>	cuisine <i>f</i> ustensiles <i>m pl</i> de cuisine batterie <i>f</i> de cuisine
Kuchen <i>m</i> cf Torte Kuchen ganz mit Glasur überziehen	gâteau <i>m</i> masquer
Kuchenblech <i>n</i> cf Backblech Kuchenboden <i>m</i> cf ausgerollter Teig	plaque <i>f</i> de four abaisse <i>f</i> (de pâte)

K

kochend <i>cf</i> siedend	bouillant, brûlant
Kochlöffel <i>m</i>	cuillère <i>f</i> (en bois)
Kochsalz <i>n</i>	gros sel <i>m</i> , sel de cuisine
Kochschokolade <i>f</i> cf Blockschokolade	chocolat <i>m</i> à cuire, chocolat de ménage
Kohlehydrate <i>n pl</i>	hydrates <i>m pl</i> de carbone
Kokosfett <i>n</i>	beurre <i>m</i> de coco
Kokosmakrone <i>f</i> Kokosnuss <i>f</i>	congolais <i>m</i> noix <i>f</i> de coco
Konditor <i>m</i>	pâtissier <i>m</i>
Konditorei <i>f</i> cf Feinbäckerei	pâtisserie ² <i>f</i>
Konditoreiware <i>f</i> cf feine Backware	pâtisserie ¹
Konditorhandwerk <i>n</i>	pâtisserie ³
Konfekt <i>m</i>	<i>correspond à</i> : petits chocolats et sucreries
Konfitüre <i>f</i> cf Marmelade	confiture <i>f</i>
Königinpastete <i>f</i>	bouchée ¹ <i>f</i> à la reine
konservieren Konservierung <i>f</i> Konservierungsmittel <i>n pl</i>	conserver conservation <i>f</i> produit <i>m</i> de conservation
Konsistenz <i>f</i> cf Beschaffenheit, Festigkeit	consistance <i>f</i>
Koriander <i>m</i>	coriandre <i>f</i>
Korinthe <i>f</i>	(petit) raisin <i>m</i> sec (noir) de Corinthe

K

Kuchenform <i>f</i> mit einem Boden	foncer
versehen Kuchengabel <i>f</i> Kuchenoberfläche <i>f</i> mit Rillen	fourchette <i>f</i> à gâteaux strier
versehen <i>cf</i> riffeln, kämmen	
Kugel <i>f</i>	boule <i>f</i>
kühlen <i>cf</i> kaltstellen Kühlschrank <i>m</i>	frapper, rafraîchir réfrigérateur <i>m</i>
Kunde <i>m</i> Kundendienst <i>m</i> Kundschaft <i>f</i>	client <i>m</i> service <i>m</i> après-vente clientèle <i>f</i>
kündigen ¹ kündigen ² gekündigt sein	donner son préavis licencié être licencié
Kündigung <i>f</i> cf Entlassung Kündigungsschutz <i>m</i>	licenciement <i>m</i> , préavis <i>m</i> <i>correspond à</i> : protection du travailleur contre le licenciement
Kundschaft <i>f</i>	clientèle <i>f</i>
künstlich	artificiel
Kurs <i>m</i> cf Lehrgang, Seminar	cours <i>m</i> , stage <i>m</i>
Kuvertüre <i>f</i> Kuvertüre glattrühren	couverture <i>f</i> coucher

L

Laden <i>m</i>	magasin <i>m</i>
lagern	stocker
Lakritze <i>f</i> cf Süßholz	régliasse <i>f</i>
laminieren <i>cf</i> tourieren	tourer
Läuterzucker <i>m</i>	sucre <i>m</i> cuit
Lebensmittel <i>n pl</i> cf Esswaren Lebensmittelfarbe <i>f</i>	aliments <i>m pl</i> , denrées <i>f pl</i> colorant <i>m</i> alimentaire
Lebkuchen <i>m</i> cf Pfefferkuchen, Honigkuchen	pain <i>m</i> d'épices
Lederzucker <i>m</i>	pâte <i>f</i> de guimauve
legieren <i>cf</i> andicken, binden	lier [<i>crème</i>]
Lehre <i>f</i> od Lehrzeit <i>f</i>	apprentissage <i>m</i>
Lehrgang <i>m</i> cf Kurs, Seminar	cours <i>m</i> , stage <i>m</i>
Lehrjahr <i>n</i>	année <i>f</i> d'apprentissage
Lehrling <i>m</i> cf Auszubildende	apprenti <i>m</i>
Lehrmädchen <i>n</i> cf Auszubildende	apprentie <i>f</i>
Lehrmeister <i>m</i> cf Ausbildungs- meister	maître <i>m</i> d'apprentissage
Likör <i>m</i>	liqueur <i>f</i>
Lindenblütentee <i>m</i>	tilleul <i>m</i> [<i>tisane</i>]
Löcher <i>n pl</i> in den Teig stechen [um Blasenbildung zu vermeiden] cf stippen	piquer [<i>abaisse de pâte</i>]

