

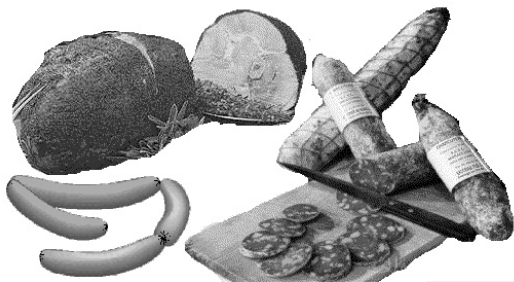
Charcutier - Traiteur **Fleischverarbeitung - Feinkost**

Français - allemand

Französisch - Deutsch

Allemand - français

Deutsch - Französisch



GLOSSAIRE / GLOSSAR

Charcutier - Traiteur
Fleischverarbeitung - Feinkost

Rédaction / Redaktion

Bernard Ladreyt

Catherine Lainé

Meinhard Petsch

Gerd Wehrle

Rédaction lexicographique /
Lexikographische Endredaktion

Ralf Pfleger

en liaison avec / in Verbindung mit

C.F.A. de la Chambre de Métiers Laval
Gertrud-Luckner-Gewerbeschule Freiburg
Boucherie-Charcuterie Jacky Potard Restigné

Ce glossaire ne mentionne que les termes les plus importants de la profession de boucher. Une liste détaillée est publiée dans le glossaire „Boucherie / Metzgerhandwerk“. De plus, le service de traiteur exigeant aussi des techniques et l'utilisation de produits et d'ustensiles courants dans d'autres métiers de bouche, on consultera utilement les glossaires „Cuisine / Küche“, „Pâtisserie / Konditorei“ et „Boulangerie / Bäckerhandwerk“.

Dieses Glossar enthält nur die wichtigsten Fachbegriffe aus dem Metzgerhandwerk. Eine ausführliche Wortliste enthält das Glossar „Boucherie / Metzgerhandwerk“. Die Tätigkeit des Feinkostmetzgers mit Party-Service erfordert außerdem Techniken, Rohstoffe und Geräte, die in anderen Nahrungsberufen geläufig sind. Es empfiehlt sich daher, auch die Glossare „Cuisine / Küche“, „Pâtisserie / Konditorei“ und „Boulangerie / Bäckerhandwerk“ zu Rate zu ziehen.

**Charcutier - Traiteur /
Fleischverarbeitung - Feinkost**

Français / Allemand
Französisch / Deutsch

abats <i>m pl</i>	Innereien <i>f pl</i>
abattis <i>m pl</i>	Geflügelklein <i>n</i> , Hühnerklein <i>n</i>
abattre	schlachten
accommoder <i>cf</i> préparer	zubereiten
acidulé <i>cf</i> aigre	sauer, säuerlich
additif <i>m cf</i> ajout	Zusatz <i>m</i> , Zusatzstoff <i>m</i>
additif de conservation <i>[chimique]</i> <i>cf</i> produit de conservation	Konservierungsstoff <i>m</i> <i>[chimisch]</i>
additionner <i>cf</i> ajouter	hinzufügen, zugeben
adipeux	fettreich
adjuvant <i>m de</i> cuttéragé	Kutterhilfsmittel <i>n</i> , Kuttersalz(e) <i>n (oder pl)</i>
adjuvant <i>m de</i> salaison	Pökelhilfsstoff <i>m</i>
adjuvant <i>m</i> liquide <i>[saumurage]</i>	Schinkenspritzmittel <i>n</i>
aération <i>f</i>	Entlüftung <i>f</i>
aérer	entlüften
affinage <i>m</i>	Veredelung <i>f</i>
affiner <i>cf</i> améliorer	verfeinern, veredeln
affûter <i>[couteau]</i>	schärfen, schleifen, abziehen <i>[Messer]</i>

A

agneau <i>m</i>	Lamm <i>n</i>
aigre <i>cf</i> acidulé	sauer, säuerlich
aiguille <i>f</i> à brider aiguille <i>f</i> à larder <i>cf</i> lardoire	Bridiernadel <i>f</i> Spicknadel <i>f</i>
aiguillette <i>f</i>	<i>entspricht:</i> spitz zulaufendes Stück Fleisch
aiguisé <i>cf</i> tranchant	scharf [<i>Messer</i>]
ail <i>m</i>	Knoblauch <i>m</i>
aile <i>f</i> aileron <i>m</i>	Flügel <i>m</i> Flügelspitze <i>f</i>
airelle <i>f</i>	Preiselbeere <i>f</i>
ajout <i>m</i> <i>cf</i> additif ajouter <i>cf</i> additionner	Zusatz <i>m</i> , Zusatzstoff <i>m</i> hinzufügen, zugeben
à l'ancienne	<i>Frankreich:</i> gesetzlich geregelte Bezeichnung für Fleischerzeugnisse ohne andere Zusatzstoffe als Nitratsalz
à l'anglaise	<i>entspricht:</i> in Salzwasser gekocht

albumine <i>f</i>	Milcheiweiß <i>n</i>
alicot <i>m</i>	<i>Frankreich:</i> Enten- oder Gänseklein als Ragout, mit Pilzen und Kastanien (Spezialität aus Südwestfrankreich)
aliment <i>m</i>	Nahrungsmittel <i>n</i> , Lebensmittel <i>n</i>
alimentaire	Ernährungs-, Nahrungs-
alimentation <i>f</i>	Ernährung <i>f</i>
(s') alimenter	(sich) ernähren
allégé [<i>de graisse</i>]	fettreduziert
améliorer <i>cf</i> affiner	verfeinern, veredeln
anchois <i>m</i>	Anchovis <i>f</i> , Sardelle <i>f</i>
andouille <i>f</i>	<i>Frankreich:</i> dicke, meist kalt servierte Kaldaunenwurst (versch. Spezialitäten: Guémené, Vire u.a.)
andouillette <i>f</i>	<i>Frankreich:</i> kleine, meist gebratene Kaldaunenwurst (versch. Spezialitäten: Cambrai, Troyes u.a.)
aneth <i>m</i>	Dill <i>m</i>

A

appareil¹ *m cf* ustensile
appareil² *m*

Gerät *n*, Apparat *m*
entspricht: vorbereitete
Grundbestandteile für
verschiedene Zube-
reitungen

appellation f d'origine

appellation d'origine
contrôlée (A.O.C.)

entspricht: Herkunfts-
bezeichnung *f*
gesetzlich geschützte
Herkunftsbezeichnung

apprenti *m*

apprentie *f*

apprentissage *m*

Auszubildender *m*, Lehrling *m*

Auszubildende *f*

Lehre *f*, Lehrzeit *f*

armoire f de séchage

Trockenschrank *m*

aromate *m*

cf herbe aromatique

aromatiser

cf assaisonner, épicer

Gewürzpflanze *f*,

Küchenkraut *n*

würzen, abschmecken

artisan *m*

artisanal

artisanat *m*

Handwerker *m*

handwerklich

Handwerk *n*, Gewerbe *n*

asperge *f*

Spargel *m*

assaisonnement *m*

assaisonner

cf aromatiser, épicer

Würzen *n*

abschmecken, würzen

assorti

assortiment *m cf choix*

gemischt, zusammengestellt

Auswahl *f*, Zusammen-
stellung *f*

autoclave *m [industriel] ou*

autocuiseur *m [particulier]*

Druckkochkessel *m*

B

bacon <i>m</i>	<i>Frankreich:</i> gepökelt, geräuchertes Schweinefilet mit etw bestreichen
badigeonner de qc <i>cf</i> enduire de qc, dorer <i>[jaune d'œuf]</i>	
baie <i>f</i> de genièvre	Wacholderbeere <i>f</i>
bain-marie <i>m</i> <i>[cuisson]</i>	Wasserbad <i>n</i> <i>[Garvorgang]</i>
ballottine <i>f</i> <i>cf</i> galantine, dodine	<i>entspricht:</i> kleine, meist gefüllte Roulade <i>f</i> <i>[Fleisch, Wild, Geflügel]</i> , Galantine <i>f</i>
bande <i>f</i>	Streifen <i>m</i>
bar <i>m</i> <i>[poisson]</i> <i>cf</i> loup de mer	Seebarsch <i>m</i>
barbecue <i>m</i>	Grill <i>m</i>
barde <i>f</i>	(dünne Scheibe) Rücken- speck <i>m</i>
barder	umwickeln <i>[Speck]</i> , bardieren
bardière <i>f</i> <i>[porc]</i> <i>cf</i> lard dorsal	Speckseite <i>f</i> , Rückenspeck <i>m</i>
barquette <i>f</i>	Schälchen <i>n</i>
barre <i>f</i> de fumoir	Rauchstock <i>m</i>

basilic <i>m</i>	Basilikum <i>n</i>
à la basquaise ou basquaise <i>f</i>	<i>Frankreich</i> : Soße oder Beilage aus Zwiebeln, mit Würfeln von Bayonne- schinken (Spezialität aus dem Baskenland)
baudroie <i>f cf</i> lotte	Seeteufel <i>m</i>
baudruche <i>f</i>	Buttdarm <i>m</i> , Säckchen <i>n</i> , Kappe <i>f</i>
bécassine <i>f</i>	Schnepfe <i>f</i>
betterave <i>f rouge</i>	rote Bete <i>f</i>
billot <i>m cf</i> étal	Hackblock <i>m</i> , Arbeitstisch <i>m</i>
blanc <i>m d'œuf</i>	Eiweiß <i>n</i>
blanquette <i>f de veau</i>	<i>entspricht</i> : Kalbsfrikassee <i>n</i>
bœuf <i>m</i>	Rind <i>n</i> , Ochse <i>m</i> , Rindfleisch <i>n</i>
bœuf <i>m</i> bouilli ou bœuf cuit	<i>entspricht</i> : gekochtes, gewürztes Rindfleisch, kalt verkauft
bœuf <i>m</i> à bouillir	Kochfleisch <i>n</i> , Siedfleisch <i>n</i>
bœuf <i>m</i> bourguignon	<i>entspricht</i> : Rindfleisch- stücke in Rotwein geschmort

bœuf <i>m</i> braisé <i>ou</i> bœuf <i>m</i> en daube <i>ou</i> bœuf <i>m</i> (à la) mode bœuf <i>m</i> miroton <i>cf</i> miroton	Rinderschmorbraten <i>m</i> <i>entspricht</i> : Rinderragout <i>n</i> in Zwiebelsauce
boîte <i>f</i> (de conserve) boîte <i>f</i> bombée	(Konserven-) Dose <i>f</i> bombierte Konservendose <i>f</i>
bolet <i>m</i> <i>cf</i> cèpe	Steinpilz <i>m</i>
bord <i>m</i>	Rand <i>m</i>
bouchée <i>f</i>	<i>entspricht</i> : Pastetchen <i>n</i> , Törtchen <i>n</i> aus Blätterteig
bouchée <i>f</i> à la reine	Königinpastete <i>f</i>
boucher <i>m</i>	Metzger <i>m</i> , Fleischer <i>m</i> , Schlachter <i>m</i> [<i>in Frankreich</i> <i>in der Regel nur mit</i> <i>Zerlegung und Zuschnitt von</i> <i>Fleisch befasst</i>]
boucherie <i>f</i>	Metzgerei <i>f</i> , Fleischerei <i>f</i> , Schlachtereier <i>f</i> [<i>in Frankreich</i> : <i>in der Regel nur Verkauf von</i> <i>zugeschnittenem Fleisch</i>]
boucherie <i>f</i> chevaline <i>ou</i> boucherie <i>f</i> hippophagique	Pferdemetzgerei <i>f</i>

boudin <i>m</i>	<i>entspricht: Blutwurst f</i> (einfach, kalt serviert) Weißwurst <i>f</i> <i>entspricht: Blutwurst f</i> (warm oder gegrillt serviert)
boudin <i>m</i> blanc	
boudin <i>m</i> noir	
(faire) bouillir <i>cf</i> cuire ² , pocher	kochen, sieden, pochieren
bouilloire <i>f</i>	Kochkessel <i>m</i>
bouillon <i>m</i> [<i>pour cuisson de saucisses et saucissons</i>]	Kesselbrühe <i>f</i> , Wurstbrühe <i>f</i>
bouillon <i>m</i> cube <i>cf</i> fond déshydraté	Instantbrühe <i>f</i>
bouillon <i>m</i> de viande <i>cf</i> consommé	Fleischbrühe <i>f</i>
boulette <i>f</i> (de viande)	Fleischklößchen <i>n</i> , Frikadelle <i>f</i> , Bulette <i>f</i> , Boulette <i>f</i>
bouquet ¹ <i>m</i> [<i>crustacé</i>]	Königskrabbe <i>f</i>
bouquet ² <i>m</i> garni	Gewürzsträußchen <i>n</i>
bovidé <i>m</i>	Rind <i>n</i> [<i>Gattung</i>]
bovin	Rind-, Rinds-, Rinder-, vom Rind

B

boyau <i>m</i>	Darm <i>m</i> , Wurstdarm <i>m</i>
boyau <i>m</i> artificiel	Kunst(stoff)darm <i>m</i>
boyau <i>m</i> naturel	Naturdarm <i>m</i>
boyau <i>m</i> en fibres animales	Hautfaserdarm <i>m</i>
boyau <i>m</i> en fibres protéiques	Kollagendarm <i>m</i>
braiser	schmoren
brandade <i>f</i> (de morue)	<i>Frankreich</i> : Frikassee aus Stockfischstücken in Öl mit Sahne und Knoblauch (Spezialität aus Südfrankreich)
brassin <i>m</i> <i>cf</i> fond blanc	Sud <i>m</i>
brebis <i>f</i>	Schaf <i>n</i>
brevet <i>m</i> de maîtrise	<i>entspricht</i> : Meisterbrief
brider	bridieren, (Geflügel) zunähen
broche <i>f</i>	Bratspieß <i>m</i>
brochette <i>f</i> (de viande)	Fleischspießchen <i>n</i>
brochet <i>m</i> [<i>poisson</i>]	Hecht <i>m</i>
broyeur <i>m</i> <i>cf</i> hachoir	Fleischwolf <i>m</i>
buée <i>f</i> <i>cf</i> vapeur	Dampf <i>m</i>
buffet <i>m</i> campagnard	<i>entspricht</i> : kaltes Büffet mit Wurstwaren und Wein

bulle *f* **d'air** *cf* poche d'air

Luftabschluss *m*

bureau *m* **d'action**
sanitaire *cf* service du
contrôle sanitaire

entspricht: Gesundheitsamt

C

cabri <i>m cf</i> chevreau	Zicklein <i>n</i> , Ziegenkitz <i>n</i>
caille <i>f</i>	Wachtel <i>f</i>
calcul <i>m cf</i> évaluation calculer <i>cf</i> évaluer	Berechnung <i>f</i> berechnen
canard <i>m</i> canard <i>m</i> sauvage cane <i>f</i> canette <i>f</i>	Erpel <i>m</i> Wildente <i>f</i> Ente <i>f</i> junge Ente <i>f</i>
carcasse <i>f</i>	Rumpf <i>m</i> , Carcasse <i>f</i>
carré <i>m</i> carré <i>m</i> fumé	Kotelettstrang <i>m</i> [<i>Stiel- und Filetkoteletts</i>] <i>entspricht: „Kasseler Rippenspeer“</i>
carrelet <i>m cf</i> plie	Scholle <i>f</i>
cartilage <i>m</i>	Knorpel <i>m</i>
casserole <i>f</i>	Topf <i>m</i>
cassolette <i>f</i>	<i>entspricht: kleines Gericht in feuerfestem Pfännchen serviert; auch Bezeichnung dieses Pfännchens</i>

cassoulet <i>m</i>	<i>entspricht:</i> Eintopf aus weißen Bohnen und eingemachtem Fleisch (Spezialität aus Toulouse)
céleri <i>m</i> rémoulade	<i>entspricht:</i> Selleriesalat mit Remouladensoße
centre <i>m</i> de formation d'apprentis (C.F.A.) <i>cf</i> école professionnelle	<i>Frankreich:</i> Berufsschule für Auszubildende im dualen System
cèpe <i>m</i> <i>cf</i> bolet	Steinpilz <i>m</i>
cervelas <i>m</i>	<i>entspricht:</i> Fleischwurst, Lyoner Wurst
chair <i>f</i> à saucisse(s) <i>cf</i> farce, pâte	Brät <i>n</i> , Farce <i>f</i> , Füllung <i>f</i> , Wurstfüllung <i>f</i> , Wurstmasse <i>f</i>
chaleur <i>f</i>	Hitze <i>f</i> , Wärme <i>f</i>
chambre <i>f</i> de métiers	Handwerkskammer <i>f</i>
chambre <i>f</i> froide	Kühlraum <i>m</i>
champignon <i>m</i> champignon <i>m</i> de Paris	Pilz <i>m</i> [<i>allgemein</i>] Champignon <i>m</i>
chanterelle <i>f</i> <i>cf</i> girolle	Pfifferling <i>m</i>
chapelure <i>f</i>	Paniermehl <i>n</i>

chapon <i>m</i>	Kapaun <i>m</i> [kastrierter Masthahn]
charcuterie ¹ <i>f</i>	Wurstwaren <i>f pl</i> , Wurst <i>f</i> [allg.]
charcuterie ² <i>f</i> [magasin]	entspricht: Wurstwarengeschäft [in der Regel kein Verkauf von Rohfleisch]
charcuterie <i>f en coupe</i>	entspricht: Aufschnitt, Aufschnittware
charcutier <i>m</i>	entspricht: Metzger [in Frankreich in der Regel Hersteller und Verkäufer von Fleisch- und Wurstwaren, nicht mit Zerlegung und Zuschnitt von Rohfleisch befasst]
charcutier-traiteur <i>cf</i> traiteur	Feinkostmetzger <i>m</i>
chariot <i>m de fumoir</i>	Räucherwagen <i>m</i>
chaud-froid <i>m</i>	entspricht: alle Arten von Sülzen
chaudin <i>m cf</i> gros de bœuf	Dickdarm <i>m</i> , Krausdarm [Schwein], Mitteldarm [Rind]
cheval <i>m</i>	Pferd <i>n</i> , Pferdefleisch <i>n</i>
chèvre <i>f</i>	Ziege <i>f</i>
chevreau <i>m cf</i> cabri	Zicklein <i>n</i> , Ziegenkitz <i>n</i>
chevrette <i>f</i>	Ricke <i>f</i>

en chiffonnade	<i>entspricht: unregelmäßig, „zerknüllt“ angerichtete dünne Schinken- oder Fleischscheiben</i>
chinois <i>m [porc] cf masse [porc], menu [porc, mouton], courbe² [bœuf], intestin grêle</i>	Bratwurstdarm <i>m [Schwein]</i> , Kranzdarm <i>m [Rind]</i> , Saitling <i>m [Hammel]</i> , Dünndarm <i>m</i>
chipolata <i>f</i>	<i>entspricht: Zwiebelbratwurstchen n pl</i>
choix <i>m cf</i> assortiment	Auswahl <i>f</i> , Zusammenstellung <i>f</i>
ciboulette <i>f</i>	Schnittlauch <i>m</i>
ciseaux <i>m pl</i>	Schere <i>f</i>
ciseler	fein hacken
civet <i>m</i>	Wildpfeffer <i>m [Ragout]</i>
clarification <i>f</i> clarifier	Klären <i>n</i> , Klärung <i>f</i> klären, klarifizieren
client <i>m</i> clientèle <i>f</i>	Kunde <i>m</i> Kundschaft <i>f</i>
clipper clippeuse <i>f</i>	klippen Klippmaschine <i>f</i>

clou <i>m de girofle</i>	Gewürznelke <i>f</i>
cochon <i>m cf porc</i> cochon <i>m de lait</i>	Schwein <i>n</i> , Schweinefleisch <i>n</i> Spanferkel <i>n</i>
code <i>m des usages</i>	<i>entspricht:</i> Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse
cœur <i>m</i>	Herz <i>n</i>
colin <i>m</i>	Seehecht <i>m</i>
collier <i>m [veau, bœuf, mouton] cf échine [porc]</i>	Hals <i>m</i> , Kamm <i>m</i> , Nacken <i>m</i>
colorant <i>m</i>	Farbstoff <i>m</i>
comité <i>m d'entreprise</i>	<i>entspricht:</i> Betriebsrat
commerce <i>m cf entreprise</i>	Betrieb <i>m</i> , Geschäft <i>n</i>
comparaison <i>f</i> comparer	Vergleich <i>m</i> vergleichen
concombre <i>m</i>	Gurke <i>f</i>
condiment <i>m cf épice</i>	Gewürz <i>n</i> , Würze <i>f</i>
conditionnement <i>m</i> <i>cf emballage</i>	Verpackung <i>f</i>
conditionner <i>cf emballer</i>	verpacken, einpacken

confit <i>m</i>	<i>entspricht:</i> in eigenem Fett gekochtes Fleisch
congélateur <i>m</i> congeler	Tiefkühltruhe <i>f</i> einfrieren
conseiller <i>qn ou</i> donner des conseils à <i>qn</i>	<i>jdn</i> beraten
conservation <i>f</i> de bonne conservation consERVE <i>f</i> en conserve mettre en conserve conserver	Haltbarkeit <i>f</i> , Konservierung <i>f</i> , Aufbewahrung <i>f</i> haltbar Vollkonserven <i>f</i> eingedost [<i>Konserven in der Dose</i>] einmachen aufbewahren
consistance <i>f</i>	Beschaffenheit <i>f</i>
consommateur <i>m</i> consommation <i>f</i> consommer à consommer de préférence avant...	Verbraucher <i>m</i> Verbrauch <i>m</i> , Verzehr <i>m</i> verbrauchen, verzehren mindestens haltbar bis...
consommé <i>m</i> <i>cf</i> bouillon de viande	Fleischbrühe <i>f</i>
copeaux <i>m pl</i> (de bois) [<i>fumage</i>]	Holzspäne <i>m pl</i> [<i>Räucherung</i>]

