



Dictionary of French Culinary Terms
(English to French)

A4 Version 1.0

Copyright © The Cayenne Kitchen 2019

All rights reserved

A

abalone	ormeau
abattoir	abattoir
absorb	absorber
accompaniment	accompagnement
acerbic	àpre
acid/ acidic	acide
acidity	acidité
add	ajouter - add more pepper – ajouter encore de poivre
add on	rajouter
add to	augmenter
added	supplémentaire or adjonction – sans adjonction de sel – no added salt
addictive	dépendance
addition	adjonction
additional	additionnel or supplémentaire
additive	additif
addled	pourri
adjust	régler
advance	l'avance – in advance - à l'avance
advance booking	louer les places à l'avance
aerate	gazéifier – sparkling water - eau gazeuse

aftertaste	arrière-goût
Aga®	grand fourneau de cuisine en fonte
agar-agar	agar-agar
agitate (liquid)	agiter
airtight	hermétique
aitchbone	culotte eg: culotte de boeuf
albumen	albumen – egg white – albumen blanc de l’oeuf
alcohol	alcool
alcoholic	alcoolisé eg: alcoholic drink
alcopop	prémix
ale	bière
alfalfa	luzerne
alkali	alcali – alkaline - alacalin
allspice	quatre-épices
almond	amande
almost	presque - almost cooked - presque cuit
aluminium	aluminium – aluminium foil – papier aluminium
ambrosia	ambrosie
ammonia	ammoniac (gas), ammoniaque (liquid)
anchovy	anchois
angel	ange
angels-on-horseback	huitres brides de lard servies sur toasts
angelica	angélique

angler	pêcheur
angler fish	lotte de mer
anise	anis
aniseed	graine d'anis – flavoured – à l'anis
antibacterial	antibactérien
antioxidant	antioxydant
antipasto	antipasti
aperitif	apéritif
appetite	appétit
appetizer	apéritif (drink), amuse-gueule (food)
apple	pomme
apple brandy	eau-de-vie
apple core	trognon de pomme
apple pie/ tart	tarte aux pommes
apple sauce	compote de pommes
apple turnover	chausson aux pommes
apricot	abricot
apricot jam	confiture d'abricots
apricot tart	tarte aux abricots
apron	tablier
arrowroot	arrow-root
artichoke	artichaut
ash	endre

asparagus	asperges – asparagus tips – pointes d’esperges
aspic	gelée
aubergine	aubergine
avocado	avocet

B

backbone	épine dorsale
bacon	lard – rasher of bacon – tranche de lard
bacon rind	couenne de lard
bacon-slicer	coupe-jambon
bacteria	bacterium
bag	sac
bagel	bagel
baguette	baguette
bain-marie	bain-marie
bake	faire cuire au four
baked Alaska	omelette norvégienne
baked beans	haricots blancs à la sauce tomate
baked potato	pomme de terre cuite au four
baker	boulangier
bakery	boulangerie
bakeware	plats
Bakewell tart	tarte de Bakewell

baking	cuisson au four
baking tin	moule
baking tray	plaque de four
balti	plat indien mijote dans une petite poêle
bamboo	bambou
bamboo shoots	pousses de bambou
banana	banane
banana split	banana split
Band-Aid®	pansement
barbecue (BBQ)	barbecue
barbel	barbeau (fish)
bard	barde (de larde)
barley	orge
barley sugar	sucre d'orge
barley water	orgeat
barrel	tonneau
basil	basilic
basket	corbeille or panier
basmati	basmati – basmati rice – riz basmati
bass	perche (freshwater fish), bar or loup de mer (sea bass)
batch	fournée
baton	baguette (bread)
batter	pâte à frire (for frying), pâte à crêpes (for pancakes)