M

Mangofrucht <i>f</i>	mangue <i>f</i>
Markierung <i>f</i> auf dem Kuchen [vor der Verzierung]	repère <i>m</i> [<i>sur un gâteau</i>]
Marmelade <i>f</i> cf Konfitüre	confiture <i>f</i>
marmoriert Marmorkuchen <i>m</i>	marbré gâteau <i>m</i> marbré
Marzipan <i>n</i> od Marzipanteig <i>m</i>	pâte <i>f</i> d'amandes, massepain ² <i>m</i>
Mehl <i>n</i> mit Mehl bestäuben Mehl sieben Mehlsieb <i>n</i> Mehlsorte <i>f</i>	farine <i>f</i> fariner, fleurer, singer bluter blutoir <i>m</i> type <i>m</i> de farine
Meister <i>m</i> Meisterbrief <i>m</i> Meisterprüfung <i>f</i> Meisterstück <i>n</i>	maître <i>m</i> artisan <i>correspond à</i> : brevet de maîtrise <i>correspond à</i> : examen de maîtrise <i>correspond à</i> : œuvre artisanale particulière, obligatoire pour l'obtention du brevet de maîtrise
melieren <i>cf</i> frasieren, unterheben	fraser
Menge <i>f</i> cf Umfang, Volumen	volume <i>m</i>
Meringe <i>f</i> [<i>Gebäck aus Schaum- masse</i>] cf Baiser	meringue <i>f</i>
Messbecher <i>m</i> messen	mesure <i>f</i> mesurer

L

locker [<i>Masse</i>]	bien levé
Löffelbiskuit <i>n</i> [<i>mit Puderzucker</i>]	biscuit <i>m</i> à la cuiller [<i>avec sucre glace</i>]
- Löffelbiskuit [<i>mit Kristallzucker</i>]	boudoir <i>m</i> [<i>avec sucre cristallisé</i>]
Lohn <i>m</i>	salaire <i>m</i>
Lohnbescheinigung <i>f</i> od Lohnzettel <i>m</i>	fiche <i>f</i> de paye
Lohnempfänger <i>m</i> cf Arbeitnehmer	salarié <i>m</i>
lufttrocknen lassen	<i>correspond à</i> : croûter
Lutschbonbon <i>n</i> od Lutscher <i>m</i>	sucette <i>f</i>

M

mahlen	moudre
Makrone <i>f</i> Makronenmasse <i>f</i>	macaron <i>m</i> masse <i>f</i> à macarons
Malve <i>f</i>	mauve <i>f</i>
Mandel <i>f</i>	amande <i>f</i>
Mandelcreme <i>f</i>	crème <i>f</i> d'amandes
Mandelgrieß <i>m</i> od Mandelplättchen <i>n pl</i>	amandes <i>pl</i> effilées
Mandelkuchen <i>m</i> Mandelsplitter <i>m</i>	gâteau <i>m</i> aux amandes <i>correspond à</i> : bonbon au chocolat et aux amandes broyées amandes en bâtonnets
Mandelstifte <i>m pl</i> cf gestiftete Mandeln	amandes en bâtonnets

M

Messer <i>n</i>	couteau <i>m</i>
Mikrowellenherd <i>m</i>	four <i>m</i> à micro-ondes
Milch <i>f</i>	lait <i>m</i>
Milchkuvertüre <i>f</i>	couverture <i>f</i> lactée
Milchprodukt <i>n</i>	produit <i>m</i> laitier
Milchpulver <i>n</i>	lait en poudre
Milchschokolade <i>f</i>	chocolat <i>m</i> au lait
Milchspeiseeis <i>n</i>	glace <i>f</i> au lait
Milchsterilisation <i>f</i> cf Uperisation	upérisation <i>f</i>
Mindestanteil <i>m</i>	<i>correspond à</i> : pourcentage minimum
mischen <i>cf</i> vermischen (mit), sich vermengen (mit)	mélanger
Mischung <i>f</i>	mélange <i>m</i>
mixen	mixer
Mixer <i>m</i> cf Handrührgerät	mixeur <i>m</i>
Model <i>m</i>	module <i>m</i>
Modellierbesteck <i>n</i> modellieren	ébauchoir <i>m</i> modeler
Mohn <i>m</i>	pavot <i>m</i>
Mokka <i>m</i>	moka <i>m</i>
Mörser <i>m</i>	mortier <i>m</i>
Mulde <i>f</i> (im Mehl)	fontaine <i>f</i>
Mürbeteig <i>m</i> Mürbeteigtörtchen <i>n</i>	pâte <i>f</i> brisée, pâte sablée croustade <i>f</i>