C

coq <i>m</i>	Hahn <i>m</i>
coq <i>m</i> au vin	<i>entspricht:</i> Stücke vom Hahn, in Soße mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Pilzen und in der Regel Rotwein junger Hahn
coquelet <i>m</i>	
coquillage <i>m</i>	Schalentier <i>n</i>
coquille <i>f</i> Saint-Jacques	Jakobsmuschel <i>f</i>
coriace <i>cf</i> dur	hart, zäh
cornichon <i>m</i>	Gewürzgurke <i>f</i>
côte <i>f</i> ou côtelette <i>f</i>	Kotelett <i>n</i> , Rippe <i>f</i>
couenne <i>f</i>	Schwarte <i>f</i>
coupe <i>f</i> <i>cf</i> découpe	Schnitt <i>m</i> , Zuschnitt
couper	abschneiden, schneiden
couper en julienne	in Streifen schneiden
couper en tranches	aufschneiden, in
<i>cf</i> trancher, découper	Scheiben schneiden, zerschneiden
couperet <i>m</i>	Hackbeil <i>n</i>
courbe ¹	gekrümmt, <i>entspricht:</i> im Ring <i>m</i>
courbe ² <i>f</i> [<i>bœuf</i>]	Kranzdarm <i>m</i> [<i>Rind</i>],
<i>cf</i> menu [<i>porc, mouton</i>],	Bratwurst darm <i>m</i> [<i>Schwein</i>]
masse, chinois [<i>porc</i>],	Saitling <i>m</i> [<i>Hammel</i>],

intestin grêle	Dünndarm <i>m</i>
couronne <i>f</i> [<i>hachoir</i>]	Überwurfmutter <i>f</i> [<i>Fleischwolf</i>]
couscous <i>m</i>	<i>Frankreich</i> : nordafrikanische Spezialität mit Rind, Hammel, Geflügel, Merguezwurstchen, Gemüse und Hirsegrieß
couteau <i>m</i>	Messer <i>n</i>
couteau <i>m</i> à batte	Platiermesser <i>n</i>
couteau <i>m</i> à découper	Aufschnittmesser <i>n</i>
couteau <i>m</i> à désosser	Ausbeinmesser <i>n</i>
couteau <i>m</i> à émincer	Gemüsemesser <i>n</i>
couteau <i>m</i> à éplucher	Schälmesser <i>n</i>
couteau <i>m</i> en croix [<i>hachoir</i>]	Kreuzmesser <i>n</i> [<i>Fleischwolf</i>]
crabe <i>m</i>	Krebs <i>m</i> [<i>Meer</i>]
crème <i>f</i> de foie	Lebercreme <i>f</i>
<i>cf</i> mousse de foie	
crémeux	cremig
crépine <i>f</i> (de porc) <i>cf</i> ratis	Netz <i>n</i> , Netzfett <i>n</i> [<i>Schwein</i>]
crépinette <i>f</i>	<i>entspricht</i> : kleine Mettwurst im Netz, zum Grillen
crevette <i>f</i>	Garnele <i>f</i> , Krabbe <i>f</i>
croustade <i>f</i>	<i>entspricht</i> : warme Blätterteigpastete

croustillant	knusprig, kross
croûte <i>f</i>	Kruste <i>f</i>
en croûte <i>f</i>	im Teigmantel
cru	roh
crudités <i>f pl</i>	Rohkost <i>f</i> [<i>rohe Salate</i>]
crustacé <i>m</i>	Krustentier <i>n</i>
cuire ¹ <i>cf</i> rôtir, sauter	(an)braten, backen, garen
cuire ² <i>cf</i> (faire) bouillir,	kochen, sieden, pochieren
pocher	
cuire à l'étuvée <i>cf</i> étuver,	dünsten, dämpfen
suer	
cuire à petit feu	auf kleiner Flamme kochen,
<i>cf</i> mijoter, mitonner	bei schwacher Hitze
	schmoren
cuisson <i>f</i>	Backen <i>n</i> , Braten <i>n</i> , Garen
cuisson <i>f</i> à la vapeur	<i>n</i> , Kochen <i>n</i> , Sieden <i>n</i>
cuisson <i>f</i> par pochage	<i>entspricht</i> : Garen in Dampf
cuisson <i>f</i> rapide	Brühen <i>n</i>
cuisson <i>f</i> sous vide	Kurzbraten <i>n</i>
	<i>entspricht</i> : Garen im Beutel
cuisse <i>f</i>	Schenkel <i>m</i>
cuisse <i>f</i> de grenouille	Froschschenkel <i>m</i>
cuisson <i>m cf</i> gigoue	Keule <i>f</i> [<i>Wild</i>]
cumin <i>m</i>	Kümmel <i>m</i>
cutter <i>m cf</i> robot-coupe	Kutter <i>m</i>

date <i>f</i> limite de consommation (D.L.C.)	Mindesthaltbarkeitsdatum <i>n</i> (MHD)
daube <i>f</i>	<i>entspricht:</i> Gericht aus Fleisch und Gemüse, mit wenig Flüssigkeit lange geschmort
dé <i>m</i>	Würfel <i>m</i>
décoloration <i>m</i>	Verfärbung <i>f</i>
décongeler	auftauen
décor <i>m</i>	Garnierung <i>f</i> , Garnitur <i>f</i>
décorer <i>cf</i> garnir	garnieren, verzieren
découenner	entschwarten, abschwarten
découenneuse <i>f</i>	Abschwartmaschine <i>f</i>
découpe <i>f cf</i> coupe	Schnitt <i>m</i> , Zuschnitt
découper <i>cf</i> couper en tranches, trancher	aufschneiden, zerschneiden, in Scheiben schneiden
dégazage <i>m [farce]</i>	Entlüftung <i>f [Brät beim Kuttern]</i>
dégazer [farce]	entlüften [Brät]
dégraissier	entfetten
(se) déliier [défaut de fabrication]	absetzen [Herstellungsfehler]

D

demi-sel <i>m cf salaison</i> ²	Pökelfleisch <i>n</i>
démouler	stürzen [<i>aus der Form nehmen</i>]
dépouiller	häuten, die Haut abziehen
désinfecter	desinfizieren
désirer	wünschen
dessécher	austrocknen
diététique	Diät-, diät-
dinde <i>f</i>	Truthenne <i>f</i> , Pute <i>f</i>
dindon <i>m</i>	Truthahn <i>m</i> , Puter <i>m</i>
dindonneau <i>m</i>	junge Pute <i>f</i>
Direction <i>f</i> des Services Vétérinaires (D.S.V.)	<i>Frankreich:</i> entspricht den Veterinärbehörden der deutschen Bundesländer
dodine <i>f cf galantine, ballottine</i>	<i>entspricht:</i> meist gefüllte kleine Roulade [<i>Fleisch, Wild, Geflügel</i>], Galantine
dorer [<i>jaune d'œuf</i>] <i>cf badigeonner de qc, enduire de qc</i>	mit Eigelb <i>n</i> bestreichen

dos <i>m</i>	Rücken <i>m</i>
doux [<i>assaisonnement</i>]	mild (gewürzt)
dresser (sur plat)	(auf einer Platte) anrichten
dur <i>cf</i> coriace	hart, zäh
durcir	hart werden

échalote <i>f</i>	Schalotte <i>f</i>
échangeur-évaporateur <i>m</i>	Verdampfer <i>m</i>
échauder	brühen [<i>Innereien</i>]
échine <i>f</i> [<i>porc</i>] <i>cf</i> collier [<i>veau, bœuf, mouton</i>]	Nacken <i>m</i> , Hals <i>m</i> , Kamm <i>m</i>
école <i>f</i> professionnelle [<i>en général</i>] <i>cf</i> centre de formation d'apprentis (C.F.A.)	Berufsschule <i>f</i>
écrevisse <i>f</i>	Krebs <i>m</i> [<i>Süßwasser</i>]
écume <i>f</i> écumer écumoire <i>f</i>	Schaum <i>m</i> Schaum <i>m</i> abschöpfen Schaumlöffel <i>m</i>
effiler	<i>entspricht</i> : Ausnehmen der Gedärme [<i>Geflügel</i>]
emballage <i>m</i> <i>cf</i> conditionnement emballer <i>cf</i> conditionner	Verpackung <i>f</i> einpacken, verpacken
embosser émincer	einfüllen [<i>Wurst</i>] schnetzeln, dünn schneiden
émulsifiant <i>m</i>	Emulgator <i>m</i>

enduire de qc <i>cf badigeonner de qc, dorer</i>	mit etw. bestreichen
entailler	einritzen, einschneiden
entame <i>f</i>	Anschnitt <i>m</i>
entonnoir <i>m</i>	Trichter <i>m</i> , Füllrohr <i>n</i>
entrelardé [<i>porc</i>] <i>cf</i> marbré, persillé	durchwachsen, marmoriert
entreprise <i>f cf</i> commerce	Betrieb <i>m</i> , Geschäft <i>n</i>
épice <i>f cf</i> condiment épicer <i>cf</i> aromatiser, assaisonner	Gewürz <i>n</i> , Würze <i>f</i> würzen, abschmecken
escalope <i>f</i>	Schnitzel <i>n</i>
escargot <i>m</i>	Schnecke <i>f</i>
estomac <i>m</i>	Magen <i>m</i>
estouffade <i>f</i> [<i>bœuf, porc, oie</i>]	<i>entspricht:</i> gedünstete Fleischscheibe [<i>Rind,</i> <i>Schwein, Gans</i>] in Rotwein, mit Speck und Schalotten
établi <i>m cf</i> billot étalage <i>m cf</i> vitrine étaler	Arbeitstisch <i>m</i> , Hackblock <i>m</i> Auslage <i>f</i> , Schaufenster <i>n</i> auslegen

étiquetage *m*

Kennzeichnung *f*,
Etikettierung *f*
dünsten, dämpfen

étuver *cf* cuire à l'étuvée,
suer

évaluation *f cf* calcul
évaluer *cf* calculer

Berechnung *f*
berechnen

éviscérer [*volaille*]

entspricht: Ausnehmen der
Innereien [*Geflügel*]

examen *m*

examen *m* de passage
examen *m* final

examiner

Prüfung *f*
Zwischenprüfung *f*
Abschlussprüfung *f*
prüfen

exhausteur *m de goût*
cf glutamate (de sodium)

Geschmacksverstärker *m*,
Glutamat *n*

faisan <i>m</i>	Fasan <i>m</i>
faisandeau <i>m</i>	Jungfasan <i>m</i>
„fait maison“	hausgemacht
farce <i>f</i> <i>cf</i> chair à saucisse(s), pâte ² farce de base <i>ou</i> farce fine à farce fine farcir	Brät <i>n</i> , Farce <i>f</i> , Füllung <i>f</i> , Wurstfüllung, Wurstmasse <i>f</i> Grundbrät, Aufschnitt- grundbrät feingekörnt [<i>Zerkleinerung</i>] farcieren, füllen
ferme [<i>consistance</i>] ferme à la coupe	fest [<i>im Biss</i>], kernig, knackig schnittfest
fermentation <i>f</i> [<i>saucissons secs, jambon</i>]	Naturreifung <i>f</i> [<i>Rohwurst, Rohschinken</i>]
fermeture à bagues <i>ou</i> à clips	Klippverschluss <i>m</i>
fermeuse <i>f</i>	Verschließmaschine <i>f</i>
fermier	<i>entspricht</i> : „vom Bauernhof“, „Land-“ (ware)
feuille <i>f</i>	<i>entspricht</i> : kleines Hackbeil
fibre <i>f</i> fibreuse	Faser <i>f</i> faserig

F

ficelage <i>m</i> ficeler	Abbinden <i>n</i> [Därme] mit Bindfaden <i>m</i> umwickeln, abbinden [Därme]
ficelle <i>f</i>	Bindfaden <i>m</i> , Küchengarn <i>n</i> , Wurstgarn <i>n</i>
filet <i>m</i>	Filet <i>n</i> , Lende <i>f</i>
film <i>m</i> alimentaire	Klarsichtfolie <i>f</i>
fin <i>cf</i> à pâte fine	fein [Wurst]
fleur <i>f</i> [saucisson sec]	entspricht: Edelschimmel <i>m</i>
foie <i>m</i> de volaille <i>ou</i> foie <i>m</i> blond foie <i>m</i> gras	Geflügelleber <i>f</i> Stopfleber <i>f</i> [Ente, Gans]
foncer [p. ex. un moule]	auslegen [z. B. eine Form]
fond <i>m</i> blanc <i>cf</i> brassin fond <i>m</i> déshydraté <i>cf</i> bouillon cube	Sud <i>m</i> Instantbrühe <i>f</i>
(faire) fondre [gras]	schmelzen, auslassen [Fett]
formation <i>f</i> formation <i>f</i> continue <i>ou</i> formation <i>f</i> permanente former <i>qn</i>	Ausbildung <i>f</i> Fortbildung <i>f</i> , Weiterbildung <i>f</i> jdn ausbilden
fort <i>cf</i> piquant	scharf (gewürzt)

four <i>m</i>	Backofen <i>m</i> , Backröhre <i>f</i>
fourneau <i>m</i> [<i>armoire</i>]	Kochschrank <i>m</i>
foyer <i>m</i> [<i>fumage</i>]	<i>entspricht</i> : Boden <i>m</i> der Feuerstelle [<i>Räucherzimmer</i>]
frais	frisch, kühl
fraise <i>f</i> [<i>veau</i>]	Gekröse <i>n</i> [<i>Kalb</i>]
fressure <i>f</i>	Geschlinge <i>n</i> [<i>Organe aus der Brusthöhle</i>]
fricandeau <i>m</i>	<i>Frankreich</i> : gespickte und geschmorte Kalbfleischscheibe <i>f</i>
fricassé <i>m</i>	<i>entspricht</i> : gedünstetes Ragout <i>n</i> [<i>Kalb, Geflügel</i>] in weißer Soße
fromage <i>m de tête</i> <i>cf</i> pâté de tête, tête roulée, museau de porc	Presskopf <i>m</i> , Presssack <i>m</i> , Schwartenmagen <i>m</i> , Schweinskopfsülze <i>f</i>
fruits <i>m pl de mer</i>	Meeresfrüchte <i>f pl</i>
fumage <i>m</i> fumage <i>m</i> à chaud fumage <i>m</i> à froid	Räuchern <i>n</i> Heißräucherung <i>f</i> Kalträucherung <i>f</i>
fumé	Rauch-, Räucher-

fumée *f*Rauch *m***fumer**

räuchern

fumet *m cf* odeurAroma *n*, Duft *m***fumoir** *m*Rauchfang *m*,
Räucherammer *f***fuseau** *m [porc]*Fettende *n*

galantine *f cf ballottine, dodine*

entspricht: meist gefüllte kleine Roulade f [Fleisch, Wild, Geflügel], Galantine f

garnir *cf décorer*
garni
garniture *f*

garnieren, verzieren
mit Beilage *f*
Beilagen *f pl*

gélatine *f (en) feuille*
gélatine *f en poudre*
gelée *f de viande*
gélifier

Blattaspik *m*
Aspikpulver *n*
Aspik *m*, Gallerte *f*, Sülze *f*
gelieren

gendarme *m*

entspricht: Landjäger m

générateur *m de fumée*

Raucherzeuger *m*

gésier *m*

Fleischmagen *m [Vögel]*,
Kaumagen *m*

gibelotte *f de lapin*

Kaninchenfrikassee *n*

gibier *m*

Wild *n*, Wildbret *n*

gigot *m [agneau, mouton]*

Keule *f [Lamm, Hammel]*

gigue *f cf cuissot [gibier]*

Keule *f [Wild]*

gingembre *m*

Ingwer *m*

girolle *f cf chanterelle*

Pfifferling *m*

glace <i>f</i> pilée	Eisschnee <i>m</i> , Schüttung <i>f</i> [gefroren]
glutamate <i>m</i> (de sodium) <i>cf</i> exhausteur de goût	Geschmacksverstärker <i>m</i> , Glutamat <i>n</i>
gonfler	aufquellen, quellen
goret <i>m</i>	Jungschwein <i>n</i>
gougère <i>f</i>	<i>Frankreich</i> : rundes Brand- teigstück <i>n</i> mit Käseeinlage
gousse <i>f</i> d'ail	Knoblauchzehe <i>f</i>
goût <i>m</i> <i>cf</i> saveur qui a bon goût	Geschmack <i>m</i> schmackhaft
granulation <i>f</i> <i>cf</i> hachage ¹ granulé	Körnung <i>f</i> körnig
gras <i>m</i> ou graisse <i>f</i> sans gras graisse <i>f</i> de porc graisse <i>f</i> d'oie gras gras-double <i>m</i> <i>cf</i> panse	Fett <i>n</i> fettlos Flomen <i>m</i> , Nierenfett <i>n</i> , Schmer <i>m</i> oder <i>n</i> Gänseschmalz <i>n</i> fett, fetthaltig <i>Frankreich</i> : gerollter und gekochter Pansen <i>m</i>
gratin <i>m</i>	<i>entspricht</i> : mit Käse über- backenes Gericht <i>n</i>

gratiner	gratinieren, (mit Käse) überbacken, überkrusten
grattons <i>m pl</i>	<i>entspricht:</i> Grieben <i>f pl</i>
grenadin <i>m de veau</i>	<i>entspricht:</i> kleine, dicke Kalbfleischscheibe <i>f</i> aus der Nuss, mit Speckhülle
gribiche <i>f [sauce]</i>	<i>entspricht:</i> Mayonnaisesoße <i>f</i> mit hartem Ei, Gewürzgurken und Kapern
grille <i>f fine [hachoir]</i>	Schrotscheibe <i>f [Fleischwolf]</i>
grille <i>f moyenne [hachoir]</i>	Erbsenscheibe <i>f [Fleischwolf]</i>
gros	dick
à gros grain <i>ou</i>	grobkörnig, grob zerkleinert
à gros hachage	
gros <i>m de bœuf</i> <i>cf</i> chaudin	Dickdarm <i>m</i> , Mitteldarm <i>m</i> [Rind], Krausdarm <i>m</i> [Schwein]
grosse grille <i>f [hachoir]</i>	<i>entspricht:</i> grobe Trennscheibe <i>f</i> (9 mm) für Fleischwolf
grossier [<i>pâte hachée</i> <i>grossièrement</i>]	grob