bean	haricot, green bean/broad bean – haricot vert
bean curd	fromage de soja
beanshoots/sprouts	germes de soja
beanstalk	tige de haricot
bechamel	béchamel
beef	boeuf – roast beef – rosbif
beef olive	paupiette
beefburger	hamburger
beefsteak	bifteck
beer	biere
beetroot	betterave
belly	poitrine – pork belly – poitrine de porc
berry	baie
beverage	boisson
bib (apron)	bavette
bicarbonate	bicarbonate – of soda – de soude
bind (with egg)	lier – avec un oeuf
biriani	biryani
biscuit	petit gâteau or biscuit
bisque	bisque
bite-sized (chunks)	petits morceau
bitter	amer
blackcurrant	cassis

blackened	noirci au grill
blade	lame
blanch	blanchir
blancmange	blancmanger
bland	fade
blend	melange
blender	mixer
blini	blinis
block	billot – block of chocolate – tablette
blood	sang – bloody – sangiant
blowtorch	lampe à souder
BLT	un sandwich bacon, laitue, tomate
blueberry	myrtille
boar	sanglier
boil	bouillir – boiling – bouillaient
boil-down (reduce)	se réduire
boil-over	déborder
bolognese	sauce bolognaise
bone	os – fish bone – arête
borage	bourrache
bottle	bouteille
bowl	bol
box	boite

brain	cervelle
braise	braiser
bramble	roncière – blackberry bush – ronce des haies
bran	son
brandy	Cognac
brawn	fromage de tête
bread	pain
breadbasket	corbeille
breadbin	boite à pain
breadboard	planche à pain
breadcrumb	miette de pain
breaded	pané
breadknife	couteau à pain
breakfast	petit déjeuner
bream	brème (fish)
breast	poitrine
breastbone (of bird)	bréchet
brew	brassage
brill	barbue (fish)
brisket	poitrine
broccoli	brocoli
broil	cuiller
broiler (fowl)	poulet

brown (meat)	faire dorer
bruise (fruit)	abimer or taler
bruschetta	bruschetta
bubble up (liquid)	monter en bouillonnant
buckthorn	nerprun
buckwheat	sarrasin
buffalo	buffle
buffet	buffet
bulb	bulbe – of garlic – tête d’ail
bulgur (wheat)	boulgour
bull	taureau
bunch	botte (eg: of asparagus)
burdock	bardane
burn	brûler – burnt - brûlé
burner (gas)	brûleur
butcher	boucher
butter	beurre
butter bean	haricot blanc
butter dish	beurrier
buttermilk	babeurre
butterscotch	caramel dur
button mushroom	champignon de couche

C

cabbage	chou
cacao (bean)	cacao
Caesar salad	salade César
cafeteria	cantine
caffeine	caféine
cake	gateau
calabash (fruit)	calebasse
calabrese	broccoli
calf	veau
calorie	calorie
can	bidon (for milk etc) – for preserved foods – boite
canapé	canapé
candy	sucre
cantaloupe (melon)	cantaloupe
canteen	cantine – of cutlery – une menagerie
caper	câpre
capon	chapon
cappuccino	cappuccino
carafe	carafe
caramel	caramel
caramelize	caraméliser

caraway	graines de carvi
carbohydrate	hydrate de carbone
carbonated	gazeux
carcass	carcasse
cardamom	cardamome
carp	carpe (fish)
carrot	carotte
carton	pot, carton or boite
carve	découper
carver (knife)	couteau à découper
carvery	grill
cask	tonneau
casserole	cocotte (dish/utensil) – ragoût (food)
caster sugar	sucre en poudre
caterer	traiteur
catering	restauration
catfish	poisson-chat
caul	coiffe
cauldron	chaudron
cauliflower	chou-fleur
celeriac	céleri rave
celery	céleri
cereal	céréale