M

Mus <i>n cf Brei</i>	bouillie <i>f</i>
Muskatblüte <i>f</i> Muskatnuss <i>f</i>	macis <i>m</i> noix <i>f</i> de muscade
Mutzen <i>f pl</i>	<i>correspond à</i> : pâte Brisée frite; <i>Allemagne</i> : spécialité de carnaval

N

Nährstoffbedarf <i>m</i>	besoins <i>m pl</i> en substances nutritives
Nährstoffe <i>m pl</i>	substances <i>f pl</i> nutritives
Napfkuchen <i>m cf Gugelhupf</i>	<i>correspond à</i> : baba en forme de kouglof
natürlich	naturel
Nelkengewürz <i>n</i>	clous <i>m pl</i> de girofle en poudre
Nudelholz <i>n cf Rollholz</i>	rouleau <i>m</i> à pâte, rouleau à pâtisserie
Nugat <i>m</i>	<i>correspond à</i> : mélange de noisettes (ou amandes) broyées et de sucre, en quantité égale
Nuss <i>f cf Walnuss</i> Nusschokolade <i>f</i>	noix <i>f</i> chocolat <i>m</i> aux noisettes

O

Oblate <i>f</i>	pain <i>m</i> azyrne
Obst <i>n</i>	fruits <i>m pl</i>
Obstkuchen <i>m od Obsttorte</i> <i>f cf Torte</i>	<i>correspond à</i> : tarte
Obstkuchenform <i>f [flach]</i> <i>od</i> Obstkuchenblech <i>n</i> Obstsalat <i>m</i>	moule <i>m</i> à tarte macédoine <i>m</i> (de fruits)
(Speise)Öl <i>n</i> öl-, Öl-	huile <i>f</i> (alimentaire) huilier
Orange <i>f cf Apfelsine</i> Orangenblüte <i>f</i>	orange <i>f</i> fleur <i>f</i> d'oranger
Orangeat <i>n</i>	orangeat <i>m</i>
Osterbrot <i>n</i>	gâteau <i>m</i> pascal
Othellomasse <i>f</i>	<i>correspond à</i> : masse à biscuit

P

Pampelmuse <i>f cf Grapefruit</i>	pamplemousse <i>f</i>
panieren Paniermehl <i>n cf Semmelbrösel</i>	paner chapelure <i>f</i>
in (eingefettetem) Papier gebacken	cuit en papillote
passieren ¹ durchsiehen, sieben ¹ , filtern passieren ² [Obst, Gemüse] Passieren <i>n</i> Passiersieb <i>n [trichterförmig]</i>	passer, filtrer mouliner moulinage <i>m</i> <i>correspond à</i> : chinois

P

Pastete <i>f</i>	pâté <i>m</i>
pasteurisieren Pasteurisierung <i>f</i>	pasteuriser pasteurisation <i>f</i>
Pergamentpapier <i>n</i>	papier <i>m</i> parcheminé
Pfanne <i>f</i>	poêle <i>f</i>
(Eier) Pfannkuchen <i>m [dünn]</i>	crêpe <i>f</i>
Pfeffer <i>m</i> Pfefferkuchen <i>m cf Lebkuchen, Honigkuchen</i>	poivre <i>m</i> pain <i>m</i> d'épices
Pfefferminze <i>f</i> Pfefferminzplätzchen <i>n</i>	menthe <i>f</i> pastille <i>f</i> de menthe
Pfirsich <i>m</i>	pêche <i>f</i>
Pflanzenöl <i>n</i> pflanzliche Fette <i>n pl</i>	huile <i>f</i> végétale graisses <i>f pl</i> végétales
Pflaume <i>f</i>	prune <i>f</i>
pikant <i>cf scharf</i> ²	corsé, piquant
Pinienkern <i>m</i>	pignon <i>m</i>
Pinsel <i>m</i>	pinceau <i>m</i>
Pistazie <i>f</i>	pistache <i>f</i>
Plätzchen <i>n</i>	<i>correspond à</i> : petit gâteau (sec)

P

Plunder <i>m</i>	<i>correspond à</i> : pâte levée feuilletée fourrée, de différentes formes et glacée au sucre
Pomeranze <i>f</i>	orange <i>f</i> amère
Portionszange <i>f [Eis]</i> <i>cf Eisportionierer</i>	<i>correspond à</i> : cuiller à façonner des boules de glace
Pottasche <i>f</i>	carbonate <i>m</i> de potassium
Praline <i>f</i> Pralinenform <i>f</i>	(bonbon <i>m</i> de) chocolat ³ <i>m</i> , crotte <i>f</i> de chocolat moule <i>m</i> à chocolats
Printe <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : spécialité de pain d'épices d'Aix-la-Chapelle
Prise <i>f</i>	pincée <i>f</i>
prüfen Prüfer <i>m</i> Prüfung <i>f</i> Prüfungsordnung <i>f</i>	examiner examineur <i>m</i> épreuve <i>f</i> , examen <i>m</i> règlement <i>m</i> d'examen
Pudding <i>m cf Sturzcreme</i> Puddingform <i>f</i>	flan <i>m</i> , crème <i>f</i> renversée moule <i>m</i> à crème renversée
Puderzucker <i>m cf Staubzucker</i>	sucre <i>m</i> glace
Punsch <i>m</i>	punch <i>m</i>

