

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft  
- Herausgeberin -



Deutsche Gesellschaft  
für Hauswirtschaft e.V.

# LEBENSMITTELVERARBEITUNG IM HAUSHALT - ANHANG (2021)





## LEBENSMITTELVERARBEITUNG IM HAUSHALT - ANHANG

## INHALT

FREMDSPRACHLICHE KÜCHENTECHNISCHE BEGRIFFE	5
ENGLISCH - DEUTSCH	5
FRANZÖSISCH - DEUTSCH	9
DEUTSCH – ENGLISCH - FRANZÖSISCH	13

## URHEBERRECHTLICHE HINWEISE UND BILDNACHWEISE

Die vorliegenden Texte, Abbildungen und Tabellen entstammen der aid-Publikation „Lebensmittelverarbeitung im Haushalt“ (3953), 2. Auflage (2016). Die redaktionelle Bearbeitung der Texte und die konzeptionelle Federführung hatten seinerzeit Prof. i.R. Dr. *WOLFHART LICHTENBERG* (HAW Hamburg) und Dipl.oec.troph. *UTE GOMM* (heute: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung), in Zusammenarbeit mit dem Fachausschuss Haushaltstechnik der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh) und den Autorinnen und Autoren der jeweiligen Kapitel.

Mit der Online-Publikation (2021) soll dieses in der Druckversion vergriffene Fachbuch für die Öffentlichkeit erhalten bleiben. Herausgeberin (2021) ist die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh), auf Basis des Vertrags vom 01. Dezember 2020 zur Einräumung von Nutzungsrechten durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Die Urheberrechte aller Texte, Abbildungen und Tabellen liegen bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) [©BLE, 53179 Bonn], sofern im Detail nichts anderes angegeben ist.

Titelbild: Gerd Altmann auf <https://pixabay.com/de/>

ENDREDAKTION UND INTERNET-LAYOUT: PROF. I.R. DR.-ING. *ELMAR SCHLICH*

Die vorliegende pdf-Datei ist für beidseitigen Druck auf Vor- und Rückseite DIN A4 formatiert. Daher beginnen die Hauptkapitel jeweils auf einer ungeraden Seite.

### Zitation

Andreä J, Lichtenberg W: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt - Anhang. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (Hrsg.). Hauswirtschaft und Wissenschaft 69 (2021), ISSN online 2626-0913. doi: 10.23782/HUW\_21\_2021

### Impressum

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Hafenstraße 9

48432 Rheine

Tel.: +49 (0) 5971 8007398

Mail: [dgh@dghev.de](mailto:dgh@dghev.de)

## FREMSPRACHLICHE KÜCHENTECHNISCHE BEGRIFFE

### ENGLISCH – DEUTSCH

ZUSAMMENSTELLUNG: JÖRG ANDREÄ

#### A

add – hinzugeben, zusetzen  
add liquid – aufgießen  
aromatize – aromatisieren, parfümieren  
arrange – dressieren

#### B

bake – backen  
barbecue – grillen über Holzkohle, grillieren  
bard – bardieren, einpacken, umhüllen  
baste – mit Fett begießen  
beat – aufschlagen, schlagen, zerstoßen  
beat up – abschlagen, montieren  
bind – andicken, ansämen  
blanch – blanchieren  
blend – mischen, quirlen, rühren  
boil – kochen, sieden  
bone – ausbeuten, auslösen, entbeinen, entgräten  
braise – braisieren, schmoren  
braise white – weiß schmoren  
bray – zerstampfen  
breadcrumb – panieren  
brew – aufgießen  
broil – grillen auf dem Rost, grillieren  
brown – bräunen, kolorieren, rösten  
bum away – abbrennen