chafing dish	poèlon de table
chamomile	camomile
char	omble (fish)
chard	bettes
charlotte	charlotte – apple charlotte – charlotte aux pommes
cheese	fromage
cheeseboard	plateau de fromages
cheeseburger	hamburger au fromage
cheesecake	gâteau au fromage
cherry	cerise
chervil	cerfeuil
chestnut	châtaigne
chew	mâcher
chewy	difficile à mâcher
chick	poussin
chicken	poulet
chickpea	pois chiche
chicory	chicorée
chili	piment
chilli powder	poudre de piment
chill	rafraîchir
Chinese	chinois
chipolata	chipolata

chips	frites
chives	ciboulette
chocolate	chocolat
chop (cut)	côtelette
chop (meat)	bouffe
chopsticks	baguettes pour manger
choux pastry	pâte à choux
chowder	soupe or bisque - clam chowder - soupe épaisse de palourdes
chuck steak	morceau dans le paleron
chutney	condiment
cider	cidre
cinnamon	cannelle
citron	cedrat
citronella	citronelle
citrus	citruses
clam	palourde
clarify (eg : butter)	clarifier
cleaver	fendoir
clementine	clémentine
clove	clou de girofle
clove of garlic	gousse d'ail
cob (loaf)	miche de pain
cob nut	grosse noisette

cock (rooster)	coq
cockle (shellfish)	coque
cocoa	Chocolat cacao
coconut	noix de coco
cod	morue (fish)
coddle (eggs)	cuire à feu doux au bain-marie
coffee	café
coffeepot	cafetière
colander	passoire
coleslaw	salade de chou cru
coley	colin (fish)
confection	sucrerie
confit	confit – of duck – confit de canard
conserve	confiture
cook	cuisinier
cookbook	livre de cuisine
cooker	cuisinière
cookie	petit gâteau
cookware	batterie de cuisine
cool	frais
cool down	refroidir
coriander	coriandre
cork	bouchon

corked	qui sent le bouchon
corkscrew	tire-bouchon
corn	grain
corncob	épi de maïs
cornflakes	pétales de maïs
cornflour	farine de maïs
coulis	coulis
courgette	courgette
couscous	couscous
crab	crabe
crab apple	pomme sauvage
crabmeat	chair de crabe
crackling	couenne rissolée
cranberry	canneberge
crate	cajote (of fruit), caisse (of bottles)
crayfish	écrevisse
cream	crème
creel	panier de pêche
crème fraîche	crème fraîche
crêpe	crêpe
cress	cresson
crisp (crunchy)	croquant
crispy	croustillant

crispbread	pain scandinave
croquette	croquette – potato croquette – croquette de pommes de terre
crouton	croûton
crudités	crudités
crumb	miette
crumble	émietter
crumpet	petite crêpe
crush	pressée
crust	croûte
crustacean	crustacé
crusty	croustillant
crystallize	cristalliser
crystallized fruits	fruits confit or candis
cube	cube
cucumber	concombre
cuisine	cuisine
culinary	culinaire
cumin	cumin
cup	tasse
cupboard	placard
cupcake	petite gateau
curd	lait caillé
curdle	cailler

cured	salé
currant	groseille
curried	au curry
curry	curry or cari
curry powder	poudre de curry
custard	crème anglaise
custard tart	flan
cut	coup
cutlery	couverts
cutlet	escalope
cutting board	planche à découper
cuttlefish	seiche

D

dab	limande (fish)
dairy	laiterie
dairy butter	beurre fermier
dairy ice cream	crème glacée
dhal	dhal
damson	prune de Damas
dandelion	pissenlit or dent-de-lion
Danish pastry	feuilleté

dark chocolate	chocolat noir
dash	goutte (of wine, oil, milk, water) doigt (of spirits) pincée (of nutmeg ie: a pinch) pointè (of mustard) filet (of lemon, vinegar)
date	date – date palm – dattier
debone	déboucher
decant	décanner
decanter	carafe
decay	pourir
deer	cerf (male), biche (female) fallow deer – daim roe deer – chevreuil
defrost	dégivrer (refrigerator) décongeler (meat and vegetables)
dehumidify	déshumidifier
dehydrate	déshydrater
de-ice	dégivrer
delicacy	délicatesse
delicatessen	épicerie fine
delicious	délicieux
deliver	livrer