P

pürieren réduire en purée

putzen¹ [allg.] cf reinigen¹ nettoyer
putzen² [Obst, Gemüse] cf
reinigen², sauber zuschneiden parer

Q

Quark *m* fromage *m* blanc

Quitte *f* coing *m*

R

Raffinade *f* sucre *m* raffiné

Rahm *m* cf Sahne crème *f*

Rand *m* bord *m*

raspeln cf (ab)reiben râper

rechnen calculer
Rechnen *n* calcul *m*
Rechnung *f* facture *f*
Rechnungswesen *n* cf
Buchführung comptabilité *f*, gestion *f*

(ab)**reiben** cf raspeln râper
Reibe *f* râpe *f*
Reibmaschine *f* machine *f* à râper

Reifen *n* od Reifwerden *n* maturation *f* [glacerie]

R

reinigen¹ [allg.] cf putzen¹ nettoyer
reinigen² cf sauber zuschneiden,
putzen² [Obst, Gemüse] parer [fruits, légumes]

Rezept *n* recette *f*, venue *f*

Riefholz *n* cf Rillenwalze rouleau *m* cannelé

riffeln cf Kuchenoberfläche
kämmen strier

mit **Rillen** *f* pl **verzieren** cf
Rillenwalze *f* cf Riefholz canneler [pâte]
rouleau *m* cannelé

Rinde *f* cf Kruste croûte¹ *f*

Roggen *m* seigle *m*

Rohrzucker *m* sucre *m* de canne

Rohstoff *m* matière *f* première

Rohzucker *m* cf Farinzucker sucre *m* brut

Rollholz *n* cf Nudelholz rouleau *m* à pâte, rouleau à
pâtisserie

rösten griller

Roulade *f* roulé *m*

Rübenzucker *m* sucre *m* de betteraves

R

Rührbesen *m* cf (An)schlagbesen fouet *m* du batteur
rühren¹ cf schlagen, verquirlen
rühren² [um Bildung einer Haut
zu vermeiden] battre, fouetter
vanner, brasser, tourner
Rührmaschine *f* cf (An)schlag-
maschine batteur *m*

Rum *m* rhum *m*
Rum zu etw hinzufügen rhumer qc

S

Saft *m* jus *m*

Sägemesser *n* couteau *m* à scie

Sahne *f* cf Rahm crème *f*
Sahne schlagen od Sahne bilden crémier
Sahneeis *n* cf Eiscreme, Speiseeis crème glacée
Sahnetorte *f* tarte *f* à la crème

Sandkuchen *m* cake *m* [avec levure chimique];
correspond aussi à:
quatre-quarts
masse *f* à cake

Sandmasse *f*

sauber zuschneiden [Obst,
Gemüse] cf putzen², reinigen² parer² [fruits, légumes]

sauer acide
saurer Geschmack *m* cf acidité *f*
Säuregrad

Sauerkirsche *f*

Säuerung *f* griotte *f*
acidification *f*

Säuregrad *m* cf saurer
Geschmack acidité

S

Savarinform *f* moule *m* à savarin

schaben
Schaber *m* gratter
grattoir *m*

Schachtel *f* boîte *f*

Schale¹ *f* [Frucht] écorce *f* [fruit]
Schale² [Zitrusfrüchte] zeste *m*
Schale³ [Gefäß] od **Schälchen** *n* coupe *f*
cf Schüssel
schälen¹ [allg.] peler
schälen² [Frucht] épilucher [fruit]
schälen³ [Eier, Nüsse] écailler [œufs, noix]
schälen⁴ [Mandeln] émonder, monder [amandes]
schälen⁵ [Zitrusfrüchte] zester

scharf¹ [Messer] aiguisé, tranchant
scharf² cf pikant corsé, piquant

Schattenmorelle *f* griotte *f* aigre

Schaufel *f* cf Spatel spatule *f*

Schaufenster *n* vitrine *f*

Schaum *m* od **Schaummasse** *f* mousse *f*
Schaum abschöpfen écumer
Schaumlöffel *m* écumoire *f*

schaumig schlagen cf aufschlagen monter, mousser

Scheibe¹ *f* cf Schnitte tranche *f*
Scheibe² rouelle *f*
in dünne Scheiben schneiden émincer