H

hachage ¹ <i>m cf</i> granulation hachage ² <i>m</i>	Körnung <i>f</i> Durchdrehen <i>n</i> [<i>Fleischwolf</i>]
hacher hacher menu	hacken, zerkleinern, wolfen klein hacken
hachis <i>m cf</i> viande hachée à farcir	Gehacktes <i>n</i> , Gewiegtes <i>n</i> , Hackfleisch <i>n</i>
hachoir <i>m cf</i> broyeur hachoir <i>m</i> berceuse	Fleischwolf <i>m</i> Wiegemesser <i>n</i>
haddock <i>m</i>	<i>entspricht</i> : geräuchertes Schellfischfilet <i>n</i>
harissa <i>m ou f</i>	<i>entspricht</i> : scharfe Würzsoße <i>f</i> , für Couscous
herbe <i>f</i> aromatique <i>cf</i> aromate	Gewürzpflanze <i>f</i> , Küchenkraut <i>n</i>
heures <i>f pl</i> d'ouverture	Öffnungszeiten <i>f pl</i>
homard <i>m</i>	Hummer <i>m</i>
humidité <i>f</i> de l'air	Luftfeuchtigkeit <i>f</i>
hure <i>f</i>	Zungensülze <i>f</i> [<i>Schwein</i>]
hygiène <i>f</i> hygiénique	Hygiene <i>f</i> hygienisch

ingrédients *m pl*Zutaten *f pl***inspection** *f du travail**entspricht:* Gewerbeaufsicht *f*,
Gewerbeaufsichtsamt *n***intestin** *m grêle* *cf* menu
[porc, mouton], courbe²
[bœuf], masse, chinois [porc]Dünndarm *m*, Bratwurst darm
m [Schwein], Kranzdarm *m*
[Rind], Saitling *m* [Hammel]**jambon** *m* [porc]Schinken *m*jambon *m* à l'os
jambon *m* au VouvrayKnochenschinken *m*
Frankreich: dicke Schinken-
scheiben *f pl* in Weißwein
aus Vouvray mariniert, in
Soße heiß serviert (Spezial-
ität aus der Touraine)jambon *m* blanc *ou*
jambon *m* de Paris
jambon *m* braisé
jambon *m* des Ardennes
[A.O.C.]gekochter Schinken *m*,
Kochschinken *m*
Backschinken *m*
entspricht: mit Wacholder
geräucherter Schinken *m*
[geschützte Herkunftsbe-
zeichnung]jambon *m* de Bayonne
[A.O.C.]*entspricht:* roher
geräucherter Schinken *m*
aus dem Baskenland
[geschützte Herkunftsbe-
zeichnung]jambon *m* de Parme [A.O.C.]Parmaschinken *m* [geschüt-
zte Herkunftsbezeichnung]jambon *m* de Toulouse*entspricht:* geräucherter
getrockneter Rohschinken *m*

jambon *m* en croûte

entspricht: gekochter Schinken *m* im Teigmantel, wie Prager Schinken

jambon *m* persillé

entspricht: gekochter Schinken *m* in Petersilien-Aspik

jambonneau *m*

Schinkeneisbein *n*

jarret *m* [*porc, veau*]

Hachse *f*, Haxe *f*

jaune *m* d'œuf

Eigelb *n*

jeune

jung

jésus *m*

Frankreich: großkalibrige luftgetrocknete Rohwurst *f*

jus *m*

Bratensaft *m*

juteux

saftig

Label Rouge <i>m</i>	<i>Frankreich:</i> amtliches Gütesiegel <i>n</i> für landwirtschaftliche Produkte, Fisch und Meeresfrüchte
laboratoire <i>m</i>	<i>entspricht:</i> Küche <i>f</i> oder Arbeitsplatz <i>m</i> für die Zubereitung von Speisen, die nicht am Ort verzehrt werden
langouste <i>f</i> langoustine <i>f</i>	Languste <i>f</i> Langoustine <i>f</i>
langue <i>f</i>	Zunge <i>f</i>
lapereau <i>m</i> lapin <i>m</i> (de clapier) lapin <i>m</i> de garenne	junges Wildkaninchen <i>n</i> (Haus-) Kaninchen <i>n</i> Wildkaninchen <i>n</i>
lard <i>m</i> lard <i>m</i> de poitrine lard <i>m</i> dorsal <i>cf</i> bardière [porc] lard <i>m</i> fumé larder lardoire <i>f</i> <i>cf</i> aiguille à larder lardon <i>m</i>	Speck <i>m</i> Bauchspeck <i>m</i> [Schwein], durchwachsener Speck Rückenspeck <i>m</i> , Speckseite <i>f</i> Räucherspeck <i>m</i> spicken Spicknadel <i>f</i> Speckwürfel <i>m</i>
laurier <i>m</i>	Lorbeer <i>m</i>

L

lèche <i>f cf marquants</i>	Grobeinlage <i>f</i> , Einlage <i>f</i> , Einlagematerial <i>n</i>
levraut <i>m</i>	Junghase <i>m</i>
liant <i>m</i>	Bindemittel <i>n</i>
libre-service <i>m</i>	Selbstbedienung <i>f</i>
être licencié licenciement <i>m</i> licencier	gekündigt sein Entlassung <i>f</i> , Kündigung <i>f</i> kündigen
lier	binden
lièvre <i>m</i>	Hase <i>m</i>
ligament <i>m</i>	Sehne <i>f</i>
liquide <i>m d'arôme fumé</i>	Flüssigrauch <i>m [Rauchessenz]</i>
livre <i>f</i>	Pfund <i>n</i>
longe <i>f de porc</i>	<i>Frankreich:</i> Schweinerücken <i>m</i> mit Hals und Hüfte <i>entspricht:</i> Kalbsnieren- braten
longe <i>f de veau</i> (avec rognon)	
lotte <i>f cf baudroie</i>	Seeteufel <i>m</i>
louche <i>f</i>	Schöpflöffel <i>m</i>
loup <i>m de mer cf bar</i>	Seebarsch <i>m</i>

macédoine <i>f</i>	<i>entspricht:</i> gemischtes Gemüse <i>n</i>
macis <i>m</i>	Muskatnussblüte <i>f</i>
magret <i>m</i> (de canard)	Entenbrust <i>f</i> , Brustfilet <i>n</i>
maigre	mager, fettarm
maître <i>m</i> artisan	Meister <i>m</i>
maître <i>m</i> d'apprentissage	Ausbildungsmeister <i>m</i> , Lehrmeister <i>m</i>
malaxer	massieren, poltern, tumbeln [Pökelware]
malaxeur <i>m</i>	Poltermaschine <i>f</i> , Tumbler <i>m</i>
marbrage <i>m</i>	Fleischmaserung <i>f</i> , Marmorierung <i>f</i>
marbré <i>cf</i> entrelardé [porc], persillé	durchwachsen, marmoriert
marcassin <i>m</i>	Frischling <i>m</i>
(à la) marengo	<i>entspricht:</i> Gericht <i>n</i> aus geschmortem Geflügel, Hase oder Kalb mit Tomaten und Pfeffer
marinade <i>f</i>	Beize <i>f</i> , Marinade <i>f</i>
mariné	eingelegt, gebeizt, mariniert
marjolaine <i>f</i>	Majoran <i>m</i>

marquants <i>m pl cf lèche</i>	Grobeinlage <i>f</i> , Einlage, Einlagematerial <i>n</i>
marque f commerciale marque f déposée	Handelsmarke <i>f</i> <i>entspricht</i> : eingetragenes Warenzeichen <i>n</i>
masse f [<i>porc</i>] <i>cf</i> chinois [<i>porc</i>], menu [<i>porc, mouton</i>], courbe ² [<i>bœuf</i>], intestin grêle	Bratwurst darm <i>m</i> [<i>Schwein</i>], Kranzdarm <i>m</i> [<i>Rind</i>], Saitling <i>m</i> [<i>Hammel</i>], Dünndarm <i>m</i>
(teneur en) matière f grasse matière f première <i>cf</i> produit de base	Fettgehalt <i>m</i> Rohmaterial <i>n</i> , Ausgangs- material <i>n</i> , Grundstoff <i>m</i>
maturation f maturation <i>f</i> accélérée [<i>jambon, saucissons crus</i>] maturation <i>f</i> sous atmosphère contrôlée	Reifung <i>f</i> Schnellreifung <i>f</i> <i>entspricht</i> : Klimareifung <i>f</i>
maturer cf (faire) rassir, mûrir	reifen (lassen), abhängen
méchoui m	<i>entspricht</i> : nordafrikanischer Hammelspießbraten <i>m</i>
mélange m mélanger cf panacher [<i>pour servir</i>] mélangeur m	Mischung <i>f</i> mischen, vermengen Mengmulde <i>f</i>

mêlée <i>f</i>	Verarbeitungsfleisch <i>n</i> [Wursterstellung]
mêlée <i>f</i> de base pâte fine	Feinbrät <i>n</i>
menu <i>m</i> [porc, mouton] <i>cf</i> courbe ² [bœuf], masse, chinois [porc], intestin grêle	Bratwurst darm <i>m</i> [Schwein], Kranzdarm [Rind], Saitling <i>m</i> [Hammel], Dünndarm <i>m</i>
merguez <i>f</i>	<i>entspricht</i> : Würstchen aus Rind- und Hammelfleisch, stark mit rotem Paprika gewürzt
métier <i>m cf</i> profession	Gewerbe <i>n</i> , Beruf <i>m</i>
mettre en conserve	einmachen
mijoter <i>cf</i> cuire à petit feu, mitonner	auf kleiner Flamme <i>f</i> kochen, bei schwacher Hitze <i>f</i> schmoren
mince	dünn
miroton <i>m cf</i> bœuf miroton	<i>entspricht</i> : Rinderragout <i>n</i> in Zwiebelsauce
mitonner <i>cf</i> mijoter, cuire à petit feu	köcheln, bei schwacher Hitze <i>f</i> garen
moelle <i>f</i>	Knochenmark <i>n</i>
moisir moisissure <i>f</i>	schimmeln Schimmel <i>m</i>

M

morille <i>f</i>	Morchel <i>f</i>
morue <i>f</i> séchée	Stockfisch <i>m</i>
moule <i>m</i> à jambon	Schinkenform <i>f</i>
mouliné <i>cf</i> en poudre	gemahlen
mousse <i>f</i> de foie <i>cf</i> crème de foie	Lebercreme <i>f</i>
moutarde <i>f</i>	Senf <i>m</i>
mouton <i>m</i> mouton <i>m</i> de pré-salé	Hammel <i>m</i> , Hammelfleisch <i>n</i> Salzwiesenlamm <i>n</i>
moyen	mittel
mûrir <i>cf</i> maturer, (faire) rassir	reifen (lassen), abhängen
muscle <i>m</i>	Muskel <i>m</i>
museau <i>m</i> museau <i>m</i> de bœuf <i>cf</i> palais <i>m</i> de bœuf museau <i>m</i> (de bœuf) à la vinaigrette <i>cf</i> salade de museau museau <i>m</i> de porc <i>cf</i> fromage de tête, pâté de tête, tête <i>f</i> roulée	Maul <i>n</i> Ochsenmaul <i>n</i> Ochsenmaulsalat <i>m</i> Presskopf <i>m</i> , Presssack <i>m</i> , Schwartenmagen <i>m</i> , Schweinskopfsülze <i>f</i>
mutuelle <i>f</i> d'assurance accident	<i>entspricht</i> : Berufsgenossen- schaft <i>f</i>

napper	<i>entspricht:</i> mit Soße <i>f</i> oder Aspik <i>m</i> übergießen
navet <i>m</i>	weißes Rübchen <i>n</i>
neige <i>f</i> carbonique	Trockeneis <i>n</i>
nitrate <i>m</i> de sodium <i>cf</i> salpêtre	Natriumnitrat <i>n</i> , Salpeter <i>m</i>
nitrite <i>m</i> de sodium <i>cf</i> sel nitrité	Nitritpökelsalz <i>n</i> , Pökelsalz <i>n</i>
niveau <i>f</i> de formation	Ausbildungsstand <i>m</i>
nom <i>m</i> commercial	Verkehrsbezeichnung <i>f</i> [<i>Lebensmittelrecht</i>]
noisette <i>f</i>	Haselnuss <i>f</i>
noix <i>f</i> noix <i>f</i> de muscade	Nuss <i>f</i> Muskatnuss <i>f</i>

O

obligation f de mention avec obligation de mention	Kennzeichnungspflicht <i>f</i> kennzeichnungspflichtig
odeur f cf fumet	Duft <i>m</i> , Aroma <i>n</i>
œufs m pl mimosa	<i>entspricht</i> : gefüllte harte Eier <i>n pl</i>
offre f spéciale cf promotion	Sonderangebot <i>n</i>
oie f	Gans <i>f</i>
oignon m oignon <i>m</i> blanc	Zwiebel <i>f</i> Perlwiebel <i>f</i>
origine f	Herkunft <i>f</i>
os m	Knochen <i>m</i>
oseille f	Sauerampfer <i>m</i>
osso buco m	<i>entspricht</i> : italienisches Gericht <i>n</i> aus Kalbsbein- scheiben mit Tomaten und Gewürzen

palais m de bœuf <i>cf museau de bœuf</i>	Ochsenmaul <i>n</i>
panacher [<i>pour servir</i>] <i>cf mélanger</i>	mischen, vermengen
paner	panieren
panse f cf gras-double	Pansen <i>m</i> ; <i>Frankreich</i> : gerollt und gekocht zubereitet
papier m alu(minium) papier-boucher m	Alufolie <i>f</i> <i>entspricht</i> : beschichtetes Einpackpapier <i>n</i>
papillote f <i>en papillote f</i>	Papierrosette <i>f</i> zum Servieren der Keule <i>in gefalteter Alufolie f gekocht</i>
paré cf prêt à cuire	bratfertig, schmorfertig, kochfertig
parmentier m	<i>entspricht</i> : überbackene Mischung <i>f</i> aus Hackfleisch und Kartoffelpüree
parures f pl	Fleischabschnitte <i>f pl</i> , Kutterfleisch <i>n</i>
passer passoire f	sieben Sieb <i>n</i>

pâte ¹ <i>f</i>	Teig <i>m</i>
pâte <i>f</i> feuilletée	Blätterteig <i>m</i>
pâte ² <i>f</i> <i>cf</i> chair à saucisses, farce	Brät <i>n</i> , Farce <i>f</i> , Füllung <i>f</i> , Wurstfüllung <i>f</i> , Wurstmasse <i>f</i>
à pâte <i>f</i> fine <i>cf</i> fin	fein [<i>Wurst</i>]
pâté <i>m</i> <i>cf</i> terrine	Pastete <i>f</i> , Terrine <i>f</i>
pâté <i>m</i> de campagne	<i>entspricht</i> : Pastete <i>f</i> „nach Bauernart“, „Hausmacher...“
pâté <i>m</i> de foie	Leberpastete <i>f</i>
pâté <i>m</i> de tête (de porc) <i>cf</i> fromage de tête, tête <i>f</i>	Schweinskopfsülze <i>f</i> ,
roulée, museau <i>m</i> de porc	Presssack <i>m</i> , Presskopf <i>m</i> ,
pâté <i>m</i> en croûte	Schwartenmagen <i>m</i> Pastete <i>f</i> im Teigmantel
paupiette <i>f</i> [<i>veau</i>] <i>cf</i> roulade	Fleischvogel <i>m</i> , (kleine) Roulade <i>f</i>
peau ¹ <i>f</i> [<i>saucisse</i>]	Haut <i>f</i> , Wursthaut <i>f</i> , Wurstpelle <i>f</i>
peau ² <i>f</i> [<i>animal</i>]	Fell <i>n</i> , Haut <i>f</i>
pellicule <i>f</i> rétractable	Schrumpffolie <i>f</i>
perche <i>f</i> [<i>séchoir pour saucisses</i>]	Trockenstab <i>m</i> [<i>für Würste</i>]
perdreau <i>m</i>	junges Rebhuhn <i>n</i>
perdrix ¹ <i>f</i>	Rebhuhn <i>n</i>
perdrix ² <i>f</i> [<i>porc salé, fumé</i>]	Nussschinken <i>m</i>

périssable	verderblich
persil <i>m</i>	Petersilie <i>f</i>
persillade <i>f</i>	<i>entspricht:</i> feingehackte Petersilie <i>f</i> zum Würzen
persillade <i>f</i> de bœuf	<i>Frankreich:</i> Rindfleischsalat <i>m</i> mit Petersilie und Knoblauch
persillé <i>cf</i> marbré, entrelardé [<i>porc</i>]	durchwachsen, marmoriert
peser	wiegen
petit salé <i>m</i>	<i>entspricht:</i> gepökelte Brust- spitze <i>f</i> vom Schwein, roh oder gekocht
pigeon <i>m</i>	Taube <i>f</i>
piment <i>m</i> [<i>doux</i>]	Pfefferschote <i>f</i> [<i>mild</i>]
pincée <i>f</i>	Prise <i>f</i>
pintade <i>f</i>	Perlhuhn <i>n</i>
pintadeau <i>m</i>	junges Perlhuhn <i>n</i>
piperade <i>f</i>	<i>Frankreich:</i> scharfe Beilage <i>f</i> aus Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch (Spezial- ität aus dem Baskenland)
piquant <i>cf</i> fort	scharf [<i>gewürzt</i>]

pistache <i>f</i>	Pistazie <i>f</i>
plat <i>m</i> cuisiné <i>ou</i> plat <i>m</i> préparé plat <i>m</i> surgelé	Fertiggericht <i>n</i> Tiefkühlgericht <i>n</i>
plie <i>f</i> <i>cf</i> carrelet	Scholle <i>f</i>
plume <i>f</i> plumer	Feder <i>f</i> rupfen [<i>Geflügel</i>]
poche <i>f</i> d'air <i>cf</i> bulle d'air poche <i>f</i> de graisse	Luftabschluss <i>m</i> Fettabsatz <i>m</i>
pocher <i>cf</i> cuire ² , (faire) bouillir	kochen, sieden, pochieren
poêle <i>f</i> poêler	(Brat-) Pfanne <i>f</i> , Bräter <i>m</i> in der Pfanne <i>f</i> braten
poids <i>m</i>	Gewicht <i>n</i>
poitrine ¹ <i>f</i> poitrine <i>f</i> de veau farcie poitrine ² <i>f</i> de porc	Brust <i>f</i> gefüllte Kalbsbrust <i>f</i> Bauch <i>m</i> [<i>Schwein</i>]
poivre <i>m</i> poivrer	Pfeffer <i>m</i> pfeffern
porc <i>m</i> <i>cf</i> cochon porcin	Schwein <i>n</i> , Schweinefleisch <i>n</i> Schweine-, Schweins-, vom Schwein

pot-au-feu *m*

entspricht: Suppenfleisch *n*, Eintopf *m* aus Suppenfleisch, Gemüse und Rinderbrühe

potée *f*

entspricht: Fleisch, Wurst, Gemüse als Eintopf *m* gekocht, Brühe getrennt serviert

poudre *f*

en poudre *cf* mouliné

Pulver *n*

gemahlen

poularde *f*

poule *f*

poulet *m*

poulet *m* basquaise

Masthuhn *n*, Poularde *f*

Huhn *n*, Henne *f*

Hähnchen *n*, Hühnchen *n*

Frankreich: Hähnchen *n* in Soße mit Zwiebeln und Würfeln von Bayonneschinken gekocht (Spezialität aus dem Baskenland)

entspricht: Hähnchen *n* vom Land, das nur mit Getreide gefüttert wurde

Brathähnchen *n*,

Brathühnchen *n*

poulet *m* **fermier** *ou*

poulet *m* **de grain**

poulet *m* rôti

Füllmaschine *f*

Handwurstfüller *m*

poussoir *m*

poussoir *m* à main

donner son **préavis** *m*

kündigen

précuit

vorgekocht

pré-emballé	<i>entspricht:</i> in Schälchen <i>n</i> mit luftdurchlässiger Folie verpackt
préparation <i>f</i> préparer <i>cf</i> accommoder	Zubereitung <i>f</i> zubereiten
(mouton <i>m</i> de) pré-salé <i>m</i>	Salzwiesenlamm <i>n</i>
prêt à cuire <i>cf</i> paré	bratfertig, kochfertig, schmorfertig
prévention <i>f</i> contre les accidents	Unfallverhütung <i>f</i>
produit <i>m</i> produit <i>m</i> brut produit <i>m</i> carné produit <i>m</i> de base <i>cf</i> matière première produit <i>m</i> de conservation <i>cf</i> additif de conservation [chimique] produit <i>m</i> stabilisé	Erzeugnis <i>n</i> Rohware <i>f</i> Fleischerzeugnis <i>n</i> Ausgangsmaterial <i>n</i> , Rohmaterial <i>n</i> , Grundstoff <i>m</i> Konservierungsstoff <i>m</i> [chemisch] Halbkonserve <i>f</i>
profession <i>f cf</i> métier professionnel	Gewerbe <i>n</i> , Beruf <i>m</i> Berufs-, beruflich
promotion <i>f cf</i> offre spéciale	Sonderangebot <i>n</i>
protéines <i>f pl</i>	Muskeleiweiß <i>n</i>

quantité <i>f</i>	Menge <i>f</i>
quenelle <i>f</i>	<i>entspricht:</i> längliches Klößchen <i>n</i>
queue <i>f</i>	Schwanz <i>m</i>
quiche <i>f</i>	<i>entspricht:</i> Hülle <i>f</i> oder Boden <i>m</i> aus Sand- oder Blätterteig, mit Gemüse- und Speckfüllung