#### C

caramelize – karamellisieren  
carve – tranchieren, vorschneiden, zerlegen  
centrifuge – abschleudern, zentrifugieren  
charbroil – grillen auf dem Rost, grillieren  
charcoal grill – grillen über Holzkohle, grillieren  
chill – kühlen  
chop – hacken, kuttern  
clarify – klären  
clean – ausnehmen, putzen  
coat – nappieren, überziehen  
coddle – garziehen, stocken  
colour – färben, kolorieren  
cook – garen  
cook by microwaves – mikrowellengaren  
cool – kühlen  
cool store – kühl lagern  
corn – pökeln  
cure – pökeln, räuchern  
cut – schaben, schneiden, schnitzeln, stifteln, zerlegen

**D**

debone – ausbeinen  
decant – dekantieren  
deep fry – ausbacken, frittieren  
defrost – antauen, auftauen  
deglaze – ablöschen, deglacieren  
degrease – degraissieren, entfetten  
dice – in Würfel schneiden, schnitzeln  
dip – eintauchen, eintunken  
drain – abtropfen  
draw – ausnehmen, ausweiden  
dry – dörren, trocknen

**E**

emulsify – emulgieren  
enhance the flavour – aromatisieren, parfümieren  
evacuate – evakuieren, luftleer machen  
evaporate – eindampfen, reduzieren

**F**

fill – auffüllen, füllen  
fill hot – heiß einfüllen  
fill up – auffüllen  
fillet – filetieren, filieren  
filter – filtern, filtrieren, seihen  
flamber – flambieren  
freeze – einfrieren, gefrieren  
freeze preserve – gefrierkonservieren  
freeze store – gefrierlagern  
fry – braten

**G**

gash – ciselieren  
get ready – aufbereiten  
glaze – glacieren, überglänzen  
grate – hobeln, raffeln, raspeln, reiben  
gratinate – gratinieren, überbacken  
griddle – auf dem Blech backen, kontaktgrillen  
grill – grillen, grillieren  
grind – durchdrehen, fäschieren, mahlen, verreiben  
gut – ausnehmen

**H**

heat – aufwärmen, erwärmen, rechauffieren

**J**

jug – dünsten von Wild (z. B. Hase)

**K**

keep – aufbewahren, lagern  
keep warm – warm halten  
knead – kneten

## L

lard – spicken  
liase – binden, legieren  
line a mould with jelly – chemisieren  
liquefy – deglacieren, schmelzen, sich verflüssigen

## M

macerate – aufquellen, einweichen, mazerieren  
make – zubereiten  
marinate – beizen, marinieren, säuern  
mash – pürieren, zerstampfen, zerdrücken  
melt – schmelzen  
mince – durchdrehen, emincieren, faschieren, zerhacken, zerkleinern  
mix – mischen, mixen (Cocktail), verrühren  
moisten – ablöschen

## P

parboil – ankochen, vorkochen  
pare – abziehen, schälen (besonders Obst), schrappen  
pass – durchstreichen, passieren  
pasteurize – pasteurisieren  
paunch – ausweiden  
peel – abziehen, pellen, schälen, schrappen  
pickle – beizen, einlegen, säuern  
plump – quellen  
poach – garziehen, pochieren  
pot roast – schmoren  
pound – Fleisch klopfen  
pour – gießen, schütten  
pour off – dekantieren  
pour on – aufgießen  
prepare – vorbereiten, zubereiten  
preserve – einlegen, einmachen, haltbar machen  
press – ausdrücken, auspressen  
pressure cook – druckgaren  
process – verarbeiten  
produce – herstellen  
pulverize – fein zermahlen, pulverisieren  
puree – durchpressen, durchschlagen, durchstreichen, passieren, pürieren, zerdrücken

## R

reconstitute – rehydratisieren, rekonstituieren, rückverdünnen, wiederauflösen  
reduce – eindampfen, eindicken, reduzieren  
refresh – abschrecken, refraichieren  
refrigerate – kühlen  
reheat – wieder erwärmen  
render – ausbraten, auslassen, ausschmelzen  
rice – durchpressen  
rise under browning – soufflieren  
roast – braten, rösten