S

Schere <i>f</i>	ciseaux <i>m pl</i>
Schicht <i>f</i>	couche <i>f</i>
(An) Schlagbesen <i>m cf</i> Rührbesen schlagen <i>cf</i> rühren ¹ , verquirlen (An) Schlagkessel <i>m</i> (An) Schlagmaschine <i>f cf</i> Rührmaschine Schlagsahne ¹ <i>f</i> Schlagsahne ² [<i>ungezuckert</i>]	fouet <i>m</i> du batteur battre, fouetter cuve <i>f</i> batteur <i>m</i> crème <i>f</i> fouettée crème Chantilly
Schleife <i>f</i>	cocardes <i>f</i>
schmelzen	fondre
Schnaps <i>m</i> [<i>Trinkalkohol allg.</i>]	eau-de-vie <i>f</i>
Schneckenudel <i>f</i>	<i>correspond à</i> : pain aux raisins
Schneebesen <i>m cf</i> Handrührbesen	fouet <i>m</i> (à la main)
schneiden <i>cf</i> durchschneiden Schneidebrett <i>n</i> Schneidewalze <i>f cf</i> Walze, Karierholz Schneidewerkzeug <i>n</i> Schnitte <i>f cf</i> Scheibe	couper, trancher tailloir <i>m</i> rouleau <i>m</i> découpoir <i>m</i> tranche <i>f</i>
Schokolade <i>f</i> mit Schokolade verschließen <i>od</i> mit Schokolade füllen Schokolade(n)- , schokolade(n)haltig Schokoladenmasse <i>f</i> Schokoladenspäne <i>m pl</i>	chocolat ¹ <i>m</i> obturer cacaoté, chocolaté, chocolatier masse <i>f</i> à chocolat chocolat en copeaux

S

Schöpfkelle <i>f od</i> Schöpflöffel <i>m</i>	louche <i>f</i>
Schrote <i>m pl</i>	grains <i>m pl</i> égrugés
Schürze <i>f cf</i> Kittel	tablier <i>m</i>
Schüssel <i>f cf</i> Schale, Schälchen	coupe <i>f</i>
schwarze Johannisbeere <i>f pl</i>	cassis <i>m</i>
Schweineschmalz <i>n</i>	saindoux <i>m</i>
Schweinsohr <i>n</i>	palmier <i>m</i>
(durch) sehen <i>cf</i> filtern, sieben ¹ , passieren ¹	passer, filtrer
Seminar <i>n cf</i> Kurs, Lehrgang	cours <i>m</i> , stage <i>m</i>
Semmelbrösel <i>m pl cf</i> Paniermehl	chapelure <i>f</i>
Sesam <i>m</i>	sésame <i>m</i>
Sieb <i>n</i> sieben ¹ <i>cf</i> durchsehen, filtern, passieren ¹ sieben ² [<i>Mehl</i>] Siebtuch <i>n cf</i> Durchschlag	passoire <i>f</i> , tamis <i>m</i> passer, filtrer bluter étamine <i>f</i>
sieden <i>cf</i> abkochen, kochen ² siedend <i>cf</i> kochend Sieden <i>n cf</i> Backen, Braten, Garen, Kochen Siedepunkt <i>m</i>	(faire) bouillir, cuire à l'eau bouillant, brûlant cuisson <i>f</i> température <i>f</i> d'ébullition
Silikonpapier <i>n</i>	papier <i>m</i> silicone

S

Sorbett <i>n</i>	<i>correspond à</i> : boisson glacée alcoolisée à base de fruits
sortieren <i>cf</i> aussieben, durchsieben	cribler, passer au tamis, tamiser
Soße <i>f</i>	sauce <i>f</i>
Spatel <i>m cf</i> Schaufel	spatule <i>f</i>
Speiseeis <i>n cf</i> Eiscreme, Sahneeis Speiseeisverordnung <i>f</i>	crème <i>f</i> glacée <i>correspond à</i> : réglementation pour la fabrication et la vente des glaces
Speiseöl <i>n</i>	huile <i>f</i> alimentaire
Spekulatius <i>m</i>	spéculos <i>m</i>
(mit Schokolade) sprengeln <i>cf</i> tupfeln	moucheter (avec du chocolat)
Springform <i>f</i>	moule <i>m</i> à tarte à fond mobile
Spritzkuchen <i>m</i>	<i>correspond à</i> : pâte à choux en couronne, frite et recouverte de sucre glace
Spritztüte <i>f</i>	poche <i>f</i> à douille
spülen [<i>Geschirr</i>] Spülbecken <i>n cf</i> Ausguss Spüllappen <i>m cf</i> Geschirrtuch	faire la vaisselle évier <i>m</i> torchon <i>m</i>
stabilisieren <i>cf</i> steif werden lassen	raffermir