R

râble <i>m</i> [<i>lapin, lièvre</i>]	Rückenstück <i>n</i> [<i>Kaninchen, Hase</i>]
racler	schaben
racloir <i>m</i>	Schaber <i>m</i>
raifort <i>m</i>	Meerrettich <i>m</i>
râpe <i>f</i>	Raspel <i>f</i>
râper	raspeln
(faire) rassir <i>cf</i> <i>maturer, mûrir</i>	abhängen, reifen (lassen)
ratis <i>m cf</i> <i>crépine (de porc)</i>	Netz <i>n</i> , Netzfett <i>n</i> [<i>Schwein</i>]
réchaud <i>m</i>	Warmhalteplatte <i>f</i>
réchauffer	aufwärmen, erhitzen
réfrigérateur <i>m</i>	Kühlschrank <i>m</i>
réfrigération <i>f</i>	Kühlung <i>f</i> , Kühlverfahren <i>n</i>
réfrigérer	kühlen
refroidir	abkühlen
refroidissement <i>m</i>	Abkühlung <i>f</i>
régime <i>m</i>	Diät <i>f</i>
réglementation <i>f</i>	Vorschrift <i>f</i>
<i>réglementation f des mesures d'hygiène</i>	<i>entspricht: Hygieneverordnung f</i>
réglementer	vorschreiben

remplisseuse <i>f</i> sous vide	Vakuumfüllmaschine <i>f</i>
rémunération <i>f</i> rémunérer	Bezahlung <i>f</i> , Vergütung <i>f</i> bezahlen, vergüten
faire revenir <i>cf</i> rissoler	brennen, rösten
rillettes <i>f pl</i>	<i>entspricht:</i> streichfähiges Schmalzfleisch <i>n</i>
rillons <i>m pl</i>	<i>Frankreich:</i> Stücke <i>n pl</i> vom Schweinebauch mit Schwarte, in Schmalz gebacken (Spe- zialität aus der Touraine) <i>Frankreich:</i> wie ‚rillons‘, aber ohne Schwarte (Spe- zialität aus dem Anjou)
rillot <i>m</i> ou rillaud <i>m</i>	
ris <i>m</i> [<i>agneau, veau</i>]	Bries <i>n</i> [<i>Lamm, Kalb</i>]
rissoler <i>cf</i> faire revenir	brennen, rösten
robe <i>f</i> [<i>porc</i>]	Nachende <i>n</i> [<i>Schwein</i>]
robot <i>m</i> coupe <i>cf</i> cutter	<i>entspricht:</i> Tischkutter <i>m</i>
rognon <i>m</i>	Niere <i>f</i>
romarin <i>m</i>	Rosmarin <i>m</i>
rondelle <i>f</i> <i>cf</i> tranche	Scheibe <i>f</i> , Schnitte <i>f</i>

rosette f (de Lyon)

Frankreich: eine Art Schinkenplockwurst *f* (Spezialität aus Lyon)

rôtir *cf* cuire¹, (faire) sauter**rôti** *m cf* sautérôti *m* ficelé**rôtisserie** *f*

(an)braten, backen, garen

Braten *m**entspricht:* Rollbraten *m**Frankreich:* Grillrestaurant*n* bzw. Geschäft *n* für

gegrillte Spezialitäten

Frankreich: Inhaber einer

,rôtisserie'

rôtisseur *m*Bratenröster *m***rôtissoire** *m***roulade** *f cf* paupiette**roulé** *m*Roulade *f*, Fleischvogel *m**entspricht:* gerolltes Teig-,

Fleisch- oder Schinken-

stück *n*Presskopf *m*, Presssack *m*,Schwartenmagen *m*,Schweinskopfsülze *f***roulé** *m de tête* *cf*

fromage de tête, museau

de porc, pâté de tête

sac *m* [*papier, matière plastique*]

sachet *m*

saindoux *m*

saison *f*

salade *f*

salade *f* alsacienne

salade *f* aux œufs

salade *f* composée
[*terme général*]

salade *f* de bœuf

salade *f* de cervelas

salade *f* (à base) de volaille

salade *f* Marco Polo

salade *f* niçoise

salade *f* piémontaise

salade *f* de museau *cf*

museau de bœuf à

la vinaigrette

saladier *m*

salage *m*

salage *m* à sec

salaire *m*

salarié *m* *cf* travailleur

Tüte *f* [*Papier, Kunststoff*]

Beutel *m*

(Schweine-) Schmalz *n*

Jahreszeit *f*

Salat *m*

Elsässer Salat *m* [*mit Würstchenscheiben*]

Eiersalat *m*

Feinkostsalat *m* [*allg.*]

Rindfleischsalat *m*

entspricht: Fleischsalat *m*

Geflügelsalat *m*

entspricht: Nudelsalat *m*

Nizza-Salat *m*

entspricht: Kartoffelsalat *m*
mit Mayonnaise

Ochsenmaulsalat *m*

Salatschüssel *f*

Einsalzen *n*

Trockenpökeln *n*

Lohn *m*

Arbeitnehmer *m*, Lohnempfänger *m*

salaison¹ *f cf saumurage*

salaison² *f cf demi-sel*

salaison *f insuffisante*

saler

salinité *f*

salinomètre *m*

salmis *m*

salpêtre *m cf nitrate de sodium*

sandre *m*

sang *m*

sanglier *m*

sauce *f*

sauce *f ravigote*

saucisse *f*

saucisse *f crue*

saucisse *f cuite*

saucisse *f de Francfort*

saucisse *f de Strasbourg*

Pökeln *n*, Einsalzen *n*

Pökelfleisch *n*

Unterpökellung *f*

einsalzen, pökeln, salzen

Salzgehalt *m*

Salzgehaltsmesser *m*,

Salzmeter *m*

Federwildragout *n*

Salpeter *m*, Natriumnitrat *n*, Nitrat *n*

Zander *m*

Blut *n*

Wildschwein *n*

Soße *f*

entspricht: Soße f mit Kapern und Kräutern

entspricht: kleinere Wurst f, Würstchen n

Rohwurst *f*

Kochwurst *f*

Frankfurter Würstchen *n*,

Knackwurst *f*, Knacker *m*

entspricht: Frankfurter Würstchen n oder Knackwurst f, im Elsass manchmal mit roter Hülle

saucisson *m*

saucisson *m* à l'ail
 saucisson *m* cru
 saucisson *m* cuit
 saucisson *m* de Morteau

saucisson *m* de Toulouse
 saucisson *m* cru

saucisson *m* fumé

saucisson *m* sec [*longue conservation*]

entspricht: größere Wurst *f*

Knoblauchwurst *f*

Rohwurst *f*

Kochwurst *f*

entspricht: Krakauer *f*

(grob gekörnte Wurst zum Erhitzen)

entspricht: grobe Bratwurst *f*

entspricht: rohe Wurst *f*
 zum Erhitzen

geräucherte Wurst *f*,

Rauchwurst *f*

Hartwurst *f*, Dauerwurst *f*

sauge *f*

Salbei *m*

saumon *m*

Salm *m*, Lachs *m*

saumurage *m cf salaison*¹

saumurage *m* excessif

saumure *f*

Pökeln *n*, Einsalzen *n*

Überpökellung *f*

Salzlake *f*, Pökellake *f*,

Lake *f*

sauté *m cf rôti*

sauté *m en sauce*

cf ragoût

(faire) **sauter** *cf cuire*¹, rôtir

sauter en sauce

Braten *m*

Ragout *n*

(an)braten, backen, garen

entspricht: in der Soße *f*

garen

saveur *f cf goût*

Geschmack *m*

S

sciure <i>f</i>	Sägemehl <i>n</i>
sec	trocken
sécateur <i>m</i>	Geflügelschere <i>f</i>
séchage <i>m</i> à l'air sécher	Lufttrocknung <i>f</i> trocknen
sel <i>m</i> sel <i>m</i> nitrité <i>cf</i> nitrite de sodium	Salz <i>n</i> Nitritpökelsalz <i>n</i> (NPS), Pökelsalz <i>n</i>
semi-conserve <i>f</i>	Dreiviertelkonserve <i>f</i>
séparation <i>f</i> de gelée séparer [<i>morceaux</i>]	Geleeabsatz <i>m</i> zerlegen
sertisseuse <i>f</i> [<i>conserverie</i>]	Dosenverschlussmaschine <i>f</i>
service <i>m</i> de contrôle sanitaire <i>cf</i> bureau d'action sanitaire	<i>entspricht:</i> Gesundheitsamt <i>n</i>
sole <i>f</i>	Seezunge <i>f</i>
(emballé) sous atmosphère (emballé) sous vide	<i>entspricht:</i> unter Schutzgasverpackung vakuumverpackt
spirales <i>f pl</i> de poussage [<i>hachoir</i>] <i>cf</i> vis sans fin	Schnecke <i>f</i> [<i>Fleischwolf</i>]

suer *cf* étuver, cuire à l'étuvée

dünsten, dämpfen

suif *m*

Talg *m*

surgelé

tiefgekühlt, tiefgefroren

tablier <i>m</i>	Schürze <i>f</i>
tablier <i>m</i> de protection	Stechschuttschürze <i>f</i>
taboulé <i>m</i>	<i>entspricht:</i> Salat <i>m</i> aus Hirseschrot, Minze, Tomaten- und Paprikastreifen
tartiner à tartiner	streichen [<i>Wurst</i>] streichfähig
taxe <i>f</i> à la valeur ajoutée (T.V.A.)	Mehrwertsteuer (MwSt.) <i>f</i>
température <i>f</i> à cœur température <i>f</i> de conservation	Kerntemperatur <i>f</i> Lagertemperatur <i>f</i>
tendre	weich, zart
tendron <i>m</i> [<i>veau</i>]	Kalbsbrust(schnitte) <i>f</i>
teneur <i>f</i> en matière grasse teneur <i>f</i> en sel	Fettgehalt <i>m</i> Salzschärfe <i>f</i>
terrine <i>f</i> [<i>moule et contenu</i>]	Terrine <i>f</i> [<i>Gefäß und Inhalt</i>]
tête <i>f</i> tête <i>f</i> roulée <i>cf</i> fromage de tête [<i>porc</i>], pâté de tête, museau de porc	Kopf <i>m</i> Schweinskopfsülze <i>f</i> , Presssack <i>m</i> , Schwarten- magen <i>m</i> , Presskopf <i>m</i>

thermomètre-sonde <i>m</i>	Stichthermometer <i>m</i>
thermosoudeuse <i>f</i>	Heißsiegelgerät <i>n</i>
thon <i>m</i>	Thunfisch <i>m</i>
thym <i>m</i>	Thymian <i>m</i>
tiède	lauwarm
tissu <i>m</i> adipeux	Fettgewebe <i>n</i>
torsader	abdrehen
tourner ¹	drehen
tourner ² [<i>aigrir</i>]	sauer werden
tourte <i>f</i>	<i>entspricht:</i> eine Art Pastete <i>f</i> , mit Deckel aus Teig
traiteur <i>m</i> <i>cf</i> charcutier- traiteur	Feinkostmetzger <i>m</i>
tranchant <i>cf</i> <i>aiguisé</i>	scharf [<i>Messer</i>]
tranche <i>f</i> <i>cf</i> <i>rondelle</i>	Scheibe <i>f</i> , Schmitte <i>f</i>
trancher <i>cf</i> <i>couper en</i> <i>tranches, découper</i>	(auf)schneiden, in Scheiben schneiden, zerlegen, zerschneiden
trancheur <i>m</i>	Aufschnittmaschine <i>f</i>
transformer	verarbeiten

travailleur *m cf salarié*

Arbeitnehmer *m*,
Lohnempfänger *m*

trempage *m*
tremper

Wässern *n*
wässern

triperie *f*

entspricht: Geschäft *n*, das
nur Innereien verkauft

tripes *f pl*

tripous *m pl ou*

tripoux *m pl*

Kaldaunen *f pl*, Kutteln *f pl*

Frankreich: Lamm-

kaldaunen *f pl* oder

Lammfüße *m pl*, mit

Stücken vom Hammel-

magen oder Hammeldarm

umwickelt (Spezialität aus
der Auvergne)

truffe *f*

Trüffel *f*

truite *f*

Forelle *f*

turbot *m*

Steinbutt *m*

ustensile *m cf* appareil¹

Gerät *n*, Apparat *m*

vaisseau <i>m</i> sanguin	Ader <i>f</i>
valeur <i>f</i> nutritive	Nährwert <i>m</i>
vapeur <i>f</i> <i>cf</i> <i>buée</i>	Dampf <i>m</i>
veau <i>m</i>	Kalb <i>n</i> , Kalbfleisch <i>n</i>
vente <i>f</i> à emporter	Straßenverkauf <i>n</i>
ventilation <i>f</i> de l'air	Luftumwälzung <i>f</i>
verser	gießen
vessie <i>f</i>	Blase <i>f</i>
viande <i>f</i>	Fleisch <i>n</i>
viande <i>f</i> hachée à farcir <i>cf</i> hachis	Hackfleisch <i>n</i> , Gehacktes <i>n</i> , Gewiegtes <i>n</i>
viande <i>f</i> séchée des Grisons [<i>spécialité suisse</i>]	Bündnerfleisch <i>n</i> [<i>Schweizer Spezialität</i>]
vis <i>f</i> sans fin [<i>hachoir</i>] <i>cf</i> spirales de poussage	Schnecke <i>f</i> [<i>Fleischwolf</i>]
vitrine <i>f</i> <i>cf</i> <i>étalage</i> vitrine <i>f</i> réfrigérante	Schaufenster <i>n</i> , Auslage <i>f</i> Kühltheke <i>f</i>
vol <i>m</i> au vent	Blätterteigpastete <i>f</i> [<i>für mehrere Personen</i>]
volaille <i>f</i>	Geflügel <i>n</i> , Geflügelfleisch <i>n</i>

**Fleischverarbeitung - Feinkost /
Charcutier - Traiteur**

Deutsch / Französisch
Allemand / Français

A

abbinden¹ oder abdrehen¹ [Därme] <i>cf</i> mit Bindfaden umwickeln abbinden ²	ficeler <i>correspond à</i> : devenir ferme, devenir compact [saucisses, saucissons] ficelage <i>m</i> torsader
Abbinden <i>n</i> [Därme] abdrehen ²	
abhängen <i>cf</i> reifen (lassen)	(faire) rassir, maturer, mûrir
abkühlen Abkühlung <i>f</i>	refroidir refroidissement <i>m</i>
Abschlussprüfung <i>f</i>	examen <i>m</i> final
abschmecken <i>cf</i> würzen	assaisonner, aromatiser, épicer
abschneiden <i>cf</i> schneiden	couper
abschwarten <i>cf</i> entschwarten Abschwartmaschine <i>f</i>	découenner découenneuse <i>f</i>
absetzen [Herstellungsfehler]	(se) délier [défaut de fabrication]
abziehen [Messer]	affûter [couteau]
Ader <i>f</i>	vaisseau <i>m</i> sanguin
Alufolie <i>f</i>	papier <i>m</i> alu(minium)

anbraten <i>cf</i> backen, garen	(faire) sauter, cuire, rôtir
Anchovis <i>f cf</i> Sardelle	anchois <i>m</i>
anrichten (auf einer Platte)	dresser sur plat
Anschnitt <i>m</i>	entame <i>f</i>
Apparat <i>m cf</i> Gerät	appareil <i>m</i> , ustensile <i>m</i>
Arbeitgeber <i>m</i>	employeur <i>m</i>
Arbeitnehmer <i>m</i> <i>cf</i> Lohnempfänger	salarié <i>m</i> , travailleur <i>m</i>
Arbeitsprobe <i>f</i>	<i>correspond à</i> : démonstration <i>f</i> de travaux pratiques
Arbeitstisch <i>m cf</i> Hackblock	étal <i>m</i> , billot <i>m</i>
Aroma <i>n cf</i> Duft	odeur <i>f</i> , fumet <i>m</i>
Aspik <i>m cf</i> Gallerte, Sülze	gelée <i>f</i> (de viande)
Aspikpulver <i>n</i>	gelée <i>f</i> en poudre
Aspikwaren <i>f pl</i>	<i>correspond à</i> : préparations <i>f pl</i> (viande, légumes, poisson) à base de gelée
aufbewahren	conserver
Aufbewahrung <i>f cf</i> Haltbarkeit, Konservierung	conservation <i>f</i>
Aufbauverfahren <i>n</i> [Kuttermethode] <i>cf</i> Magerbrätverfahren	<i>Allemagne</i> : méthode <i>f</i> de cuttéragé consistant à hacher d'abord une masse de chair maigre et d'y ajouter ultérieurement une masse de gras

aufquellen <i>cf</i> quellen	gonfler
aufschneiden <i>cf</i> in Scheiben schneiden, zerschneiden	découper, couper en tranches, trancher
Aufschnitt <i>m</i> oder	<i>correspond à</i> : charcuterie <i>f</i>
Aufschnittware <i>f</i>	en coupe
Aufschnittgrundbrät <i>n</i>	farce <i>f</i> fine, farce <i>f</i> de base
<i>cf</i> Grundbrät	
Aufschnittmaschine <i>f</i>	trancheur <i>m</i>
Aufschnittmesser <i>n</i>	couteau <i>m</i> à découper
auftauen	décongeler
aufwärmen <i>cf</i> erhitzen	réchauffer
Ausbeinmesser <i>n</i>	couteau <i>m</i> à désosser
<i>jd</i> n ausbilden	former qn
Ausbildung <i>f</i>	formation <i>f</i>
Ausbildungsstand <i>m</i>	niveau <i>m</i> de formation
Ausgangsmaterial <i>n</i>	produit <i>m</i> de base, matière <i>f</i>
<i>cf</i> Grundstoff, Rohmaterial	première
Auslage <i>f</i> <i>cf</i> Schaufenster	étalage <i>m</i> , vitrine <i>f</i>
auslegen ¹	étaler
auslegen ² [<i>z. B. eine Form</i>]	foncer [<i>p. ex. un moule</i>]
auslassen [<i>Fett</i>] <i>cf</i> schmelzen	(faire) fondre [<i>gras</i>]
austrocknen	dessécher