## S

salt – einsalzen, pökeln, salzen  
sauté – sautieren  
scald – abbrühen, abwällen, brühen, überbrühen  
scorch – schnell anbraten bzw. andünsten, auch verbrennen  
score – ziselieren, einschneiden  
scrape – schaben, schrappen  
sear – schnell anbraten bzw. andünsten  
shape – ausformen, tournieren  
shell – döppen, entschoten, palen  
sieve – sieben  
sift – sieben und bestäuben  
simmer – köcheln, simmern  
singe – abflammen, absengen, flambieren (von Geflügel), sengen, auch abschöpfen, entrahmen  
skim – abschäumen  
skin – abziehen, pellen, schälen  
slice – aufschneiden, escaloppieren, in Scheiben schneiden  
slice thinly – emincieren  
slit – in Streifen schneiden, stifteln  
smoke – räuchern  
soak – einweichen (Hülsenfrüchte), quellen, wässern  
sour – säuern  
souse – garziehen (von Fisch)  
spit broil – auf dem Rost unter Drehen grillen, grillieren  
spit roast – am Spieß grillen, grillieren  
steam – dämpfen  
steep – durchtränken, mazerieren, wässern  
sterilize – sterilisieren  
stew – dünsten  
stir – quirlen, rühren  
strain – entsaften, filtern, passieren, seihen  
strain by steam – dampfentsaften  
stuff – farcieren, füllen  
sweeten – süßen, zuckern  
swill – ablöschen

## T

thaw – antauen, auftauen  
thicken – andicken, ansämen, binden, legieren  
toast – rösten (Brot), toasten  
toss – schwenken  
trim – putzen (von Gemüse), parieren, zuschneiden  
truss – bridieren, zuschnüren, dressieren  
try out – austasten, ausschmelzen

## W

warm – aufwärmen, erwärmen, rechauffieren  
whip – aufschlagen, montieren, schlagen  
whisk – aufschlagen, schlagen (mit dem Schneebesen), auch verquirlen  
wrap (with bacon) – bardieren, einpacken, umhüllen



## FRANZÖSISCH – DEUTSCH

ZUSAMMENSTELLUNG: JÖRG ANDREÄ

## A

abricoter – aprikotisieren  
achever – beenden, fertig stellen  
agiter – mischen, rühren, schwenken  
aplatir – plattieren  
aromatiser – aromatisieren, parfümieren  
arroser – begießen, arrosieren

## B

barder – bardieren  
blanchir – blanchieren  
bouillir – brühen, kochen,  
sieden, überbrühen  
braiser – braisieren, schmoren  
braiser à blanc – weißschmoren  
brider – bridieren, zuschnüren  
brûler – abbrennen

## C

caraméliser – karamellisieren  
centrifuger – zentrifugieren  
chemiser – chemisieren  
ciseler – ciselieren, einschneiden  
clarifier – klären  
colorer – färben, kolorieren  
congeler – einfrieren, gefrieren  
conserver au froid – kühlkonservieren  
conserver congelé – gefrierkonservieren  
couper – abschlagen, einschneiden  
cuire – garen, kochen  
cuire à la vapeur – andünsten  
cuire à l'étuvée – schmoren, dämpfen  
cuire au bleu – blaukochen  
cuire au four – backen im Backofen  
cuire par micro-ondes – mikrowellengaren  
cuire sous pression – druckgaren

## D

décanter – dekantieren  
déclencher – auslösen  
décongeler – antauen, auftauen  
découper – zerlegen  
déglacer – ablöschen, deglacieren  
dégorger – wässern  
dégraisser – degraissieren, entfetten  
désosser – ausbeinen, auslösen  
dresser – anrichten, dressieren, fertigmachen