delivery	livraison
demerara sugar	sucre roux
demitasse	tasse
depth (of flavour)	wine – belle complexité cheese or food dish – bien affiné
deseed	épépiner
desiccate	dessécher – dessicated coconut – noix de coco séchée
dessert	dessert
dessert apple	dessert à couteau
dessert chocolate	chocolat à croquer
dessert wine	vin de dessert
dessertspoon	cuiller à dessert
diabetic	diabétique
dice (vegetables)	couper en dés, or en cubes
diet	régime
diet drink (low cal)	boisson basses calories, or light
digest	digérer
digestive	digestif
dill	aneth
dilute	diluer
dine	diner
dining room	salle à manger
dining table	table de salle à manger

diner (person)	dineur
dinner	diner
dinner-dance	diner dansant
dinner knife	grand couteau
dinner party	diner
dinner plate	grande assiette
dinnertime	l'heure de diner
dinnerware	service de table
dip	sauce froide
dip (into liquid)	tremper
dirty	salissant
dish	plat
dish up	servir
dishcloth/mop	lavette
dishtowel	torchon
dishwasher	lavevaisselle (machine) plonger (person in restaurant)
dishwater	eau de vaisselle
disinfectant	désinfectant
dispenser	distributeur
disposable	jetable
dissolve	dissoudre, fondre
distill	distiller

distillery	distillerie
distribute	étaler
doe	biche (deer), lapine (rabbit), hase (hare)
dogfish	chien de mer, roussette
dollop	gros, bon morceau (butter, cheese etc), bonne cuillerée (cream, jam etc)
domestic	domestique
doner kebab	donner kebab
dory	dorée, saint-pierre (John Dory fish)
dough	pâte – bread dough – pâte à pain
doughnut	beignet – jam doughnut – beignet à la confiture
dozen	douzaine
drain (liquid)	s'écouler
draining board	égouttoir
drake	canard
dram	goutte, petit verre
draught	pression (beer or cider)
dredge	saupoudrer
dregs	lie
drench	tremper
dress (salad etc)	assaisonner
dressed crab	crabe tout préparé
drink (a)	boisson
drink (to)	boire

drinkable	potable
drinking chocolate	chocolat en poudre
drinking straw	paille
dripping	graisse de rôti
drizzle (eg: oil)	bruiner, verser
drop (liquid)	goutte
dry (wine)	sec
duck	canard
dumpling	boulette de pâte
dunk	tremper
dustbin	poubelle

E

ear (of grain)	epi
earthen	de terre
earthenware	poterie, terre cuite
eat	manger
eat in	manger chez soi
eat out	aller au restaurant, diner en ville
Eccles cake	pâtissiere fourrée de fruits secs
éclair	éclair
edge (knife)	fil – affiler – to put an edge on
edible	comestible

eel	anguille
egg	oeuf
egg-timer	sablier (with sand), minuteur (automatic)
egg whisk	fouet
egg white	blanc d'oeuf
egg yolk	jaune d'oeuf
egg beater	batteur à oeufs
eggcup	coquetier
eggplant	aubergine
eggshell	coquille d'oeuf
elderberry	baie de sureau
elderflower	fleur de sureau
elver	civelle
empty (rubbish, liquid etc)	vider
emulsify	émulsionner
endive	chicorée
entrée	entrée
epicure	gourmet, gastronome
escalope	escalope – escalope de veau – veal escalope
espresso	café express
essence	essence
ewe	brebis
extractor	extracteur – extractor fan – ventilateur

