

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

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, auftauern
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>		