**E**

ébouillanter – abbrühen, abwällen, brühen  
échauder – abbrühen, abwällen, brühen, überbrühen  
écosser – döppen, entschoten, palen  
écraser – zerdrücken, pürieren  
éliminer – entgräten  
émincer – emincieren, in feine Scheiben schneiden  
émulsionner – emulgieren  
enlever – abziehen, entgräten  
épaissir – andicken  
éplucher – schälen, abziehen  
escaloper – aufschneiden, escaloppieren, in Scheiben schneiden  
étuver – dünsten  
évacuer – evakuieren  
extraire le jus – entsaften  
extraire le jus à la vapeur – dampfentsaften

**F**

faire bouillir – abwällen, brühen, überbrühen  
faire fondre – auslassen, schmelzen  
faire infuser – aufgießen  
faire macérer – einlegen  
faire pivoter – schwenken  
farcir – farcieren  
fariner – mehlieren  
ficeler – ficelieren  
fileter – filettieren, filieren  
filtrer – filtern, filtrieren, seihen  
flamber – abflammen, absengen, flambieren, sengen  
fouetter – aufschlagen, schlagen  
frapper – frappieren  
frire – ausbraten, frittieren, in Fett schwimmend ausbacken, braten  
fumer – räuchern

**G**

garnir – garnieren  
glacer – glacieren, überglänzen  
gonfler – soufflieren, auffüllen  
gratiner – gratinieren, überbacken, überkrusten  
griller – auf dem Rost garen, grillen, grillieren

**H**

hacher – durchdrehen, faschieren, hacken, zerschneiden

**I**

inciser – einschneiden  
incorporer – unterheben

**L**

laisser infuser – ziehen lassen  
laisser reposer – stocken  
larder – lardieren  
lier – andicken, ansämen, binden, legieren

**M**

macérer – beizen, mazerieren  
mariner – beizen, marinieren, säuern  
mélanger – mischen, rühren  
mijoter – köcheln, mijotieren, simmern  
mixer – mischen, mixen (Cocktail)  
monter – abschlagen, aufarbeiten, montieren  
moudre – mahlen  
mouiller – aufgießen, durchtränken, übergießen

**N**

napper – nappieren, überdecken, überziehen  
nettoyer – putzen

**P**

paner – einbröseln, panieren  
parer – Fleisch zurechtschneiden, parieren  
parfumer – aromatisieren, parfümieren  
passer – durchpressen, durchschlagen, durchstreichen, passieren, pürieren  
passer au tamis – sieben  
pasteuriser – pasteurisieren  
peler – pellen, schälen, schrappen  
pétrir – kneten  
piler – zerstampfen, zerstoßen, zermahlen  
piquer – spicken  
pocher – pochieren  
poêler – poelieren  
prendre à feu vif – bräunen  
préparer – vorbereiten, zubereiten  
préserver – haltbar machen  
presser – ausdrücken, auspressen  
produire – herstellen  
pulvériser – fein zermahlen, pulverisieren

**R**

raboter – hobeln  
racler – raspeln, schaben  
rafraîchir – abschrecken, refrachieren  
râper – raffeln, reiben  
rayer – durchstreichen  
réchauffer – aufwärmen, rechauffieren  
réconstituer – rehydratisieren, rekonstituieren  
réduire – eindampfen, eindicken, reduzieren  
réfrigérer – kühlen  
réhydrater – rehydratisieren, rekonstituieren  
remplir – auffüllen  
remuer – mischen, quirlen, rühren  
retirer – abziehen  
rissoler – braten, bräunen  
rôtir – braten, grillen

## S

saisir – bräunen  
saler – salzen  
saumurer – pökeln  
sauter – sautieren  
sécher – trocknen  
sécher au four – dörren  
souffler – soufflieren  
stériliser – sterilisieren  
stocker au congelateur – gefrierlagern  
stocker dans la réfrigérateur – kühl lagern  
sucre – zuckern  
surgeler – einfrieren, gefrieren

## T

tailler – schneiden, schnitzeln, stifteln  
tamiser – passieren  
tenir chaud – warm halten  
toaster – toasten  
torréfier – rösten  
tourner – abdrehen, tournieren, umdrehen, wenden  
traiter – aufbereiten  
trancher – schneiden, schnitzeln, tranchieren, vorschneiden  
tremper – quellen, wässern, einweichen  
trousser – bridieren