F

faggot	crépinette
Fahrenheit	Fahrenheit
fallow deer	daim
fan	ventilateur
farm	ferme
farm (fish, pigs etc)	faire l'élevage de...
farmed (fish etc)	d'élevage
fat	graisse – duck fat – graisse de canard
fattening (diet)	qui fait grossir
fatty (greasy)	gras
fava bean	fève
feast	banquet
feather	plume
fed	nourri – well fed – bien nourri
feed	nourrir
fennel	fenouil
fenugreek	fenugrec
feta (cheese)	feta
fig	figue
fillet	filet
fillet steak	filet de boeuf

filling	farce (stuffing), fourrés (inside a chocolate for example)
filo (pastry)	pâte à filo
firm (to the touch)	ferme
fish	poisson
fish cake	croquette de poisson
fish fingers	bâtonnets de poisson
fish fork	fourchette de poisson
fish kettle	poissonnière
fish knife	couteau à poisson
fishbone	arête
fishing	pêche
fishmonger	marchand de poisson
fizzy	pétillant
flageolet (bean)	flageolet
flake	effriter, écailler
flaky	floconneux – flaky pastry – pâte feuilletée
flambé	flambé
flan	tarte
flapjack	galette
flatfish	poisson plat
flesh	chair (meat, fruit, vegetable)
floret (cauliflower or broccoli)	fleuron
flounder (fish)	flet

flour	farine
fluid	liquide
foam	mousse
foil (cooking)	papier d'aluminium
fondant	fondant – fondant icing – glaçage fondant
fondue	fondue
food	nourriture
food mixer	mixeur
food processor	robot ménager
forage	fouillage
forcemeat	farce
fork	fourchette
fowl	volaille
frankfurter	saucisse de Francfort
frappe	boisson glacée
freeze (liquid/food)	geler
freezer	congélateur
fresh	frais
fricassee	fricassée
fridge	frigo
fridge-freezer	réfrigérateur
fries	frites
fritter	beignet

frog	grenouille – frogs’ legs – cuisses de grenouilles
fromage frais	fromage blanc
froth	écume, mousse
frothy	mousseux
frozen food	aliments surgelés
fructose	fructose
fruit	fruit
fruit bowl	coupe à fruits
fruit dish	petit coupe à fruits
fruit juice	jus de fruits
fruit salad	salade de fruits
fruity	fruité
fry (fish)	fretin
fry	frire
frying pan	poêle à frire
fudge	caramel
fungus	champignon

G

game birds	gibier
garbage	déchets
garfish	orphie
garlic	ail – garlic bread – pain à ail

garnish	décorer, décoration
gas	gaz
gas cooker	cuisinière à gaz
gastronomic	gastronomique
gastronomy	gastronomie
gazpacho	gaspacho
gelatine	gelatine
gelatinous	gélatineux
ghee	beurre clarifié
gherkin	cornichon
giblets	abattis
gigot	gigot
gill (mushroom)	lamelle
gill (fish)	ouies
ginger	gingembre
gingerbread	pain d'épice
glass	verre – a glass of wine – un verre du vin
glaze	glaçage
globe artichoke	artichaut
glucose	glucose
gluten	gluten – gluten free – sans gluten
gnocchi	gnocchis
goat	chevre

goblet	verre à pied
golden	bien doré
goose	oie
gooseberry	groseille à maquereau
goujons	croquettes
goulash	goulache
gourd	gourde
gourmet	gourmet
grain	céréale
gram flour	farine de pois chiches
granary	grenier – granary loaf – pain aux céréales
granola	muesli
grape	raisin
grapefruit	pamplemousse
grapevine	vigne
grate (eg cheese)	râper
grater	râpe
gratin	gratin
gravy	sauce, jus de viande
gravyboat	saucière
grayling (fish)	ombre
greasy	gras
greens	légumes

green beans	haricot verts
green pepper	poivron vert
greengage	reine-claude
greengrocer	marchand de fruits et légumes
griddle (a)	plaque en fonte
griddle (to)	cuire sur une plaque
grill (a)	grillade
grill (to)	griller
gristle	nerfs
grocery	épicerie
ground (spices etc)	moulu
groundnut	arachide – groundnut oil – huile d’arachide
grouper (fish)	mérou
grouse	grouse
guacamole	guacamole
gumbo	soupe aux gombos
gurnard (fish)	grondin