Auswahl *f*

cf Zusammenstellung

choix *m*, assortiment *m*

Auszubildender *m*

cf Lehrling

apprenti *m*

Auszubildende *f*

apprentie *f*

B

backen <i>cf</i> (an)braten, garen	cuire, rôtir, (faire) sauter
Backen <i>n cf</i> Braten ¹ , Garen, Kochen, Sieden	cuisson <i>f</i>
Backofen <i>m oder</i>	four <i>m</i>
Backröhre <i>f</i>	
Backschinken <i>m</i>	jambon <i>m</i> braisé
bardieren [Speck] <i>cf</i> umwickeln ¹	barder
Basilikum <i>n</i>	basilic <i>m</i>
Bauch <i>m</i> [Schwein]	poitrine <i>f</i> [porc]
Bauchspeck <i>m</i> [Schwein] <i>cf</i> durchwachsener Speck	lard <i>m</i> de poitrine
Beilagen <i>f pl</i> mit Beilage <i>f</i>	garniture <i>f</i> garni
beissig [Geschmack bei Rohwurst]	<i>correspond à</i> : au goût <i>m</i> aigrelet (saucisson cru)
Beize <i>f cf</i> Marinade	marinade <i>f</i>
beizen <i>cf</i> einlegen, marinieren	mariner
jdn beraten	conseiller qn, donner des conseils à qn
berechnen	calculer, évaluer
Berechnung <i>f</i>	calcul <i>m</i> , évaluation <i>f</i>

Beruf <i>m cf</i> Gewerbe beruflich <i>oder</i> Berufs- Berufsgenossenschaft <i>f</i>	métier <i>m</i> , profession <i>f</i> professionnel <i>correspond à</i> : mutuelle <i>f</i> d'assurance accident <i>correspond à</i> : école <i>f</i> professionnelle, centre <i>m</i> de formation d'apprentis (C.F.A.)
Berufsschule <i>f</i>	
Beschaffenheit <i>f</i>	consistance <i>f</i>
bestreichen mit etwas mit Eigelb <i>n</i> bestreichen	enduire de qc, badigeonner de qc dorer [<i>jaune d'œuf</i>]
Betrieb <i>m cf</i> Geschäft Betriebsrat <i>m</i>	entreprise <i>f</i> , commerce <i>m</i> <i>correspond à</i> : comité d'entreprise
Beuscherl <i>n</i>	<i>Allemagne</i> : ragoût <i>m</i> de poumon et cœur (spécialité de Bavière)
Beutel <i>m</i>	sachet <i>m</i>
bezahlen <i>cf</i> vergüten Bezahlung <i>f cf</i> Vergütung	rémunérer rémunération <i>f</i>
Bierschinken <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : saucisson <i>m</i> échaudé à pâte fine, avec gros dés de jambon cuit

B

Bierwurst <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : saucisson <i>m</i> échaudé à gros hachage, parfois fumé
Bindemasse <i>f</i> <i>cf</i> Blutschwartenmasse	<i>correspond à</i> : farce <i>f</i> à boudin noir pour liaison
Bindemittel <i>n</i>	liant <i>m</i>
binden	lier
Bindfaden <i>m cf</i> Küchen- garn, Wurstgarn mit Bindfaden umwickeln <i>cf</i> abbinden, abdrehen ¹ [Därme]	ficelle <i>f</i> ficeler
Blase <i>f</i>	vessie <i>f</i>
Blattaspik <i>m</i>	gélatine <i>f</i> en feuille
Blätterteig <i>m</i>	pâte <i>f</i> feuilletée
Blätterteigpastete <i>f</i> [für mehrere Personen]	vol <i>m</i> au vent
Blaue Zipfel <i>m</i> [Spezialität aus Franken] <i>cf</i> saure Bratwurst	<i>Allemagne</i> : saucisse <i>f</i> gros hachage, marinée dans du vinaigre (spécialité de Franconie)
Blut <i>n</i>	sang <i>m</i>
Blutschwartenmasse <i>f</i> <i>cf</i> Bindemasse	<i>correspond à</i> : farce <i>f</i> à boudin noir pour liaison
Blutwurst <i>f</i> [einfach, kalt]	<i>correspond à</i> : boudin <i>m</i>
Blutwurst <i>f</i> [warm, z. B. auf Schlachtplatte]	<i>correspond à</i> : boudin <i>m</i> noir

- Bockwurst** *f* [*Schweinedarm*] *Allemagne* : saucisse *f* à pâte fine de bœuf et de porc, légèrement fumée, embossée dans menu de porc
- Brät** *n cf* Farce, Füllung, Wurstfüllung, Wurstmasse
- Brätblock** *m cf*
Fleischgrundlage
- (an)**braten** *cf* backen, garen
- Braten**¹ *n cf* Backen, Garen, Kochen, Sieden
- Braten² *m*
- Bratenröster** *m*
- Bratenschmalz** *n*
- bratfertig** *cf* kochfertig, schmorfertig
- Brathähnchen** *n oder*
- Brathühnchen** *n*
- Bratpfanne** *f oder*
- Bräter** *m cf* Pfanne
- Bratspieß** *m*
- Bratwurst** *f*
- Bratwurst darm** *m*
[*Schwein*] *cf* Kranzdarm [Rind], Saitling [*Hammel*], Dünndarm
- chair *f* à saucisse(s), farce *f*, pâte *f*
correspond à : farce *f* fine cuite et colorée, pour décoration (p. ex. damiers) cuire, rôtir, (faire)sauter cuisson *f*
- rôti *m*, sauté *m*
rôtissoire *f*
Allemagne : saindoux *m* avec oignons, pommes et épices
prêt à cuire, paré
- poulet *m* rôti
- poêle *f*
- broche *f*
correspond à : toutes variétés de saucisses à griller, sans sel nitré menu *m* [*porc, mouton*], masse *f*, chinois *m* [*porc*], courbe *f* [*bœuf*], intestin *m* grêle

B

brennen *cf* rösten

bridieren [*Geflügel*]

cf zunähen

Bridiernadel *f*

rissoler, faire revenir

brider

aiguille *f* à brider

Bries *n* [*Lamm, Kalb*]

ris *m* [*agneau, veau*]

brühen [*Innereien*]

échauder [*abats*]

Brühen *n* [*Wurst*]

Brühwurst *f*

cuisson *f* par pochage

correspond à : saucisses *f pl* et saucissons *m pl* raidis par la chaleur

Brühwürstchen *n*

correspond à : saucisse *f* précuite, de petit calibre

Brust *f*

Brustfilet *n* [*Ente*]

cf Entenbrust

poitrine *f*

magret *m* de canard

Bulette *f* oder **Boulette** *f*

cf Fleischklößchen, Frikadelle

boulette *f* (de viande)

Bündnerfleisch *n* [*Schweizer Spezialität*]

viande *f* séchée des Grisons [*spécialité suisse*]

Buttdarm *m* [*Rind, Schwein, Hammel*] *cf* Säckchen, Kappe

baudruche *f* [*bœuf, porc, mouton*]

Carcasse *f cf Rumpf*

carcasse *f*

Champignon *m*

champignon *m* de Paris

cremig

crémeux

D

Dampf <i>m</i> dämpfen <i>cf</i> dünsten	buée <i>f</i> , vapeur <i>f</i> étuver, cuire à l'étuvée, suer
Darm <i>m cf</i> Wurstdarm	boyau <i>m</i>
Dauerwurst <i>f cf</i> Hartwurst	saucisson <i>m</i> sec [<i>longue conservation</i>]
Delikatess- [<i>Erzeugnis besonderer Qualität</i>]	<i>Allemagne</i> : qualificatif pour un produit de 1 ^{er} choix
desinfizieren	désinfecter
Deutsches Beefsteak <i>n</i> <i>cf</i> Hackbraten	<i>Allemagne</i> : viande hachée montée en rôti
Diät <i>f</i> diät-, Diät-	régime <i>m</i> diététique
dick Dickdarm <i>m cf</i> Mitteldarm [<i>Rind</i>], Krausdarm [<i>Schwein</i>]	gros gros <i>m</i> de bœuf, chaudin <i>m</i> [<i>porc</i>]
Dill <i>m</i>	aneth <i>m</i>
Dose <i>f cf</i> Konservendose Dosenverschluss- maschine <i>f</i>	boîte <i>f</i> (de conserve) sertisseuse <i>f</i> [<i>conserverie</i>]
drehen	tourner
Dreiviertelkonserve <i>f</i>	semi-conserve <i>f</i>

Druckkochkessel <i>m</i>	autoclave <i>m</i> [<i>industriel</i>], auto-cuiseur <i>m</i> [<i>particulier</i>]
Duft <i>m cf</i> Aroma	odeur <i>f</i> , fumet <i>m</i>
dünn	mince
dünn schneiden <i>cf</i> schnetzeln	émincer
Dünndarm <i>m cf</i>	intestin <i>m</i> grêle, courbe
Bratwurst darm [<i>Schwein</i>],	<i>f</i> [<i>bœuf</i>], menu <i>m</i> [<i>porc</i> ,
Kranzdarm [<i>Rind</i>],	<i>mouton</i>], masse <i>f</i> ,
Saitling [<i>Hammel</i>]	chinois <i>m</i> [<i>porc</i>]
dünsten <i>cf</i> dämpfen	cuire à l'étuvée, étuver, suer
Durchbrennen <i>n</i>	<i>correspond à</i> : phase <i>f</i> de pénétration du sel, dans la fabrication du jambon cru
Durchdrehen <i>n</i> [<i>Fleischwolf</i>]	hachage <i>m</i>
durchwachsen <i>cf</i> marmoriert	marbré, persillé, entrelardé [<i>porc</i>]
durchwachsener Speck <i>m</i>	lard <i>m</i> de poitrine
<i>cf</i> Bauchspeck	

Edelschimmel <i>m</i>	<i>correspond à</i> : fleur <i>f</i> du saucisson sec
Eiersalat <i>m</i>	salade <i>f</i> aux œufs
Eigelb <i>n</i>	jaune <i>m</i> d'œuf
mit Eigelb <i>n</i> bestreichen	dorer [<i>jaune d'œuf</i>]
einfrieren	congeler
einfüllen [<i>Wurst</i>]	embosser
eingedost [<i>Konserve in der Dose</i>]	en conserve
eingetragenes Warenzeichen <i>n</i>	<i>correspond à</i> : marque <i>f</i> déposée
Einlage <i>f</i> oder Einlage- material <i>n</i> cf Grobeinlage	marquants <i>m pl</i> , lèche <i>f</i>
einlegen cf beizen, marinieren	mariner
einmachen	mettre en conserve
einpacken cf verpacken	emballer, conditionner
einritzen oder einschneiden	entailler
einsalzen cf pökeln, salzen	saler
Einsalzen <i>n</i> cf Pökeln	salaison <i>f</i> , saumurage <i>m</i>

Eintopf <i>m</i>	<i>correspond à</i> : soupe <i>f</i> épaisse, à base de légumes verts ou secs, ou de pâtes, avec saucisses ou viande
Eisschnee <i>m cf</i> Schüttung [gefroren]	glace <i>f</i> pilée
Eiweiß <i>n</i>	blanc <i>m</i> d'œuf
Elsässer Salat <i>m</i>	salade <i>f</i> alsacienne
Emulgator <i>m</i>	émulsifiant <i>m</i>
Ente <i>f</i>	canard <i>f</i>
Entenbrust <i>f cf</i> Brustfilet	magret <i>m</i> de canard
entfetten	dégraisser
Entlassung <i>f cf</i> Kündigung	licenciement <i>m</i>
entlüften ¹	aérer
entlüften ² [Brät beim Kuttern]	dégazer [farce]
Entlüftung ¹ <i>f</i>	aération <i>f</i>
Entlüftung ² [Brät]	dégazage <i>m</i> [farce]
entschwarten <i>cf</i> abschwarten découenner	découenner
Erbsenscheibe <i>f</i> [Fleischwolf]	grille <i>f</i> moyenne [hachoir]

E

erhitzen <i>cf</i> aufwärmen	réchauffer
(sich) ernähren Ernährung <i>f</i> Ernährungs- <i>cf</i> Nahrungs-	(s') alimenter alimentation <i>f</i> alimentaire
Erpel <i>m</i>	canard <i>m</i>
Erzeugnis <i>n</i>	produit <i>m</i>
Etikettierung <i>f</i> <i>cf</i> Kennzeichnung	étiquetage <i>m</i>

Falsches Kotelett <i>n</i> [Scheibe Schweinebauch, paniert, zum Grillen]	Allemagne : tranche <i>f</i> panée de poitrine de porc, pour griller
Farbstoff <i>m</i>	colorant <i>m</i>
Farce <i>f</i> cf Brät, Füllung, Wurstfüllung, Wurstmasse farcieren cf füllen	chair <i>f</i> à saucisse(s), farce <i>f</i> , pâte <i>f</i> farcir
Fasan <i>m</i>	faisan <i>m</i>
Faser <i>f</i> faserig	fibre <i>f</i> fibreux
Feder <i>f</i> Federwildragout <i>n</i>	plume <i>f</i> salmis <i>m</i>
fein [Wurst] fein hacken Feinbrät <i>n</i> feingekörnt [Zerkleinerung]	fin, à pâte fine ciseler mêlée <i>f</i> de base pâte fine à farce fine
Feinkosterzeugnis <i>n</i> [Spitzenqualität] Feinkostmetzger <i>m</i> Feinkostsalat <i>m</i> [allg.]	correspond à : produit <i>m</i> de luxe charcutier <i>m</i> , charcutier- traiteur <i>m</i> salade <i>f</i> composée [terme général]
Fell <i>n</i> cf Haut ²	peau <i>f</i> [animal]

Fertiggericht <i>n</i>	plat <i>m</i> cuisiné, plat <i>m</i> préparé
fest [<i>im Biss</i>] <i>cf</i> kernig, knackig	ferme [<i>consistance</i>]
fett <i>oder</i> fetthaltig	gras
Fett <i>n</i>	gras <i>m</i> , graisse <i>f</i>
Fettabsatz <i>m</i>	poche <i>f</i> de graisse
fettarm <i>cf</i> mager	maigre
Fettbrätverfahren <i>n</i> [<i>Kuttermethode</i>] <i>cf</i> Zweiphasenverfahren	<i>Allemagne</i> : technique <i>f</i> de cuttéage consistant à hacher d'abord une masse de gras et d'y ajouter ultérieurement une masse de chair maigre
Fettende <i>n</i> [<i>Schwein</i>]	fuseau <i>m</i> [<i>porc</i>]
Fettgehalt <i>m</i>	teneur <i>m</i> en matière grasse
Fettgewebe <i>n</i>	tissu <i>m</i> adipeux
fettlos	sans gras
fettreich	adipeux
fettreduziert	allégé [<i>de graisse</i>]
Filet <i>n</i> <i>cf</i> Lende	filet <i>m</i>
Fleisch <i>n</i>	viande <i>f</i>
Fleischabschnitte <i>m pl</i> <i>cf</i> Kutterfleisch	parures <i>f pl</i>
Fleischbrühe <i>f</i>	bouillon <i>m</i> de viande, consommé <i>m</i>
Fleischer <i>m</i> <i>cf</i> Metzger, Schlachter	boucher <i>m</i>

Fleischerei <i>f</i> <i>cf</i> Metzgerei, Schlachtereier	boucherie <i>f</i>
Fleischerzeugnis <i>n</i>	produit <i>m</i> <i>caréné</i>
Fleischgrundlage <i>f</i> <i>cf</i> Brätblock	<i>correspond à</i> : farce <i>f</i> fine cuite et colorée, pour décoration (p. ex. damiers) <i>Allemagne</i> : pâte <i>f</i> de viande fine, moulée, cuite au four
Fleischkäse <i>m</i> <i>cf</i> Leberkäse	boulette <i>f</i> (de viande)
Fleischklößchen <i>n</i> <i>cf</i> Bulette, Boulette, Frikadelle	gésier <i>m</i>
Fleischmagen <i>m</i> [<i>Vögel</i>] <i>cf</i> Kaumagen	marbrage <i>m</i>
Fleischmaserung <i>f</i> <i>cf</i> Marmorierung	<i>correspond à</i> : salade <i>f</i> de cervelas
Fleischsalat <i>m</i>	brochette <i>f</i> (de viande) <i>correspond à</i> : code <i>m</i> des usages
Fleischspießchen <i>n</i>	
Fleischverordnung <i>f</i> <i>cf</i> Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse	paupiette <i>f</i> [<i>veau</i>], roulade <i>f</i>
Fleischvogel <i>m</i> <i>cf</i> (kleine) Roulade	
Fleischwolf <i>m</i>	hachoir <i>m</i> , broyeur <i>m</i>
Fleischwurst <i>f</i> <i>cf</i> Lyoner Wurst	<i>correspond à</i> : cervelas <i>m</i>
Flomen <i>m</i> <i>cf</i> Nierenfett, Schmer	graisse <i>f</i> de porc
Flügel <i>m</i>	aile <i>f</i>
Flügelspitze <i>f</i>	aileron <i>m</i>

Flüssigrauch <i>m</i> [Rauchessenz]	liquide <i>m</i> d'arôme fumé
Forelle <i>f</i>	truite <i>f</i>
Formfleisch <i>n</i>	<i>correspond à</i> : viandes <i>f pl</i> d'assemblage, salées, cuites, reconstituées
Fortbildung <i>f</i> <i>cf</i> Weiterbildung	formation <i>f</i> continue, forma- tion permanente
Frankfurter Würstchen <i>n</i> [nur Schwein]	<i>correspond à</i> : saucisse <i>f</i> de Francfort (boyau orange), saucisse <i>f</i> de Strasbourg (souvent à boyau rouge)
Fremdwasser <i>n</i>	<i>correspond à</i> : eau <i>f</i> non résorbée par les protéines restant à l'intérieur du produit
Frikadelle <i>f cf</i> Bulette, Boulette, Fleischklößchen	boulette <i>f</i> (de viande)
Friktionsrauch <i>m</i> <i>cf</i> Reiberauch	<i>correspond à</i> : fumée <i>f</i> produite par l'usure d'un tronc de bois sur un disque de fer
frisch <i>cf</i> kühl	frais
Frischling <i>m</i>	marcassin <i>m</i>
Froschschenkel <i>m</i>	cuisse <i>f</i> de grenouille

Frühstücksspeck *m*

correspond à : tranches *f pl* de poitrine de porc salée, maigre

füllen *cf* farcieren

Füllmaschine *f*

Füllrohr *n cf* Trichter

Füllung *f cf* Wurstfüllung, Wurstmasse, Brät, Farce

farcir

poussoir *m*

entonnoir *m*

farce *f*, pâte *f*, chair *f* à saucisse(s)

Galantine <i>f</i>	dodine <i>f</i> , ballottine <i>f</i> , galantine <i>f</i>
Gallerte <i>f</i> <i>cf</i> Sülze, Aspik	gelée <i>f</i> (de viande)
Gans <i>f</i>	oie <i>f</i>
Gänseschmalz <i>n</i>	graisse <i>f</i> d'oie
garen <i>cf</i> backen, (an)braten	cuire, rôtir, (faire) sauter
Garen <i>n</i> <i>cf</i> Backen, Braten ¹ , Kochen, Sieden	cuisson <i>f</i>
Garnele <i>f</i> <i>cf</i> Krabbe	crevette <i>f</i>
garnieren <i>cf</i> verzieren	garnir, décorer
Garnierung <i>f</i> <i>oder</i>	décor <i>m</i>
Garnitur <i>f</i>	
Geflügel <i>n</i> <i>oder</i>	volaille <i>f</i>
Geflügelfleisch <i>n</i>	
Geflügel zunähen <i>cf</i> bridieren	brider
Geflügelklein <i>n</i>	abattis <i>m pl</i>
<i>cf</i> Hühnerklein	
Geflügelleber <i>f</i>	foie <i>m</i> de volaille, foie blond
Geflügelsalat <i>m</i>	salade <i>f</i> (à base) de volaille
Geflügelschere <i>f</i>	sécateur <i>m</i>
gefüllte Kalbsbrust <i>f</i>	poitrine <i>f</i> de veau farcie
gefüllter Schweine- bauch <i>m</i>	Allemagne : poitrine <i>f</i> de porc farcie