## V

verser chaud – heiß einfüllen  
verser sur – aufgießen  
vider – ausnehmen, ausweiden

## DEUTSCH – ENGLISCH – FRANZÖSISCH

ZUSAMMENSTELLUNG: WOLFHART LICHTENBERG

Deutsch	Englisch	Französisch
abbrennen	burn away	bruler
abbrühen	scald	bouillir, faire bouillir
abdrehen	turn	tourner
abflammen	singe	flamber
ablöschen	deglaze, swill	déglacer
abschäumen	skirn	écumer
abschlagen	beat up	couper
abschleudern	centrifuge	centrifuger
abschrecken	refresh	rafraîchir
absengen <i>siehe abflammen</i>		
abtropfen	drain	s'égoutter
abwällen <i>siehe abbrühen</i>		
abziehen	peel away	enlever, retirer
abziehen	skin	éplucher
abziehen (von Obst)	pare	éplucher
andicken	bind	épaissir
ankochen	parboil	précuire
ansämen <i>siehe andicken</i>		
antauen	defrost, thaw	décongeler
aromatisieren	aromatize, enhance the flavour	aromatiser
auf dem Blech backen	griddle	griller
aufbereiten	get ready	préparer
aufbewahren	keep	stocker
auffüllen	fill (up)	remplir
aufgießen	add liquid, brew	faire infuser
aufquellen	macerate	gonfler
aufschlagen	whip	battre, monter
aufschneiden	slice	escaloper

Deutsch	Englisch	Französisch
auftauen <i>siehe antauen</i>		
aufwärmen	heat, warm	réchauffer
ausbacken	deep fry	frire
ausbeinen	bone, debone	désosser
ausbraten	render	faire fondre
ausdrücken	press	presser
ausformen	shape	tourner
auslassen <i>siehe ausbraten</i>		
ausnehmen	gut	étriper
auspressen <i>siehe ausdrücken</i>		
ausschmelzen	render, try out	faire fondre
austasten <i>siehe ausschmelzen</i>		
ausweiden	clean, draw, paunch	vider
backen (im Backofen)	bake	cuire au four
bardieren	bard, wrap	barder
beenden	finish	achever
beizen	marinate, pickle	mariner
binden	liase, thicken	lier
blanchieren	blanch	blanchir
braisieren	braise	braiser
braten	fry, roast	rôtir
bräunen	brown	colorer, saisir
bridieren	truss	brider, trousser
brühen <i>siehe abbrühen</i>		
chemisieren	line a mould with jelly	chemiser
ciselieren	gash, score	ciseler, inciser
dämpfen	steam	cuire à la vapeur, étuver
dampfentsaften	strain by steam	extraire le jus à la vapeur
deglacieren <i>siehe ablöschen</i>		
degraisieren	degrease	dégraisser
dekantieren	decant, pour off	décanter
döppen	shell	écosser

Deutsch	Englisch	Französisch
dörren	dry	sécher, sécher au feu
dressieren	arrange	dresser
druckgaren	pressure cook	cuire sous pression
dünsten	stew (fruit only)	cuire à l'étuvée
dünsten (von Wild)	jug	cuire
durchdrehen	grind	moudre
durchpressen	puree, rice	presser
durchschlagen <i>siehe durchpressen</i>		
durchstreichen	pass	passer
durchtränken	pour on	mouiller, verser sur
eindampfen	evaporate, reduce	réduire
eindicken <i>siehe eindampfen</i>		
einfrieren	freeze	congeler, surgeler
einlegen	preserve	préserver
einmachen <i>siehe einlegen</i>		
einpacken <i>siehe bardieren</i>		
einsalzen	salt	saler
einschneiden <i>siehe ciselieren</i>		
eintauchen	dip	tremper
eintunken <i>siehe eintauchen</i>		
einweichen (Hülsenfrüchte)	soak	tremper
emincieren	slice thinly	émincer
emulgieren	emulsify	émulsionner
entbeinen <i>siehe ausbeinen</i>		
entfetten <i>siehe degraissieren</i>		
entgräten	bone	éliminer
entrahmen	cream	écrémer
entsaften	strain	extraire le jus
entschoten <i>siehe döppen</i>		
erwärmen <i>siehe aufwärmen</i>		
escaloppieren <i>siehe aufschneiden</i>		