S

Stachelbeere <i>f</i>	groseille <i>f</i> à maquereau
Stärke <i>f</i>	amidon <i>m</i>
Staubzucker <i>m cf</i> Puderzucker	sucre <i>m</i> glace
stehen lassen	laisser reposer
steif werden lassen <i>cf</i> stabilisieren	raffermir
Stein <i>m</i> [<i>Obst</i>] Steinobst <i>n</i>	noyau <i>m</i> fruit <i>m</i> à noyaux
sterilisieren <i>cf</i> keimfreimachen Sterilisation <i>f cf</i> Entkeimung	stériliser stérilisation <i>f</i>
Stieleis <i>n</i>	glace <i>f</i> au bâtonnet
Stieltopf <i>m cf</i> Kasserole, Tiegel	poêlon <i>m</i>
stippen <i>cf</i> Löcher in den Teig stechen [<i>um Blasenbildung zu</i> <i>vermeiden</i>]	piquer [<i>abaisse de pâte</i>]
Streifen <i>m</i> mit Streifen verzieren	raie <i>f</i> rayer [<i>gâteau</i>]
Streuzucker <i>m</i>	sucre <i>m</i> en poudre
ein Stück <i>n</i> Zucker	un sucre
stürzen ¹ stürzen ² <i>cf</i> aus der Form nehmen Sturzcreme <i>f cf</i> Pudding	renverser démouler crème <i>f</i> renversée, flan <i>m</i>

S

Sultanine <i>f</i>	raisin <i>m</i> sec [<i>marron</i>]
Surrogat <i>n</i> <i>cf</i> Ersatzmittel	succédané <i>m</i>
süß <i>cf</i> gesüßt, gezuckert, zuckerig süße Sahne <i>f</i> [<i>dick</i>]	sucré crème <i>f</i> fraîche régliste <i>f</i>
Süßholz <i>n</i> <i>cf</i> Lakritze	entremets <i>m</i>
Süßspeise <i>f</i>	édulcorant <i>m</i> intense, produit <i>m</i> de substitution ¹ [<i>chimique</i>]
Süßstoff <i>m</i>	confiseries ² <i>f</i> pl, sucreries <i>f</i> pl
Süßwaren <i>f</i> pl [<i>ohne Back- waren</i>] <i>cf</i> Zuckerwaren	confiserie <i>f</i>
Süßwarengeschäft <i>n</i>	confiseur <i>m</i>
Süßwarenhändler <i>m</i>	

T

tablieren	tabler
Tarifrecht <i>n</i>	<i>correspond à</i> : droits et devoir formulés dans une convention collective
Tarifvertrag <i>m</i>	convention <i>f</i> collective
Teelöffel <i>m</i>	petite cuillère <i>f</i>
Teig <i>m</i>	pâte <i>f</i>
Teig für Tortenböden	<i>correspond à</i> : pâte à tartes
Teig rundwirken	bouler
Teigausstecher <i>m</i> <i>cf</i> Ausstecher	emporte-pièces <i>m</i>
Teig-Grundmischung <i>f</i> [<i>Mehl, Wasser, Salz</i>]	<i>correspond à</i> : détrempe [<i>farine, sel, eau</i>]
Teigknetter <i>cf</i> Knetmaschine	pétrin <i>m</i> mécanique, pétrisseur <i>m</i>
Teigschaber <i>m</i>	raclette <i>f</i>
Teigschnipsel <i>m</i> pl	rognures <i>f</i> pl

T

trocken	sec
Trockenhefe <i>f</i>	levain <i>m</i> sec
Trockenobst <i>n</i>	fruits <i>m</i> pl secs
Trockenschrank <i>m</i>	étuve <i>f</i>
trocknen ¹	sécher
trocknen ² <i>cf</i> abrösten	dessécher
Trüffel <i>m</i>	truffe <i>f</i>
Tülle <i>f</i>	bec <i>m</i> verseur
(mit Schokolade) tüpfeln <i>cf</i> sprenkeln	moucheter (avec du chocolat)
„türkischer Honig“ <i>m</i>	<i>correspond à</i> : nougat (de Montélimar)
Tüte <i>f</i> [<i>Papier</i>]	sac <i>m</i> (en papier)

T

teilen	séparer
Teller <i>m</i>	assiette <i>f</i>
Temperatur <i>f</i> temperieren	température <i>f</i> tempérer
Thermometer <i>n</i>	thermomètre <i>m</i>
tiefkühlen <i>cf</i> einfrieren	congeler, sangler
Tiegel <i>m</i> <i>cf</i> Kasserole, Stieltopf	poëlon <i>m</i>
tierische Fette <i>n</i> pl	graisses <i>f</i> pl animales
Topf <i>m</i>	pot <i>m</i>
Torte <i>cf</i> Kuchen	gâteau <i>m</i>
Törtchen <i>n</i> <i>od</i> Tortelett <i>n</i>	tartelette <i>f</i>
Tortelettform <i>f</i>	moule <i>m</i> à tartelette
Tortenbiskuit <i>n</i>	génévoise <i>f</i>
Tortenständer <i>m</i> <i>cf</i> Etagère	présentoir <i>m</i>
tourieren [<i>Teigstück</i> „ <i>falten</i> “] <i>cf</i> laminieren	tourer
turnieren <i>cf</i> eine Form ausstechen	tourner ²
(mit etw) tränken <i>cf</i> durchtränken	imbiber de qc
Trichter <i>m</i> <i>cf</i> Gießtrichter	entonnoir <i>m</i>
Triebmittel <i>n</i>	levain <i>m</i>
Trinkschokolade <i>f</i>	chocolat ² <i>m</i>