Gegenprobe <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : échantillon <i>m</i> de produit restant à l'entreprise (contrôle vétérinaire)
Gehacktes <i>n cf</i> Hackfleisch, Gewiegtes	viande <i>f</i> hachée à farcir, hachis <i>m</i>
gekochter Schinken <i>m cf</i> Kochschinken	jambon <i>m</i> blanc, jambon <i>m</i> Paris
Gekröse <i>n [Kalb]</i> <i>cf</i> Kuttelfleck	fraise <i>f [veau]</i>
gekrümmt <i>cf</i> im Ring	courbe
Gelbwurst <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : saucisson <i>m</i> à farce fine, nitrité sans sel, à enveloppe au colorant jaune
Geleeabsatz <i>m</i> gelieren	séparation <i>f</i> de gelée gélifier
gemahlen	mouliné, en poudre
gemischt <i>cf</i> zusammengestellt	assorti
Gemüsemesser <i>n</i>	couteau <i>m</i> à émincer
Gerät <i>n cf</i> Apparat	appareil <i>m</i> , ustensile <i>m</i>
Geschäft <i>n cf</i> Betrieb	commerce <i>m</i> , entreprise <i>f</i>

G

Geschlinge *n* [Organe aus der Brusthöhle]

fressure *f*

Geschmack *m*

goût *m*, saveur *f*

Geschmacksverstärker *m*
cf Glutamat

exhausteur *m* de goût,
glutamate *m* (de sodium)

Geschnetzeltes *n*

émincé *m*

Gesundheitsamt *n*

correspond à : bureau *m*
d'action sanitaire, service *m*
du contrôle sanitaire

Gesundheitszeugnis *n*

Allemagne : attestation *f*
médicale permettant
l'exercice d'un métier de
bouche

Gewerbe *n cf* Beruf

métier *m*, profession *f*

Gewerbeaufsicht *f oder*

correspond à : inspection *f*
du travail

Gewerbeaufsichtsamt *n*

correspond à : autorisation *f*
délivrée par les municipalités,
pour gérer une
entreprise

Gewerbeschein *m*

Gewicht *n*

poids *m*

Gewiegtes *n cf* Gehacktes,
Hackfleisch

viande *f* hachée à farcir,
hachis *m*

Gewürz *n cf Würze*

Gewürzgurke *f*

Gewürzpflanze *f*

cf Küchenkraut

Gewürzlake *f*

Gewürznelke *f*

Gewürzsträußchen *n*

gießen

Glimmrauch *m*

Glutamat *m*

cf Geschmacksverstärker

gratinieren *cf* (mit Käse)
überbacken, überkrusten

Grieben *f pl*

Griebenschmalz *n*

Griebenwurst *f*

Grill *m*

grob

grobe Bratwurst *f*

grobe Leberwurst *f*

épice *f*, condiment *m*

cornichon *m*

herbe *f* aromatique,

aromate *m*

correspond à : saumure *f*
aromatisée

clou *m* de girofle

bouquet *m* garni

verser

correspond à : fumée *f* tiède,
pour fumage après cuisson

exhausteur *m* de goût,
glutamate *m* (de sodium)

gratiner

correspond à : grattons *m pl*

correspond à : saindoux *m*
contenant des grattons

correspond à : boudin *m*
de qualité simple avec
gras cuit

barbecue *m*

grossier [*pâte hachée gros
sièrement*]

correspond à : saucisson
m de Toulouse

correspond à : saucisse *f*
de foie à gros hachage,

	type pâte de campagne, à tartiner
grobe (Streich-) Mettwurst <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : saucisse <i>f</i> crue, à gros hachage, à tartiner
Grobeinlage <i>f cf</i> Einlage, Einlagematerial	marquants <i>m pl</i> , lèche <i>f</i>
grobkörnig <i>oder</i>	à gros-grain, à gros hachage
grob zerkleinert	
grün	<i>Allemagne</i> : qualité <i>f</i> du gras frais, non salé (p. ex. un morceau de la bardière)
Grundbrät <i>n</i>	farce <i>f</i> de base, farce <i>f</i> fine
<i>cf</i> Aufschnittgrundbrät	
Grundstoff <i>m</i>	produit <i>m</i> de base, matière <i>f</i> première
<i>cf</i> Ausgangsmaterial, Rohmaterial	
Gurke <i>f</i>	concombre <i>m</i>

Hachse *f* oder **Haxe** *f*jarret *m***Hackbeil** *m*kleines Hackbeil *m***Hackblock** *m**cf* Arbeitstisch**Hackbraten** *m**cf* Deutsches Beefsteak**hacken** *cf* zerkleinern,
wolfen

fein hacken

Hackepeter *m cf* Mett**Hackfleisch** *n [zum Füllen]**cf* Gehacktes, Gewiegtes**Hackfleischverordnung** *f*couperet *m**correspond à* : feuille *f*
billot *m*, étal *m**Allemagne* : viande *f*
hachée montée en rôti
hacher

ciseler

Allemagne : viande *f* de
porc hachée, avec oignons,
sel, épices, consommée
cruviande *f* hachée à farcir,
hachis *m**Allemagne* : réglementation
f sur la viande hachée**Hahn** *m***Hähnchen** *n cf* Hühnchencoq *m*poulet *m***Halbdauerwaren** *f pl**Allemagne* : saucissons *m pl* à
hachage moyen, fumés deux
fois et cuits**Halbkonserve** *f*produit *m* stabilisé**Hals** *m cf* Kamm, Nackencollier *m [veau, bœuf,*
mouton], échine *f [porc]*

H

haltbar	de bonne conservation
Haltbarkeit <i>f cf</i> Konser- vierung, Aufbewahrung	conservation <i>f</i>
Hamburger Rauchfleisch <i>n</i> <i>cf</i> Nagelholz	<i>Allemagne</i> : morceau <i>m</i> de cuisse de bœuf salé, fumé et cuit (spécialité de Hambourg)
Hammel <i>m oder</i>	mouton <i>m</i> , brebis <i>f</i>
Hammelfleisch <i>n cf</i> Schaf	
Handelsmarke <i>f</i>	marque <i>f</i> commerciale
Handwerk <i>n</i>	artisanat <i>m</i>
Handwerker <i>m</i>	artisan <i>m</i>
handwerklich	artisanal
Handwerkskammer <i>f</i>	chambre <i>f</i> de métiers
Handwurstfüller <i>m</i>	poussoir <i>m</i> à main
hart <i>cf</i> zäh	dur, coriace
hart werden	durcir
Hartwurst <i>f cf</i> Dauerwurst	saucisson <i>m</i> sec [<i>longue</i> <i>conservation</i>]
Hase <i>m</i>	lièvre <i>m</i>
Haselnuss <i>f</i>	noisette <i>f</i>
hausgemacht	fait maison

Hausmacher ... (Blutwurst, Leberwurst etc.)	<i>Allemagne</i> : désignation <i>f</i> d'une particularité dans la composition et la fabrication d'un produit
Haut ¹ <i>f cf</i> Wursthaut, Wurstpelle Haut ² <i>f cf</i> Fell die Haut <i>f</i> abziehen oder häuten Hautfaserdarm <i>m</i>	peau <i>f</i> [<i>saucisse</i>] peau <i>f</i> [<i>animal</i>] dépouiller boyau <i>m</i> en fibres animales
Hecht <i>m</i>	brochet <i>m</i>
Heißräucherung <i>f</i> Heißsiegelgerät <i>n</i>	fumage <i>m</i> à chaud thermosoudeuse <i>f</i>
Heringssalat <i>m</i> <i>cf</i> Matjessalat	<i>Allemagne</i> : salade <i>f</i> composée avec harengs marinés, oignons, pommes, mayonnaise
Herkunft <i>f</i> Herkunftsbezeichnung <i>f</i>	origine <i>f</i> <i>correspond à</i> : appellation <i>f</i> d'origine
Herz <i>n</i>	cœur <i>m</i>
hinzufügen <i>cf</i> zugeben	ajouter, additionner

Hitze *f cf Wärme*
bei schwacher Hitze *f*
schmoren *cf* auf kleiner
Flamme kochen

Hochsalzung *f*
[Dauerwürstchen]

Holzspäne *m pl*
[Räucherung]

Huhn *n oder Henne f*
Hühnchen *n cf Hähnchen*
Hühnerklein *n*
cf Geflügelklein

Hummer *m*

Hygiene *f*
hygienisch
Hygieneverordnung *f*

chaleur *f*
mijoter, cuire à petit feu,
mitonner

Allemagne : augmentation *f*
de la teneur en sel pour
stabiliser les saucisses en
boîte
copeaux *m pl* (de bois)
[fumage]

poule *f*
poulet *m*
abattis *m pl*

homard *m*

hygiène *f*
hygiénique
correspond à : réglementation *f* des mesures
d'hygiène

Ingwer <i>m</i>	gingembre <i>m</i>
Innenbeschichtung <i>f</i> [Darm]	<i>Allemagne</i> : couche <i>f</i> supplémentaire à l'intérieur d'un boyau artificiel
Innereien <i>f pl</i>	abats <i>m pl</i>
Instantbrühe <i>f</i>	fond <i>m</i> déshydraté, bouillon <i>m</i> cube
Italienischer Salat <i>m</i>	<i>correspond à</i> : salade <i>f</i> composée de dés de charcuterie, légumes, fruits, condiments et mayonnaise
Jakobsmuschel <i>f</i>	coquille <i>f</i> Saint-Jacques
Jagdwurst <i>f</i> <i>cf</i> Schinkenwurst	<i>Allemagne</i> : saucisson <i>m</i> à hachage de jambon
Jahreszeit <i>f</i>	saison <i>f</i>
jung	jeune
junge Ente <i>f</i>	canette <i>f</i>
junge Pute <i>f</i>	dindonneau <i>m</i>
junger Hahn <i>m</i>	coquelet <i>m</i>
junges Perlhuhn <i>n</i>	pintadeau <i>m</i>
junges Rebhuhn <i>n</i>	perdreau <i>m</i>
junges Wildkaninchen <i>n</i>	lapereau <i>m</i>
Jungfasan <i>m</i>	faisandeau <i>m</i>
Junghase <i>m</i>	levraut <i>m</i>
Jungschwein <i>n</i>	goret <i>m</i>

Kaiserfleisch *n*

Allemagne : deux bacons
assemblés dans un moule et
cuits

Kalb *n* oder **Kalbfleisch** *n*
Kalbsbrust(schnitte) *f*
Kalbsfrikassee *n*

veau *m*
tendron *m* [*veau*]
correspond à : blanquette *f*
de veau

Kalbskäse *m* oder
Kalbfleischkäse *m*
Kalbsleberwurst *f*

Allemagne : pâte *f* farce
fine de veau sans sel nitrité
Allemagne : saucisse *f* à
base de viande ou/et de
foie de veau, cuite, à
tartiner

Kaldaunen *f pl cf* Kutteln

tripes *f pl*

kalte Platte *f*

correspond à : plateau *m*
garni de charcuterie et de
viande froide en coupe

Kaltfleisch *n*

correspond à : chair *f* hachée
à froid

Kaltfleischverfahren *n*

correspond à : méthode *f*
de cuttérage à froid
fumage *m* à froid

Kalträucherung *f*

Kamm *m cf* Hals, Nacken

collier *m* [*veau, bœuf, mou-*
ton], échine *f* [*porc*]

Kaninchen *n* [*Haus*]
Kaninchen *n* [*Wild*]
Kaninchenfrikassee *n*

lapin *m*
lapin *m* de garenne
gibelotte *f* de lapin

Kapaun <i>m</i> [kastrierter Masthahn]	chapon <i>m</i>
Kappe <i>f</i> [Rind, Schwein, Hammel] <i>cf</i> Buttdarm, Säckchen	baudruche <i>f</i> [bœuf, porc, mouton]
Kasseler Kamm <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : poitrine <i>f</i> de porc, salée et fumée, vendue et consommée crue ou cuite
Kasseler Rippchen <i>n</i> oder Kasseler Rippen- speer <i>m</i> <i>cf</i> Pökelrippchen	<i>Allemagne</i> : carré <i>m</i> de porc avec os, salé et fumé, vendu et consommé cru ou cuit
Katenrauch <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : fumage <i>m</i> froid, en cheminée
Katenschinken <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : jambon <i>m</i> fumé à froid, en cheminée (spécialité de Schleswig-Holstein)
Kaumagen <i>m</i> [Vögel] <i>cf</i> Fleischmagen	gésier <i>m</i>
Kennzeichnung <i>f</i> <i>cf</i> Etikettierung	étiquetage <i>m</i>
Kennzeichnungspflicht <i>f</i> kennzeichnungspflichtig	obligation <i>f</i> de mention avec obligation de mention
kernig [im Biss] <i>cf</i> fest, knackig	ferme [consistance]

K

Kernschinken <i>m</i> <i>cf</i> Rollschinken	<i>correspond à</i> : noix <i>f</i> de jambon salé, fumé, cru
Kerntemperatur <i>f</i>	température <i>f</i> à cœur
Kesselbrühe <i>f cf</i> Wurstbrühe	bouillon <i>m</i> [<i>pour cuisson de saucisses et saucissons</i>]
Kesselfleisch <i>n</i> [<i>Schwein</i>] <i>cf</i> Wellfleisch	<i>Allemagne</i> : poitrine <i>f</i> de porc bouillie immédiatement après l'abattage
Keule ¹ <i>f</i> [<i>Lamm, Hammel</i>] Keule ² [<i>Kalb</i>] Keule ³ [<i>Wild</i>]	gigot <i>m</i> [<i>agneau, mouton</i>] cuisseau <i>m</i> cuissot <i>m</i> , gigue <i>f</i>
klären <i>oder</i> klarifizieren Klären <i>n</i> <i>oder</i> Klärung <i>f</i>	clarifier clarification <i>f</i>
Klarsichtfolie <i>f</i>	film <i>m</i> alimentaire
klein hacken	hacher menu
Klimareifung <i>f</i>	<i>correspond à</i> : maturation <i>f</i> sous atmosphère contrôlée
klippen Klippmaschine <i>f</i> Klippverschluss <i>m</i>	clipper clipeuse <i>f</i> fermeture <i>f</i> à bagues, fermeture <i>f</i> à clips
knackig <i>cf</i> kernig [<i>im Biss</i>], fest	ferme [<i>consistance</i>]

Knoblauch <i>m</i>	ail <i>m</i>
Knoblauchzehe <i>f</i>	gousse <i>f</i> d'ail
Knoblauchwurst <i>f</i>	saucisson <i>m</i> à l'ail
Knochen <i>m</i>	os <i>m</i>
Knochenmark <i>n</i>	moelle <i>f</i>
Knochenschinken <i>m</i>	jambon <i>m</i> à l'os
Knorpel <i>m</i>	cartilage <i>m</i>
knusprig <i>cf</i> kross	croustillant
kochen <i>cf</i> sieden, pochieren auf kleiner Flamme <i>f</i> kochen	(faire) bouillir, cuire, pocher mijoter, cuire à petit feu, mitonner cuisson <i>f</i>
Kochen <i>n cf</i> Backen, Braten ¹ , Garen, Sieden	
kochfertig <i>cf</i> bratfertig, schmorfertig	prêt à cuire, paré
Kochfleisch <i>n</i> <i>cf</i> Siedfleisch [<i>Rind</i>]	bœuf <i>m</i> à bouillir
Kochkessel <i>m</i>	bouilloire <i>f</i>
Kochkutter <i>m</i>	<i>correspond à</i> : cutter <i>m</i> avec chauffage pour la fabrication de saucisses cuites
Kochpökelwaren <i>f pl</i>	<i>correspond à</i> : produits <i>m pl</i> de porc salés, fumés et cuits
Kochsalami <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : saucisson <i>m</i> demi-sec cuit
Kochschinken <i>m</i> <i>cf</i> gekochter Schinken	jambon <i>m</i> blanc, jambon <i>m</i> de Paris
Kochschrank <i>m</i>	fourneau <i>m</i> [<i>armoire</i>]

K

Kochschulter <i>f</i> <i>cf</i> Vorderschinken	<i>Allemagne</i> : épaule <i>f</i> de porc, roulée, cuite
Kochwurst <i>f</i>	saucisse <i>f</i> cuite, saucisson <i>m</i> cuit
Kollagendarm <i>m</i>	boyaux <i>m</i> en fibres protéiques
Kombikammer <i>f</i>	<i>correspond à</i> : armoire-fourneau <i>f</i> , pour fumage et cuisson
Königinpastete <i>f</i>	bouchée <i>f</i> à la reine
Königskrabbe <i>f</i>	bouquet <i>m</i>
Konservendose <i>f cf</i> Dose bombierte Konservendose <i>f</i>	boîte <i>f</i> (de conserve) boîte <i>f</i> bombée
Konservierung <i>f</i> <i>cf</i> Haltbarkeit, Aufbewahrung	conservation <i>f</i>
Konservierungsstoff <i>m</i> [<i>chemisch</i>]	produit <i>m</i> de conservation, additif <i>m</i> de conservation
Kopf <i>m</i>	tête <i>f</i>
körnig Körnung <i>f</i>	granulé granulation <i>f</i> , hachage <i>m</i>
Kotelett <i>n cf</i> Rippe Kotelettstrang <i>m</i> [<i>Stiel- und Filetkoteletts</i>]	côte <i>f</i> , côtelette <i>f</i> carré <i>m</i>
Krabbe <i>f cf</i> Garnele	crevette <i>f</i>

Krakauer <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : saucisson <i>m</i> à gros hachage, fumé deux fois et cuit
Kranzdarm <i>m</i> [<i>Rind</i>] <i>cf</i> Bratwurst Darm [<i>Schwein</i>], Saitling [<i>Hammel</i>], Dünndarm	courbe <i>f</i> [<i>bœuf</i>], menu <i>m</i> [<i>porc, mouton</i>], masse <i>f</i> , chinois <i>m</i> [<i>porc</i>], intestin <i>m</i> grêle
Krausdarm <i>m</i> [<i>Schwein</i>] <i>cf</i> Mitteldarm [<i>Rind</i>], Dickdarm	chaudin <i>m</i> , gros <i>m</i> de bœuf
Krebs ¹ <i>m</i> [<i>Süßwasser</i>] Krebs ² [<i>Meer</i>]	écrevisse <i>f</i> crabe <i>m</i>
Kreuzmesser <i>n</i> [<i>Fleischwolf</i>]	couteau <i>m</i> en croix [<i>hachoir</i>]
Kropf <i>m cf</i> Kaumagen [<i>Vögel</i>]	gésier <i>m</i>
kross <i>cf</i> knusprig	croustillant
Kruste <i>f</i> Krustentier <i>n</i>	croûte <i>f</i> crustacé <i>m</i>
Küchengarn <i>n cf</i> Bindfaden, Wurstgarn	ficelle <i>f</i>
Küchenkraut <i>n</i> <i>cf</i> Gewürzpflanze	herbe <i>f</i> aromatique, aromate <i>m</i>
kühl <i>cf</i> frisch kühlen Kühlraum <i>m</i>	frais réfrigérer chambre <i>f</i> froide