Deutsch	Englisch	Französisch
evakuieren	evacuate	évacuer
färben	colour	colorer
farzieren, füllen	stuff	farcir
faschieren	grind	hacher
fein zermahlen	mash	écraser
fertig stellen <i>siehe beenden</i>		
filetieren	fillet	fileter
filieren <i>siehe filetieren</i>		
filtern	filter	filtrer
filtrieren <i>siehe filtern</i>		
flambieren	flamber	flamber
flambieren (von Geflügel) <i>siehe abflammen</i>		
Fleisch klopfen	pound	aplatir
Fleisch zurechtschneiden	trim	parer
frittieren <i>siehe ausbacken</i>		
frittieren im Ölbad	broast	frire
garen	cook	cuire
garziehen	steam	cuire à l'eau, pocher
gefrieren <i>siehe einfrieren</i>		
gefrierkonservieren	freeze preserve	conserver congelé
gefrierlagern	freeze store	conserver au froid, stocker au congélateur
gießen	pour	verser
glacieren	glaze	glacer
gratinieren	gratinate	gratiner (au four)
grillen	grill	griller
grillen (am Spieß)	spit roast	griller à la broche
grillen (auf dem Rost)	barbecue, broil, charbroil	griller
grillen (über Holzkohle)	charcoal grill	griller au charbon de bois
grillieren <i>siehe grillen</i>		
hacken	chop	hacher
haltbar machen <i>siehe einlegen</i>		



Deutsch	Englisch	Französisch
heiß einfüllen	fill hot	verser chaud
herstellen	process, produce	produire
hinzugeben	add	ajouter
hobeln	grate	raboter, racler, râper
in dünne, feine Scheiben schneiden	slice thinly	émincer
in Scheiben schneiden <i>siehe aufschneiden</i>		
in Streifen schneiden	slit	trancher
in Würfel schneiden	dice	couper en dés
karamellisieren	caramelize	caraméliser
klären	clarify	clarifier
kneten	knead	pétrir
kochen	boil	bouillir
köcheln	simmer	mijoter
kolorieren <i>siehe färben</i>		
kühlen	cool, refrigerate, chill	conserver au froid, réfrigérer
kühl lagern	cool store	stocker dans le réfrigérateur
kuttern <i>siehe hacken</i>		
lagern <i>siehe aufbewahren</i>		
legieren <i>siehe binden</i>		
luftleer machen <i>siehe evakuieren</i>		
marinieren	marinate	mariner
mazerieren <i>siehe aufquellen</i>		
mehlieren	flour	fariner
mijotieren <i>siehe köcheln</i>		
mikrowellengaren	cook by microwaves	cuire par micro-ondes
mischen	mix	mélanger, mixer (Cocktail)
mit dem Schneebesen schlagen	whisk	fouetter, monter
mit Fett begießen	baste	arroser
mischen <i>siehe mischen</i>		
montieren <i>siehe aufschlagen</i>		
nappieren	coat	garnir, napper