U

überziehen <i>cf</i> chemisieren, ummanteln, umhüllen	chemiser, enrober
Umfang <i>m</i> <i>cf</i> Menge, Volumen	volume <i>m</i>
ummanteln <i>od</i> umhüllen <i>cf</i> chemisieren, überziehen	enrober, chemiser
umrühren <i>cf</i> anwirken, durchrühren, rühren ²	brasser, tourner, vanner
Umweltschutz <i>m</i>	protection <i>f</i> de l'environnement
Unfall <i>m</i>	accident <i>m</i>
Unfallverhütung <i>f</i>	prévention <i>f</i> contre les accidents
unterheben <i>cf</i> frasieren, melieren	fraser
Uperisation <i>f</i> <i>cf</i> Milchsterilisation uperisierte Milch <i>f</i> <i>cf</i> H-Milch	upérisation <i>f</i> lait <i>m</i> upérisé

V

(leichte) Vanillecreme <i>f</i>	<i>correspond à</i> : crème anglaise
Vanilleschote <i>f</i>	gousse <i>f</i> de vanille
Vanillestange <i>f</i>	bâton <i>m</i> de vanille
Vanillezucker <i>m</i>	sucré <i>m</i> vanillé
Ventilator <i>m</i>	ventilateur <i>m</i>
verderblich [<i>Nahrung</i>]	périssable [<i>aliment</i>]
verdünnen	mouiller ²
verdunsten <i>od</i> verdampfen	s'évaporer
Verdunstung <i>f</i>	évaporation <i>f</i>
vereist <i>cf</i> Eis-, eisgekühlt	glacé
Verfalldatum <i>n</i>	date <i>f</i> limite de consommation (D.L.C.)
verkochen lassen <i>cf</i> eindicken, einkochen	(faire) réduire
sich vermengen (mit) <i>od</i> sich vermischen (mit) <i>cf</i> mischen	s'incorporer dans/à qc, mélanger
verpacken	emballer
Verpackung <i>f</i>	emballage <i>m</i>
verquirlen <i>cf</i> schlagen ¹ , rühren	battre, fouetter
verrühren <i>cf</i> mischen, vermischen	mélanger
verteilen [<i>Teig</i>] <i>cf</i> ausrollen	étendre [<i>pâte</i>], abaisser, dérouler

V

vertreten ¹ <i>cf</i> ersetzen	remplacer
vertreten ²	représenter
Vertreter ¹ <i>m</i>	remplaçant <i>m</i>
Vertreter ² [<i>z.B. im Handel</i>]	représentant <i>m</i> [<i>p.ex. en commerce</i>]
verzieren <i>cf</i> belegen, besetzen, garnieren	garnir, parer ¹ , fourrer
Vollkorn <i>n</i>	grain <i>m</i> complet
Vollkornmehl <i>n</i>	farine <i>f</i> complète
Vollmilch <i>f</i>	lait <i>m</i> entier
Volumen <i>n cf</i> Menge, Umfang	volume <i>m</i>
vorbereiten <i>cf</i> zubereiten ¹	préparer, accommoder
Vorbereitung <i>f cf</i> Zubereitung	préparation <i>f</i>
vorheizen [<i>Backofen</i>]	préchauffer [<i>four</i>]
Vorleger <i>m</i>	carpette <i>f</i>
vorschreiben	réglementer
Vorschrift <i>f</i>	réglementation <i>f</i>