H

haddock	églefin, aiglefin
haggis	haggis
hake (fish)	colin, merlu
half-cooked	moitié cuit

half	moitié
halibut	flétan
halve	couper en deux
ham	jambon
hamburger	hamburger
hamper	panier
handbasin	lavabo
handful	poignée
hang	suspendre
hard	dur (fruit), ferme (cheese)
hare	lièvre
haricot (bean)	haricot blanc
harvest	moisson (corn), récolte (fruit/veg), vendange (grapes)
hash	hachée
hashbrowns	pommes de terre sautées
haunch	cuissot
hazelnut	noisette
headcheese (brawn)	fromage de tête
healthy	sain
heap	masse
heap up	empiler
heaped (spoonful)	une grosse cuillerée
heart	coeur

hearty	copieux (meal), généreux (helping)
heat	chaleur
heat up	chauffer
helping (of food)	portion
hen	poule
herb	herbe
herbal	d'herbes
herring	hareng
hickory	hickory
hock (meat cut)	jarret
hock (wine)	vin du Rhin
hog	cochon, porc
hone	affiner
honey	miel
honeycomb	rayon de miel
honeyed	de miel
horn	corne
horse	cheval – horsemeat – viande de cheval
host (person)	hôte
hot	chaud
hot (spicy)	fort, épice
hotplate	plaque chauffante
hotpot	ragôut

houmous	hummus
hull	écaler (nuts), équeuter (berries)
hungry	affamé – feel hungry – avoir faim
hygiene	hygiène
hygienic	hygiénique
hypermarket	hypermarché

I

ice	glace, glaçons (for drink)
ice (- a cake)	glacer
ice cream	glace
ice cream cone	cornet de glace
ice cube	glaçons
ice lolly	sucette glacée
iceberg (lettuce)	laitue iceberg
icebox	compartiment à glace
iced (coffee etc)	glacé
icing	glaçage
icing sugar	sucre glace
immerse	plonger
ingredient	ingrédient
ink (octopus, cuttlefish)	encre
instant	soluble (coffee), déshydraté (potatoes)

J

jam	confiture
jam jar	pot à confiture
jam roll	roulé à la confiture
jar	bocal (glass), pot (stone/earthenware)
jellied (eels, meat)	en gelée
jelly	gelée
joint (meat)	découper aux jointures
jug	carafe (water), pichet (wine)
jug (cook)	cuire en civet – jugged hare - civet de lièvre
juice	jus (fruit or meat) – orange juice – jus d’orange
juicer	centrifugeuse électrique
juicy	juteux
jumbo (prawns etc)	géant
juniper	genévrier

K

kale	fries
kebab	brochette
kedgeriee	kedgeriee
keg	tonnelet

kelp	varech
keratin	kératine
kernel	amande
ketchup	ketchup
kettle	bouilloire (water kettle), poissonière (fish kettle)
Kilner jar®	bocal à conserves
kilo	kilo
kipper	hareng fume et salé
kitchen	cuisine
kitchen cabinet	buffet de cuisine
kitchen paper	essuie-tout
kitchen range	fourneau de cuisine, cuisinière
kitchen scales	balance de cuisine
kitchen sink	évier
kitchen unit	élément de cuisine
kitchen utensil	ustensile de cuisine
kitchen waste	déchets domestiques
kitchenware (dishes)	vaisselle de cuisine
knead	pétrir
knife	couteau
knife edge	fil d'un couteau
knife sharpener (steel)	fusil
knob (butter)	noix (de beurre)