Deutsch	Englisch	Französisch
palen <i>siehe döppen</i>		
panieren	breadcrumb	paner
parfümieren <i>siehe aromatisieren</i>		
parieren <i>siehe Fleisch zurechtschneiden</i>		
passieren <i>siehe durchstreichen</i>		
pasteurisieren	pasteurize	pasteuriser
pellen <i>siehe abziehen</i>		
pochieren	steam	pocher
pökeln	corn, salt	saler
pulverisieren	pulverize	pulvériser
pürieren	mash	écraser
putzen putzen (von Gemüse)	clean, draw trim	nettoyer, vider éplucher, nettoyer
quellen	soak	gonfler, tremper
quirlen	blend	mélanger, remuer
raffeln <i>siehe hobeln</i>		
raspeln <i>siehe hobeln</i>		
räuchern	cure, smoke	fumer, saler, saumurer
rechauffieren <i>siehe aufwärmen</i>		
reduzieren <i>siehe eindampfen</i>		
refraichieren <i>siehe abschrecken</i>		
rehydratisieren	reconstitute	reconstituer, réhydrater
reiben <i>siehe hobeln</i>		
rekonstituieren <i>siehe rehydratisieren</i>		
rösten <i>siehe braten</i>		
rückverdünnen <i>siehe rehydratisieren</i>		
rühren	stir	agiter, mélanger
salzen <i>siehe einsalzen</i>		
säuern	sour	acidifier, mariner
sautieren	sauté	sauter
schaben	scrape	gratter, peler, tailler
schälen <i>siehe abziehen</i>		
schlagen <i>siehe aufschlagen</i>		

Deutsch	Englisch	Französisch
schmelzen	liquefy, melt	déglacer, faire fondre
schmoren	braise	braiser, cuire à l'étuvée
schneiden	cut	tailler, trancher
schnell anbraten/ verbrennen	sear / scorch	rissoler, saisir
schnitzeln <i>siehe in Würfel schneiden</i>		
schrappen <i>siehe abziehen</i>		
schütten <i>siehe gießen</i>		
schwenken	toss	agiter
seihen <i>siehe filtern</i>		
sieben	sieve	passer au tamis, tamiser
sieben und bestäuben	sift	fariner
sieden <i>siehe kochen</i>		
simmern <i>siehe köcheln</i>		
soufflieren	rise under browning	souffler
spicken	lard	larder, piquer
sterilisieren	sterilize	stériliser
stifteln <i>siehe in Streifen schneiden</i>		
stocken	coddle	laisser reposer
süßen	sweeten	sucrer
toasten	toast	torréfier, toaster
tournieren <i>siehe ausformen</i>		
tranchieren	carve	découper
trocknen <i>siehe dörren</i>		
überbacken <i>siehe gratinieren</i>		
überbrühen <i>siehe abbrühen</i>		
übergießen <i>siehe durchtränken</i>		
überglänzen <i>siehe glacieren</i>		
überziehen <i>siehe nappieren</i>		
umdrehen <i>siehe abdrehen</i>		
umhüllen (Früchte kandieren, mit Zucker überziehen)	wrap	enrober

Deutsch	Englisch	Französisch
unterheben	fold in	incorporer
verflüssigen <i>siehe schmelzen</i>		
verquirlen <i>siehe mit dem Schneebesen schlagen</i>		
verreiben <i>siehe durchdrehen</i>		
verrühren <i>siehe mischen</i>		
vorbereiten	prepare	préparer
vorkochen <i>siehe ankochen</i>		
vorschneiden <i>siehe schneiden</i>		
warm halten	keep warm	tenir chaud
wässern	steep	dégorger
weißschmoren	braise white	braiser à blanc
wenden <i>siehe abdrehen</i>		
wieder erwärmen	reheat	réchauffer
wiederauflösen <i>siehe rehydratisieren</i>		
zentrifugieren	centrifuge	centrifuger
zerdrücken <i>siehe durchpressen</i>		
zerkleinern	chop	hacher
zerlegen	carve	dépecer
zermahlen	bray	écraser, piler
zerstampfen <i>siehe zermahlen</i>		
zerstoßen	beat	pulvériser
ziselieren <i>siehe ciselieren</i>		
zubereiten	make, prepare	préparer
zuckern <i>siehe süßen</i>		
zuschnüren <i>siehe bridieren</i>		
zusetzen <i>siehe hinzugeben</i>		