W

Waage <i>f</i>	balance <i>f</i>
Waffel <i>f</i>	gaufre <i>f</i>
Wäffelchen <i>n</i>	gaufrette <i>f</i>
Waffeleisen <i>n</i>	moule <i>m</i> à gaufres, gaufrier <i>m</i>
Waffelhörnchen <i>n od</i> Waffeltütchen <i>n</i> [<i>Eis</i>] <i>cf</i> Hörnchen ²	cornet <i>m</i> [<i>glace</i>]
Walderdbeere <i>f</i>	fraise <i>f</i> des bois
Walnuss <i>f cf</i> Nuss	noix <i>f</i>
Walze ¹ <i>f cf</i> Ausrollmaschine	laminoir <i>m</i>
Walze ² <i>cf</i> Karierholz, Schneidewalze	rouleau <i>m</i>
Wasser <i>n</i> binden [<i>Eisherstellung</i>]	stabiliser [<i>glacerie</i>]
Wasser ziehen lassen <i>cf</i> entwässern	dégorger ²
Wasserbad <i>n</i>	bain-marie <i>m</i>
Wasserdampf <i>m</i>	buée <i>f</i> , vapeur <i>f</i> d'eau
Wasserhahn <i>m</i>	robinet <i>m</i>
wässern <i>od</i> waschen	dégorger ¹
weichkneten <i>cf</i> durchkneten, kneten	malaxer, manier, pétrir, travailler ²
weich werden [<i>Butter</i>]	ramollir [<i>beurre</i>]
Weihnachtsstollen <i>m cf</i> Christstollen	<i>Allemagne</i> : pâte levée très riche en beurre et garnie de fruits confits
Wein <i>m</i>	vin <i>m</i>
Weintraube <i>f</i>	raisin <i>m</i>
Weißblech <i>n</i>	fer <i>m</i> blanc

W

Weiterbildung <i>f cf</i> Fortbildung	formation <i>f</i> continue, formation permanente
Weizen <i>m</i>	blé <i>m</i> , froment <i>m</i>
Weizenmehl <i>n</i>	farine <i>f</i> de blé, farine de froment
Weizenschrot <i>n</i>	froment égrugé
wiegen	peser
(gefüllter) Windbeutel <i>m</i>	chou <i>m</i> à la crème
Winkelpalette <i>f</i>	palette <i>f</i> angulaire
wohlriechend <i>od</i> wohlschmeckend <i>cf</i> aromatisch	aromatique
in Würfel <i>m pl</i> schneiden	couper en dés
Würfelzucker <i>m pl</i>	sucré <i>m</i> en morceaux
würzen ¹ <i>cf</i> aromatisieren	aromatiser
würzen ² <i>cf</i> abschmecken	assaisonner
würziger machen	corser

Z

zerdrücken <i>od</i> zerkleinern <i>od</i> zermahlen <i>od</i> zerquetschen <i>od</i> zerstoßen ¹ zerstoßen ² [<i>Zucker</i>]	broyer, écraser concasser
ziehen lassen <i>cf</i> aufbrühen [<i>Tee</i>]	(faire) infuser [<i>thé, tisane</i>]
Zimt <i>m</i> gemahlener Zimt	cannelle <i>f</i> poudre <i>f</i> de cannelle
Zitronat <i>n</i> Zitrone <i>f</i> Zitronenmelisse <i>f</i> Zitrusfrüchte <i>f pl</i> Zitrusfrüchte schälen	citronnat <i>m</i> citron <i>m</i> citronnelle <i>f</i> agrumes <i>f pl</i> zester
zubereiten ¹ <i>cf</i> vorbereiten zubereiten ² <i>cf</i> kochen ³ Zubereitung <i>f cf</i> Vorbereitung Zubereitung von Blätterteig	accommoder, préparer cuisiner préparation <i>f</i> feuilletage <i>m</i>
Zucker <i>m</i> Zucker bräunen <i>od</i> Zucker schmelzen Zucker kristallisieren lassen Zuckeraustauschstoff <i>m</i> [<i>naturel</i>] zuck(e)rig <i>cf</i> gesüßt, gezuckert, süß Zuckergehalt <i>m</i> Zuckerguss <i>m</i> mit Zuckerguss zuckern Zuckerplätzchen <i>n</i> Zuckerwaren <i>f pl cf</i> Süßwaren	sucre <i>m</i> praliner masser produit <i>m</i> de substitution ² sucré teneur <i>f en</i> sucre glace <i>f</i> glacé sucrer <i>correspond à:</i> pastille confiseries ² <i>f pl</i> , sucreries <i>f pl</i>
(hin) zugeben	ajouter, additionner

Z

Zunge <i>f</i>	langue <i>f</i>
zusammendrücken <i>od</i> zusammenrollen	serrer
zusammenfalten [<i>eines dickflüssigen Teigs oder von Zucker beim Gießen</i>]	faire le ruban [<i>pâte, sucre</i>]
zusammenstellen <i>cf</i> hinzufügen, einarbeiten, beimengen, beimischen	accoler (qc à une substance), incorporer (une substance) dans/à qc
Zusatz <i>m od</i> Zusatzstoff <i>m</i> zusetzen <i>cf</i> hinzugeben	additif <i>m</i> ajouter, additionner
zuschneiden	tailler
Zutaten <i>f pl</i>	ingrédients <i>m pl</i>
Zwetschge <i>f</i>	quetche <i>f</i>
Zwieback <i>m</i>	biscotte <i>f</i>
Zwiebelkuchen <i>m</i>	tarte <i>f</i> à l'oignon
Zwischenprüfung <i>f</i>	examen <i>m</i> de passage