K

Kühlschrank <i>m</i>	réfrigérateur <i>m</i>
Kühltheke <i>f</i>	vitrine <i>f</i> réfrigérante
Kühltruhe <i>f</i>	congélateur <i>m</i>
Kühlung <i>f</i> oder	réfrigération <i>f</i>
Kühlverfahren <i>n</i>	
Kümmel <i>m</i>	cumin <i>m</i>
Kunde <i>m</i>	client <i>m</i>
Kundschaft <i>f</i>	clientèle <i>f</i>
kündigen ¹	donner son préavis
kündigen ²	licencier
gekündigt sein	être licencié
Kündigung <i>f</i> cf Entlassung	licenciement <i>m</i>
Kunst(stoff)darm <i>m</i>	boyau <i>m</i> artificiel
Kurzbraten <i>n</i>	cuisson <i>f</i> rapide
Kuttelfleck <i>m</i> [<i>Kalb</i>]	fraise <i>f</i> [<i>veau</i>]
cf Gekröse	
Kutteln <i>f</i> pl cf Kaldaunen	tripes <i>f</i> pl
Kutter <i>m</i>	cutter <i>m</i> , robot <i>m</i> coupe
Kutterfleisch <i>n</i>	parures <i>f</i> pl
cf Fleischabschnitte	
Kutterhilfsmittel <i>n</i> pl	adjuvant <i>m</i> de cuttéragé
oder Kuttersalze <i>n</i> pl	

Lachs <i>m cf Salm</i>	saumon <i>m</i>
Lachsschinken <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : noix <i>f</i> de carré de porc salé, cru, avec ou sans barde
Lagertemperatur <i>f</i>	température <i>f</i> de conservation
Lake <i>f cf Pökellake, Salzlake</i>	saumure <i>f</i>
Lamm <i>n</i>	agneau <i>m</i>
Landjäger <i>m</i>	<i>correspond à</i> : gendarme <i>m</i>
Languste <i>f</i>	langouste <i>f</i>
Langustine <i>f</i>	langoustine <i>f</i>
lauwarm	tiède
Lebensmittel <i>n</i>	aliment <i>m</i>
<i>cf Nahrungsmittel</i>	
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : réglementation <i>f</i> de l'étiquetage des produits (poids, composition, prix, estampille de salubrité, etc.)
Lebercreme <i>f</i>	mousse <i>f</i> de foie, crème <i>f</i> de foie
Leberkäse <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : pâte <i>f</i> de viande fine, en moule, cuite au four
<i>cf Fleischkäse</i>	<i>correspond à</i> : boulette <i>f</i> de foie de veau ou de bœuf; <i>en</i>
Leberknödel <i>m</i>	<i>Alsace</i> : Lewerknepfle
Leberpastete <i>f</i>	pâté <i>m</i> de foie

Lehre <i>f</i> oder Lehrzeit <i>f</i> Lehrling <i>m</i> <i>cf</i> Auszubildender	apprentissage <i>m</i> apprenti <i>m</i>
Leitsätze <i>m pl</i> für Fleisch und Fleischerzeugnisse <i>[Teil der Fleischverordnung]</i>	<i>correspond à</i> : partie <i>f</i> du code des usages
Lende <i>f cf</i> Filet	filet <i>m</i>
Lohn <i>m</i> Lohnempfänger <i>m</i> <i>cf</i> Arbeitnehmer	salaire <i>m</i> salarié <i>m</i> , travailleur <i>m</i>
Lorbeer <i>m</i>	laurier <i>m</i>
Lufteinschluss <i>m</i> Luftfeuchtigkeit <i>f</i> Lufttrocknung <i>f</i> Luftumwälzung <i>f</i>	bulle <i>f</i> d'air, poche <i>f</i> d'air humidité <i>f</i> de l'air séchage <i>m</i> à l'air ventilation <i>f</i> de l'air
Lüngerl <i>n</i>	<i>Allemagne</i> : ragoût <i>m</i> de poumon, vinaigré (spécialité de Bavière)
Lyoner Wurst <i>f</i> <i>cf</i> Fleischwurst	<i>correspond à</i> : cervelas <i>m</i>

Magen <i>m</i>	estomac <i>m</i>
mager <i>cf</i> fettarm	maigre
Magerbrätverfahren <i>n</i> [Kuttermethode] <i>cf</i> Aufbauverfahren	<i>Allemagne</i> : méthode <i>f</i> de cuttéragé consistant à hacher d'abord une masse de chair maigre et d'y ajouter ultérieurement une masse de gras
Majoran <i>m</i>	marjolaine <i>f</i>
Marinade <i>f cf</i> Beize marinieren <i>cf</i> beizen, einlegen	marinade <i>f</i> mariner
marmoriert <i>cf</i> durchwachsen Marmorierung <i>f</i> <i>cf</i> Fleischmaserung	marbré, persillé marbrage <i>m</i>
massieren <i>cf</i> poltern, tumbeln [Pökeln]	malaxer
Masthuhn <i>n cf</i> Poularde	poularde <i>f</i>
Matjessalat <i>m</i> <i>cf</i> Heringssalat	<i>Allemagne</i> : salade <i>f</i> composée avec harengs marinés, oignons, pommes, mayonnaise
Maul <i>n</i>	museau <i>m</i>

M

Maultasche <i>f</i> [<i>Schwäbische Spezialität</i>]	<i>Allemagne</i> : gros ravioli <i>m</i> farci de viande, d'épinards, d'oignons et d'herbes (spécificité de la Souabe)
Meeresfrüchte <i>f pl</i>	fruits <i>m pl</i> de mer
Meerrettich <i>m</i>	raifort <i>m</i>
Mehrwertsteuer (MwSt.) <i>f</i>	taxe <i>f</i> à la valeur ajoutée (T.V.A.)
Meister <i>m</i>	maître <i>m</i> artisan
Meisterbrief <i>m</i>	<i>correspond à</i> : brevet <i>m</i> de maîtrise
Menge <i>f</i>	quantité <i>f</i>
Mengmulde <i>f</i>	mélangeur <i>m</i>
Messer <i>n</i>	couteau <i>m</i>
Mett <i>n cf</i> Hackepeter	<i>correspond à</i> : viande <i>f</i> de porc hachée, avec oignons, sel et épices, consommée crue
Mettwurst <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : saucisse <i>f</i> à farce fine, crue, à tartiner
Metzger <i>m cf</i> Fleischer, Schlachter	boucher <i>m</i>
Metzgerei <i>f cf</i> Fleischerei, Schlachtere	boucherie <i>f</i>

Milcheiweiß <i>n</i>	albumine <i>f</i>
mild (<i>gewürzt</i>)	doux [<i>assaisonnement</i>]
Milzwurst <i>f</i> [<i>Bayerische Spezialität</i>]	<i>Allemagne</i> : saucisson <i>m</i> à pâte fine, avec marquants de rate, servi en tranches panés (spécialité de Bavière) à consommer de préférence avant ...
mindestens haltbar bis...	date <i>f</i> limite de consommation (D.L.C.)
Mindesthaltbarkeitsdatum <i>n</i> (MHD)	
mischen <i>cf</i> vermengen	mélanger, panacher [<i>pour servir</i>]
Mischgang <i>m</i> [<i>Kuttern</i>]	<i>correspond à</i> : tour <i>m</i> de cuttéage en sens inverse, pour mélange
Mischung <i>f</i>	mélange <i>m</i>
mittel	moyen
Mitteldarm <i>m</i> [<i>Rind</i>] <i>cf</i> Krausdarm [<i>Schwein</i>], Dickdarm	gros <i>m</i> de bœuf, chaudin <i>m</i> [porc]
Morchel <i>f</i>	morille <i>f</i>
Mosaikrand <i>m</i> [<i>Pasteten</i>]	<i>correspond à</i> : damier <i>m</i> pour décor de galantine

M

Münchener Weißwurst *f*

Allemagne : boudin *m* blanc de Bavière, servi chauffé dans de l'eau chaude

Muskatnuss *f*

noix *f* de muscade

Muskatnussblüte *f*

macis *m*

Muskel *m*

muscle *m*

Muskeleiweiß *n*

protéines *f pl*

Muskelspritzverfahren *n*

correspond à : injection *f*

[Pökelwaren]

intramusculaire

(saumurage)

Nacken <i>m cf Hals, Kamm</i>	<i>collier m [veau, bœuf, mouton], échine f [porc]</i>
Nachbrennen <i>n oder</i> Nachreifen <i>n</i>	<i>correspond à : maturation f après la salaison</i>
Nachende <i>f [Schwein]</i>	<i>robe f [porc]</i>
Nagelholz <i>n cf Hamburger Rauchfleisch</i>	<i>Allemagne : morceau m de cuisse de bœuf salé, fumé et cuit (spécialité de Westphalie)</i>
Nahrungs- <i>cf Ernährungs-</i> Nahrungsmittel <i>n</i> <i>cf Lebensmittel</i> Nährwert <i>m</i>	<i>alimentaire</i> <i>aliment m</i> <i>valeur f nutritive</i>
Natriumnitrat <i>n oder</i> Nitrat [Salpeter]	<i>salpêtre m, nitrate m de sodium</i>
Naturdarm <i>m</i> Naturindarm <i>m</i>	<i>boyau m naturel</i> <i>correspond à : boyau m poreux en fibres animales</i>
Naturreifung <i>f [Rohwurst, Rohschinken]</i>	<i>fermentation f [saucissons secs, jambon]</i>
Netz <i>n oder</i> Netzfett <i>n</i> <i>[Schwein]</i>	<i>crépine f (de porc), ratis m</i>

N

Niere *f*

Nierenfett *n cf* Flomen,
Schmer

Nitritpökelsalz (NPS) *n*
cf Pökelsalz

Nizza-Salat *m*

**Nürnberger Rostbrat-
wurst** *f* [*Fränkische
Spezialität*]

Nuss *f*

Nussschinken *m*

rognon *m*

graisse *f* de porc

sel *m* nitrité

salade *f* niçoise

Allemagne : saucisse *f* de
porc, à gros hachage, salée
et épicée, dans menu de
porc, à griller (spécialité
de Franconie)

noix *f*

perdrix *f* [*porc salé, fumé*]

Ochse *m cf Rind, Rindfleisch*

Ochsenmaul *n*

Ochsenmaulsalat *m*

bœuf *m*

palais *m* de bœuf, museau
m de bœuf

museau *m* (de bœuf) à la
vinaigrette, salade *f* de
museau

Öffnungszeiten *f pl*

heures *f pl* d'ouverture

P

panieren Paniermehl <i>n</i>	paner chapelure <i>f</i>
Pansen <i>m</i>	panse <i>f</i> , gras-double <i>m</i>
Parfait <i>n</i>	<i>correspond à</i> : farce <i>f</i> fine, avec œufs, pochée
Pariser Rolle <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : poitrine <i>f</i> de porc salée, roulée et entourée d'une crépine
Pariser Zunge <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : langue <i>f</i> de bœuf salée et cuite
Pastete <i>f</i> <i>cf</i> Terrine Pastete <i>f</i> im Teigmantel	pâté (froid) <i>m</i> , terrine <i>f</i> pâté <i>m</i> en croûte
Perlhuhn <i>n</i> Perlzwiebel <i>f</i>	pintade <i>f</i> oignon <i>m</i> blanc
Petersilie <i>f</i>	persil <i>m</i>
Pfälzer Saumagen <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : panse <i>f</i> de porc farciée de hachis de porc, lard, pommes de terre, poireaux, carottes, herbes (spécialité du Palatinat)
Pfanne <i>f</i> <i>cf</i> Bratpfanne, Bräter in der Pfanne <i>f</i> braten	poêle <i>f</i> poêler
Pfeffer <i>m</i> pfeffern	poivre <i>m</i> poivrer

Pfefferschote <i>f</i> [<i>mild</i>]	piment <i>m</i> [<i>doux</i>]
Pferd <i>n</i> oder Pferdefleisch <i>n</i>	cheval <i>m</i>
Pferdemetzgerei <i>f</i>	boucherie <i>f</i> chevaline, boucherie <i>f</i> hippophagique
Pfifferling <i>m</i>	chanterelle <i>f</i> , girolle <i>f</i>
Pfund <i>n</i>	livre <i>f</i>
Pilz <i>m</i> [<i>allgemein</i>]	champignon <i>m</i>
Pistazie <i>f</i>	pistache <i>f</i>
Platiermesser <i>n</i>	couteau <i>m</i> à batte
Plockwurst <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : saucisse <i>f</i> crue à pâte fine [<i>bœuf et porc</i>]
pochieren <i>cf</i> kochen, sieden	pocher, cuire, (faire) bouillir
Pökelbrust <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : poitrine <i>f</i> de bœuf salée et cuite
Pökelfleisch <i>n</i>	demi-sel <i>m</i> , salaison <i>f</i>
Pökelhilfsstoff <i>m</i>	adjuvant <i>m</i> de salaison
Pökellake <i>f cf</i> Salzlake, Lake	saumure <i>f</i>
pökeln <i>cf</i> einsalzen, salzen	saler
Pökeln <i>n cf</i> Einsalzen	salaison <i>f</i> , saumurage <i>m</i>
Pökelrippchen <i>n cf</i> Kasseler Rippchen, Kasseler Rippenspeer	<i>Allemagne</i> : carré <i>m</i> de porc avec os, salé et fumé, consommé cru ou cuit
Pökelsalz <i>n cf</i> Nitrit- pökelsalz (NPS)	sel <i>m</i> nitrité

P

Poltermaschine <i>f cf Tumbler</i>	malaxeur <i>m</i>
poltern <i>cf tumbeln</i> [Pökelware], massieren	malaxer
Poularde <i>f cf Masthuhn</i>	poularde <i>f</i>
Prager Schinken <i>m</i>	Allemagne : jambon <i>m</i> cuit en croûte
Preiselbeere <i>f</i>	airelle <i>f</i>
Presskopf <i>m oder</i>	pâté <i>m</i> de tête, fromage de
Presssack <i>m cf Schweins-</i> <i>kopfsülze, Schwartenmagen</i>	tête, roulé <i>f</i> de tête, museau <i>m</i> de porc
Prise <i>f</i>	pincée <i>f</i>
prüfen	examiner
Prüfung <i>f</i>	examen <i>m</i>
Pulver <i>n</i>	poudre <i>f</i>
Pute <i>f cf Truthenne</i>	dinde <i>f</i>
Puter <i>m cf Truthahn</i>	dindon <i>m</i>

quellen *cf* aufquellen

gonfler

Rand <i>m</i>	bord <i>m</i>
Raspel <i>f</i> raspeln	râpe <i>f</i> râper
Rauch <i>m</i> Rauch-, Räucher- räuchern Räuchern <i>n</i> Räucherspeck <i>m</i> Räucherwagen <i>m</i> Raucherzeuger <i>m</i> Rauchfang <i>m</i> <i>oder</i> Räucherammer <i>f</i> Rauchflecken <i>m pl</i>	fumée <i>f</i> fumé fumer fumage <i>m</i> lard <i>m</i> fumé chariot <i>m</i> de fumoir générateur <i>m</i> de fumée fumoir <i>m</i> <i>correspond à</i> : taches <i>f pl</i> dues à une erreur de fumage <i>correspond à</i> : viande <i>f</i> de porc salée, fumée à chaud barre <i>f</i> de fumoir
Rauchfleisch <i>n</i> [<i>heißge- räuchert</i>] <i>cf</i> Selchfleisch Rauchstock <i>m</i>	
Rebhuhn <i>n</i>	perdrix <i>f</i>
Reiberauch <i>m</i> <i>cf</i> Friktionsrauch	<i>correspond à</i> : fumée <i>f</i> produite par l'usure d'un tronc de bois sur un disque en fer
reifen (lassen) <i>cf</i> abhängen Reifung <i>f</i>	maturer, (faire) rassir, mûrir maturation <i>f</i>
Rezeptur <i>f</i>	<i>correspond à</i> : composition <i>f</i> des éléments de fabrication

Ricke <i>f</i>	chevette <i>f</i>
Rind <i>n</i> oder Rindfleisch <i>n</i> <i>cf</i> Ochse	bœuf <i>m</i>
Rind <i>n</i> [Gattung]	bovidé <i>m</i>
Rind-, Rinds-, Rinder- oder vom Rind	bovin
Rinderschmorbraten <i>m</i>	bœuf <i>m</i> braisé, bœuf (à la) mode, bœuf en daube
Rindfleischsalat <i>m</i>	salade <i>f</i> de bœuf
Rindswurst <i>f</i>	Allemagne : saucisson <i>m</i> de bœuf, précuit
im Ring <i>m cf</i> gekrümmt	courbe
Rippe <i>f cf</i> Kotelett	côte <i>f</i> , côtelette <i>f</i>
Rippchen <i>n</i> oder Ripple <i>n</i>	correspond à : carré <i>m</i> de porc, avec ou sans os, salé et cuit
roh	cru
Rohkost <i>f</i> [rohe Salate]	crudités <i>f pl</i>
Rohmaterial <i>n</i> <i>cf</i> Ausgangsmaterial, Grundstoff	produit <i>m</i> de base, matière <i>f</i> première
Rohschinken <i>m</i>	correspond à : jambon <i>m</i> cru, salé, fumé
Rohware <i>f</i>	produit <i>m</i> brut
Rohwurst <i>f</i>	saucisse <i>f</i> crue, saucisson <i>m</i> cru
Rollbraten <i>m</i>	correspond à : rôti <i>m</i> ficelé

R

Rollschinken <i>m</i>	<i>correspond à : noix f de jambon cru, salé, fumé</i>
Römerbraten <i>m</i>	<i>Allemagne : pâte f de viande à gros hachage, moulée, cuite au four</i>
Rosmarin <i>m</i>	<i>romarin m</i>
rösten <i>cf brennen</i>	<i>rissoler, faire revenir</i>
rote Bete <i>f</i>	<i>betterave f rouge</i>
Roulade <i>f [klein], cf Fleischvogel</i>	<i>paupiette f [veau], roulade f</i>
Rouladenspieß <i>m</i>	<i>Allemagne : pique f à paupiette</i>
Rücken <i>m</i>	<i>dos m</i>
Rückenspeck ¹ <i>m</i>	<i>bardière f, lard m dorsal</i>
Rückenspeck ² [<i>dünne Scheibe</i>]	<i>barde f</i>
Rückenstück <i>n [Hase, Kaninchen]</i>	<i>râble m [lapin, lièvre]</i>
Rügenwalder <i>f cf Teewurst</i>	<i>Allemagne : saucisse f crue, pâte fine, fumée, avec miel, épices, à tartiner (spécialité du nord de l'Allemagne)</i>
Rumpf <i>m cf Carcasse</i>	<i>carcasse f</i>
rupfen [<i>Geflügel</i>]	<i>plumer</i>

Säckchen <i>n</i> [<i>Rind, Schwein, Hammel</i>] <i>cf</i> Buttdarm, Kappe	baudruche <i>f</i> [<i>bœuf, porc, mouton</i>]
Saft <i>m</i> saftig	jus <i>m</i> juteux
Sägemehl <i>n</i>	sciure <i>f</i>
Saitling <i>m</i> [<i>Hammel</i>] <i>cf</i> Bratwurst darm [<i>Schwein</i>], Kranzdarm [<i>Rind</i>], Dünndarm	menu <i>m</i> [<i>mouton, porc</i>] courbe <i>f</i> [<i>bœuf</i>], masse <i>f</i> , chinois <i>f</i> [<i>porc</i>], intestin <i>m</i> grêle
Salatschüssel <i>f</i> [<i>Geschirr</i>]	saladier <i>m</i>
Salbei <i>m</i>	sauge <i>f</i>
Salm <i>m cf</i> Lachs	saumon <i>m</i>
Salz <i>n</i> salzen <i>cf</i> einsalzen, pökeln	sel <i>m</i> saler
Salzgehalt <i>m</i>	salinité <i>f</i>
Salzgehaltsmesser <i>m</i> <i>oder</i> Salzmeter <i>m</i>	salinomètre <i>m</i>
Salzlake <i>f cf</i> Pökellage, Lake	saumure <i>f</i>
Salzschärfe <i>f</i>	teneur <i>f</i> en sel
Salzwiesenlamm <i>n</i>	(mouton <i>m</i> de) pré-salé <i>m</i>
Sardelle <i>f cf</i> Anchovis	anchois <i>m</i>
Sattelstellen <i>f pl</i>	<i>correspond à</i> : taches <i>f</i> blanches dues à une erreur de fumage (saucisses)

S

sauer *oder säuerlich*

sauer werden

Sauerampfer *m*

Sauerbraten *m*

saure Bratwurst *f*

cf Blaue Zipfel

aigre, acidulé

tourner [*aigrir*]

oseille *f*

Allemagne : rôti *m* de bœuf
mariné, servi en sauce

Allemagne : saucisse *f* à
gros hachage, marinée
dans du vinaigre (spécialité
de Franconie)

schaben

Schaber *m cf* Schlesinger

racler

racloir *m*

Schaf *n cf* Hammel,

Hammelfleisch

brebis *f*, mouton *m*

Schälchen *n*

barquette *f*

Schalentier *n*

coquillage *m*

Schälmesser *n*

couteau *m* à éplucher

Schälrippe *f*

correspond à : partie *f* de la
poitrine de porc, avec
côtes, salée et fumée

Schalotte *f*

échalote *f*

scharf¹ [*Messer*]

*scharf*² [*gewürzt*]

aiguisé, tranchant

piquant, fort

Schaufenster *n cf* Auslage

vitrine *f*, étalage *m*

Schaum <i>m</i>	écume <i>f</i>
Schaum <i>m</i> abschöpfen	écumer
Schaumlöffel <i>m</i>	écumoire <i>f</i>
Scheibe <i>f cf</i> <i>Schnitte</i>	tranche <i>f</i> , rondelle <i>f</i>
in Scheiben <i>f pl</i> schneiden	découper, couper en
<i>cf</i> aufschneiden,	tranches <i>f pl</i> , trancher
	zerschneiden
Schenkel <i>m</i>	cuisse <i>f</i>
Schere <i>f</i>	ciseaux <i>m pl</i>
Schimmel <i>m</i>	moisissure <i>f</i>
schimmeln	moisir
Schinken <i>m</i>	jambon <i>m</i>
Schinkeneisbein <i>n</i>	jambonneau <i>m</i>
Schinkenform <i>f</i>	moule <i>m</i> à jambon
Schinkenspeck <i>m</i>	<i>correspond à</i> : pointe <i>f</i> de
	porc, salée et fumée
Schinkenspritzmittel <i>n</i>	adjuvant <i>m</i> liquide
	[<i>saumurage</i>]
Schinkensülze <i>f</i>	<i>correspond à</i> : dés <i>m pl</i> de
	jambon blanc, en gélatine
Schinkenwurst <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : saucisson <i>m</i>
<i>cf</i> Jagdwurst	à gros hachage de jambon;
	roulade de jambon
schlachten	abattre
Schlachtere <i>f</i>	boucherie <i>f</i>
<i>cf</i> Fleischerei, Metzgerei	

S

Schlackwurst <i>f</i> <i>cf</i> Zervelatwurst	<i>correspond à</i> : saucisson <i>m</i> cru à hachage fin, en fuseau
Schlesinger <i>m cf</i> Schaber	racloir <i>m</i>
schmackhaft	qui a bon goût
Schmalz <i>n</i> <i>cf</i> Schweineschmalz	saindoux <i>m</i>
Schmalzfleisch <i>n</i> [<i>streichfähig</i>]	<i>correspond à</i> : rillettes <i>f pl</i>
schmelzen <i>cf</i> auslassen [<i>Fett</i>]	(faire) fondre [<i>gras</i>]
Schmer <i>m oder n cf</i> Flomen, Nierenfett	graisse <i>f</i> de porc
schmoren	braiser
schmorfertig <i>cf</i> bratfertig, kochfertig	prêt à cuire, paré
Schnecke ¹ <i>f</i> Schnecke ² [<i>Fleischwolf</i>]	escargot <i>m</i> spiraies <i>f pl</i> de poussage [hachoir], vis <i>f</i> sans fin
schneiden <i>cf</i> abschneiden	couper
Schnitt <i>m cf</i> Zuschnitt	coupe <i>f</i> , découpe
Schnitte <i>f cf</i> Scheibe	tranche <i>f</i> , rondelle <i>f</i>
schnittfest	ferme à la coupe
Schnittlauch <i>m</i>	ciboulette <i>f</i>
Schnellgericht <i>n</i>	<i>correspond à</i> : petit repas rapide

Schnellimbiss <i>m</i>	<i>correspond à</i> : restauration rapide
Schnellreifung <i>f</i>	maturation <i>f</i> accélérée [jambon, saucissons crus]
Schnepfe <i>f</i>	bécassine <i>f</i>
schnetzeln <i>cf</i> dünn schneiden	émincer
Schnitzel <i>n</i>	escalope <i>f</i>
Scholle <i>f</i>	plie <i>f</i> , carrelet <i>m</i>
Schöpflöffel <i>m</i>	louche <i>f</i>
Schrotscheibe <i>f</i> [Fleischwolf]	grille <i>f</i> fine [hachoir]
Schrumpffolie <i>f</i>	pellicule <i>f</i> rétractable
Schürze <i>f</i>	tablier <i>m</i>
Schüttung <i>f</i> [gefroren] <i>cf</i> Eisschnee	glace <i>f</i> pilée
Schwanz <i>m</i>	queue <i>f</i>
Schwarte <i>f</i>	couenne <i>f</i>
Schwartenbrei <i>m</i>	<i>correspond à</i> : masse <i>f</i> de base de couennes précuites, pour fabrication de boudins, etc.

Schwartenmagen <i>m</i> <i>cf</i> Pressack, Presskopf, Schweinskopfsülze	pâté <i>m</i> de tête, fromage <i>m</i> de tête, tête <i>f</i> roulée, museau <i>m</i> de porc
Schwarzwälder Speck <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : poitrine <i>f</i> de porc saumurée et fortement fumée (spécialité du sud- ouest de l'Allemagne)
Schwein <i>n</i> Schweine-, Schweins-, vom Schwein	porc <i>m</i> , cochon <i>m</i> porcin
Schweineschmalz <i>n</i> <i>cf</i> Schmalz	saindoux <i>m</i>
Schweinskopfsülze <i>f</i> <i>cf</i> Presssack, Presskopf, Schwartenmagen	pâté <i>m</i> de tête, fromage <i>m</i> de tête, tête <i>f</i> roulée, museau <i>m</i> de porc
Seebarsch <i>m</i>	bar <i>m</i> , loup <i>m</i> de mer
Seehecht <i>m</i>	colin <i>m</i>
Seeteufel <i>m</i>	lotte <i>f</i> , baudroie <i>f</i>
Seezunge <i>f</i>	sole <i>f</i>
Sehne <i>f</i>	ligament <i>m</i>
Selbstbedienung <i>f</i>	libre-service <i>m</i>
Selchfleisch <i>n cf</i> Rauchfleisch [heißgeräuchert]	<i>correspond à</i> : viande <i>f</i> de porc salée, fumée à chaud

Senf <i>m</i>	moutarde <i>f</i>
Separatorenfleisch <i>n</i>	<i>correspond à</i> : restes <i>m pl</i> de viande séparées mécaniquement des os déjà dégagés
Sieb <i>n</i> sieben	passoire <i>f</i> passer
sieden <i>cf</i> kochen	(faire) bouillir
Sieden <i>n cf</i> Backen, Braten ¹ , Garen, Kochen	cuisson <i>f</i>
Siedfleisch <i>n cf</i> Kochfleisch [Rind]	bœuf <i>m</i> à bouillir
Siedewürstchen <i>n</i> <i>cf</i> Brühwürstchen	<i>correspond à</i> : saucisse <i>f</i> précuite, de petit calibre
Sonderangebot <i>n</i>	offre <i>f</i> spéciale, promotion <i>f</i>
Soße <i>f</i>	sauce <i>f</i>
Spanferkel <i>n</i>	cochon <i>m</i> de lait
Spargel <i>m</i>	asperge <i>f</i>
Speck <i>m</i>	lard <i>m</i>
Speckkuchen <i>m</i>	<i>correspond à</i> : quiche <i>f</i> lorraine
Speckseite <i>f</i>	bardière <i>f</i>
Speckwürfel <i>m</i>	lardon <i>m</i>
spicken	larder
Spicknadel <i>f</i>	aiguille <i>f</i> à larder

S

Starterkultur <i>f</i>	<i>correspond à</i> : micro-organismes <i>m pl</i> favorisant la maturation des saucisses et saucissons crus
Stechschutzschürze <i>f</i>	tablier <i>m</i> de protection
Steinbutt <i>m</i>	turbot <i>m</i>
Steinpilz <i>m</i>	cèpe <i>m</i> , bolet <i>m</i>
Stichthermometer <i>m</i>	thermomètre-sonde <i>m</i>
Stockfisch <i>m</i>	morue <i>f</i>
Stopfleber <i>f</i> [<i>Ente, Gans</i>]	foie <i>m</i> gras
Straßenverkauf <i>m</i>	vente <i>f</i> à emporter
streichen [<i>Wurst</i>] streichfähig	tartiner à tartiner
Streifen <i>m</i> in Streifen <i>m pl</i> schneiden	bande <i>f</i> couper en julienne
stürzen [<i>aus der Form nehmen</i>]	démouler
Sud <i>m</i>	brassin <i>m</i> , fond <i>m</i> blanc
Sülze <i>f cf</i> Aspik, Gallerte	gelée <i>f</i> de viande
Surhachse <i>f</i> oder Surhaxe <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : jarret <i>m</i> de porc, saumuré et cuit (spécialité de Bavière)

Talg <i>m</i>	suif <i>m</i>
Taube <i>f</i>	pigeon <i>m</i>
Teewurst <i>f cf</i> Rügenwalder	<i>Allemagne</i> : saucisse <i>f</i> crue, à pâte fine, fumée, avec miel, épices, à tartiner (spécialité du nord de l'Allemagne)
Teig <i>m</i> im Teigmantel <i>m</i>	pâte <i>f</i> en croûte <i>f</i>
Terrine <i>f [Gefäß und Inhalt]</i> <i>cf</i> Pastete	terrine <i>f [moule et contenu]</i> , pâté <i>m</i>
Thymian <i>m</i>	thym <i>m</i>
tiefgekühlt <i>oder</i> tiefgefroren Tiefkühlgericht <i>n</i> Tiefkühltruhe <i>f</i>	surgelé plat <i>m</i> surgelé congélateur <i>m</i>
Thunfisch <i>m</i>	thon <i>m</i>
Thüringer Rotwurst <i>f</i> <i>cf</i> Zungenwurst	<i>Allemagne</i> : boudin <i>m</i> noir avec gros pourcentage de dés de jambon ou/et de langue
Topf <i>m</i>	casserole <i>f</i>
Trichter <i>m cf</i> Füllrohr	entonnoir <i>m</i>

T

trocken

Trockeneis *n*

Trockenpökeln *n*

Trockenschrank *m*

Trockenstab *m*

[für Würste]

trocknen

sec

neige *f* carbonique

salage *m* à sec

armoire *f* de séchage

perche *f* [séchoir

pour saucisses]

sécher

Trüffel *f*

truffe *f*

Truthahn *m* cf Puter

dindon *m*

Truthenne *f* cf Pute

dinde *f*

tumbeln [Pökeln]

cf poltern, massieren

malaxer

Tumbler *m*

malaxeur *m*

cf Poltermaschine

Tüte *f* [Papier, Kunststoff]

sac *m* [papier, matière
plastique]

(mit Käse) überbacken oder überkrusten cf gratinieren	gratiner
Überpökellung <i>f</i>	saumurage <i>m</i> excessif
Überwurfmutter <i>f</i> [Fleischwolf]	couronne <i>f</i> [hachoir]
umröten [Pökelfarbe]	correspond à : formation <i>f</i> de la couleur de la salaison
umwickeln ¹ [Speck] cf bardieren umwickeln ² [Bindfaden]	barder ficeler
Unfallverhütung <i>f</i>	prévention <i>f</i> contre les accidents
Unterpökellung <i>f</i>	salaison <i>f</i> insuffisante

V

Vakuumfüllmaschine <i>f</i> vakuumverpackt	remplisseuse <i>f</i> sous vide <i>correspond à</i> : emballé sous vide
verarbeiten Verarbeitungsfleisch <i>n</i> [<i>Wurstherstellung</i>]	transformer mêlée <i>f</i>
Verbrauch <i>m</i> <i>cf</i> Verzehr verbrauchen <i>cf</i> verzehren zu verbrauchen bis...	consommation <i>f</i> consommer <i>Allemagne</i> : à consommer avant... (réglementation sur la viande hachée) consommateur <i>m</i>
Verbraucher <i>m</i>	
Verdampfer <i>m</i>	échangeur-évaporateur <i>m</i>
verderblich	périssable
veredeln <i>cf</i> verfeinern Veredelung <i>f</i>	affiner, améliorer affinage <i>m</i>
Verfärbung <i>f</i>	décoloration <i>f</i>
Vergleich <i>m</i> vergleichen	comparaison <i>f</i> comparer
vergüten <i>cf</i> bezahlen Vergütung <i>f</i> <i>cf</i> Bezahlung	rémunérer rémunération <i>f</i>
Verkehrsbezeichnung <i>f</i> [<i>Lebensmittelrecht</i>]	nom <i>m</i> commercial

vermengen <i>cf</i> mischen	mélanger, panacher [<i>pour servir</i>]
verpacken <i>cf</i> einpacken Verpackung <i>f</i>	emballer, conditionner emballage <i>m</i> , conditionnement <i>m</i>
Verschließmaschine <i>f</i> [<i>Konservenherstellung</i>]	fermeuse <i>f</i>
Verzehr <i>m cf</i> Verbrauch verzehren <i>cf</i> verbrauchen	consommation <i>f</i> consommer
verzieren <i>cf</i> garnieren	garnir, décorer
Vollkonserve <i>f</i>	consERVE <i>f</i>
Vorderschinken <i>m</i> <i>cf</i> Kochschulter	<i>Allemagne</i> : épaule <i>f</i> de porc, roulée, cuite
vorgekocht	précuit
vorschreiben Vorschrift <i>f</i>	réglementer réglementation <i>f</i>

Wacholderbeere <i>f</i>	baie <i>f</i> de genièvre
Wachtel <i>f</i>	caille <i>f</i>
Warmbräuten <i>n</i>	<i>correspond à</i> : hachage <i>m</i> à la température d'abattage
Wärme <i>f cf</i> Hitze	chaleur <i>f</i>
Warmfleisch <i>n</i>	<i>correspond à</i> : chair <i>f</i> hachée à la température d'abattage
Warmhalteplatte <i>f</i>	réchaud <i>m</i>
Warmrauch <i>m</i>	<i>correspond à</i> : fumée <i>f</i> tiède, pour fumage après cuisson
Warmräucherung <i>f</i>	<i>correspond à</i> : fumage <i>m</i> à basse température, après cuisson
Wasserbad <i>n</i> [<i>Garvorgang</i>]	bain-marie <i>m</i> [<i>cuisson</i>]
wässern	tremper
Wässern <i>n</i>	trempage <i>m</i>
weich <i>cf</i> zart	tendre
weißes Rübchen <i>n</i>	navet <i>m</i>
Weißwurst <i>f</i> [<i>allg.</i>]	boudin <i>m</i> blanc
Weiterbildung <i>f</i> <i>cf</i> Fortbildung	formation <i>f</i> continue, formation <i>f</i> permanente

Wellfleisch *f* [Schwein]*cf* Kesselfleisch*Allemagne* : poitrine *f* de porc bouillie immédiatement après l'abattage**Wiegemesser** *n*hachoir *m* berceuse**wiegen**

peser

Wiener Würstchen *f*

[Schwein und Rind]

Allemagne : petite saucisse *f* à pâte fine de bœuf et de porc, légèrement fumée, dans menu de mouton**Wild** *n* oder **Wildbret** *n***Wildente** *f***Wildpfeffer** *m***Wildschwein** *n*gibier *m*canard *m* sauvagecivet *m*sanglier *m***wolfen** *cf* hacken, zerkleinern

hacher

wünschen

désirer

Würfel *m*dé *m***Wurst** *f* [allg.] oder**Wurstwaren** *f* *pl***Wurstbrühe** *f**cf* Kesselbrühe**Wurstdarm** *m* *cf* Darm**Wurstfüllung** *f* oder**Wurstmasse** *f* *cf* Brät,

Farce, Füllungucisse]

charcuterie *f*bouillon *m* [pour cuisson de saucisses et saucissons]boyau *m*chair *f* à saucisse(s),farce *f*, pâte *f*

W

Wurstgarn *n* cf Bindfaden,
Küchengarn

Wursthaut *f* oder

Wurstpelle *f* cf Haut

Wurstküche *f*

Wurstsalat *m*

ficelle *f*

peau *f* [*saucisse*]

correspond à : laboratoire *m*

correspond à : salade *f* de
cervelas

Würze *f* cf Gewürz

würzen *cf* abschmecken

Würzen *n*

épice *f*

assaisonner, aromatiser,
épicer

assaisonnement *m*

zäh <i>cf</i> hart	dur, coriace
Zander <i>m</i>	sandre <i>m</i>
zart <i>cf</i> weich	tendre
zerkleinern <i>cf</i> hacken, wolfen	hacher
zerlegen	séparer [<i>morceaux</i>]
zerschneiden <i>cf</i> aufschneiden, in Scheiben schneiden	découper, couper en tranches, trancher
Zervelatwurst <i>f</i> <i>cf</i> Schlackwurst	<i>correspond à</i> : saucisson <i>m</i> cru à hachage fin, en fuseau
Ziege <i>f</i> Ziegenkitz <i>n</i> oder Zicklein <i>n</i>	chèvre <i>f</i> chevreau <i>m</i> , cabri <i>m</i>
zubereiten Zubereitung <i>f</i>	préparer, accommoder préparation <i>f</i>
zugeben <i>cf</i> hinzufügen	ajouter, additionner
zunähen [<i>Geflügel</i>] <i>cf</i> bridieren	brider
Zunge <i>f</i> Zungensülze <i>f</i> [<i>Schwein</i>]	langue <i>f</i> hure <i>f</i>

Zungenwurst <i>f</i> <i>cf</i> Thüringer Rotwurst	<i>Allemagne</i> : boudin <i>m</i> noir avec gros pourcentage de dés de jambon ou/et de langue
Züricher Geschnetzelte <i>n</i>	<i>correspond à</i> : émincé <i>m</i> de cuisseau de veau (spécialité de Zurich)
zusammengestellt <i>cf</i> gemischt	assorti
Zusammenstellung <i>f</i> <i>cf</i> Auswahl	assortiment <i>m</i> , choix <i>m</i>
Zusatz <i>m</i> oder Zusatzstoff <i>m</i> Zusatzstoffzulassungsverordnung <i>f</i>	additif <i>m</i> , ajout <i>m</i> <i>Allemagne</i> : réglementation <i>f</i> sur les additifs autorisés
Zuschnitt <i>m</i> <i>cf</i> Schnitt	coupe <i>f</i> , découpe <i>f</i>
Zutaten <i>f</i> <i>pl</i>	ingrédients <i>m</i> <i>pl</i>
Zweiphasenverfahren <i>n</i> [Kuttermethode] <i>cf</i> Fettbrätverfahren	<i>Allemagne</i> : technique <i>f</i> de cuttéage consistant à hacher d'abord une masse de gras et d'y ajouter ultérieurement une masse de chair maigre
Zwiebel <i>f</i>	oignon <i>m</i>

Zwiebelwurst *f*

Allemagne : saucisson *m*
cru à gros hachage, au
parfum d'oignons, en
boyau artificiel, à tartiner

Zwischenprüfung *f*

examen *m* de passage



Office franco-allemand pour la Jeunesse

51, rue de l'Amiral-Mouchez, F-75013 Paris

Tél. +33 (0)1.40.78.18.18

Fax +33 (0)1.40.78.18.88

<http://www.ofaj.org>

Deutsch-französisches Jugendwerk

Molkenmarkt 1, D-10179 Berlin

Tel. +49 (0)30/288 757-0

Fax +49 (0)30/288 757-88

<http://www.dfjw.org>