knuckle (meat) os de jarret

kohlrabi chourave

kosher kasher

kumquat kumquat

L

label étiquette

ladle louche

ladle out (soup) servir à la louche

lager bière blonde

lamb agneau

lamb chop/cutlet côtelette d'agneau

lamb's lettuce doucette

lard larder

larder garde-manger

lasagne lasagne

latte café au lait

leaf feuille

lean (meat) maigre

leftovers restes

leg gigot (lamb), gite (beef), sous-noix (veal), cuisse (pork, chicken, frog), cuissot (venison)

lemon citron

lemon curd	crème au citron
lemon grass	lemon-grass
lemon juice	jus de citron
lemon sole (fish)	limande-sole
lemon squash	citronnade
lemon squeezer	presse-citron
lemon tea	thé au citron
lemonade	citronnade (still), limonade (fizzy)
lentil	lentille
lettuce	laitue (whole), salade (leaves)
lid (pan, jar)	couvercle
light (meal)	léger
lime	citron vert
linen	lin
ling (fish)	lingue
liquer	liquer
liquid	liquide
liquidize	passer au mixer
liquidizer	mixer, mixeur
liquor	boissons alcoolosées
liquorice	réglisse
liver	foie
loaf	pain

lobster	homard
loganberry	framboise de logan
loin	filet, longe (veal, venison), aloyau (beef)
loin chop	côte première
lunch	déjeuner
lychee	litchi, letchi

M

macaroni	macaronis
macaroon	macaron
mace	macis
mackerel (fish)	maquereau
Madeira	madère – Madeira sauce – sauce madère
madras	curry très épicés
maize	mais
mallard	colvert
malt	malt
malted	malté
mandarin (orange)	mandarine
mango	mangue
mango chutney	condiment à la mangue
maple syrup	sirop d'érable
maraschino cherry	cerise au marasquin

margarine	margarine
marinade	marinade
marinate	mariner
marjoram	marjolaine
market	marché
marlin (fish)	makaire
marmalade	confiture, marmalade
marmalade orange	orange amère
marrow	courge
marrowbone	à moelle
marrowfat pea	pois de grande taille
marshmallow	marshmallow
marzipan	pâte d'amandes, massepain
marscapone	marscapone
mash	purée
masher	presse-purée
mayonnaise	mayonnaise
meal	repas
measure	mesure
meat	viande
meatball	boulette de viande
Melba toast	biscotte très fine
melon	melon

melt	fondre
menu	menu, carte
meringue	meringue
microwave	micro-ondes
milk	lait
mill	moulin – pepper mill – moulin à poivre
mince	haché, hachis
micer	hachoir
mineral water	eau minérale
mint	menthe
mix	se mélanger
mixer	batteur (hand), batteur électrique, mixeur (electric)
mocha	moka
molasses	mélasse
molten	en fusion
monkfish	lotte
mop	balai à franges (floor), lavette (dishes)
mould (jelly etc)	moule
moussaka	moussaka
mousse	mousse
muffin	muffin
mug	grande tasse
mulberry	mûre

mullet (fish)	mulet (grey), rouget (red)
mulligatawny	soupe au curry
mushroom	champignon
mushy	blet
muslin	mousseline
mussel	moule
mustard	moutarde

N

nacho	nacho
nan	nan, pain indien
napkin	serviette
napkin ring	ronde de serviette
neck (beef, mutton)	collet, collier
nectarine	brugnon
nip (drink)	goutte, petit verre – a nip of whiskey – une goutte de whisky
nonfattening	qui ne fait pas grossir
noodles	nouilles
nougat	nougat
nutcrackers	casse-noix
nutmeg	muscade
nutritious	nourissant, nutritif
nutshell	coquille de noix, de noisette

O

oatcake	biscuit or galette d'avoine
oatmeal	flocons d'avoine
octopus	poulpe
offal	abats
offcuts (meat, fish)	parures
oil	huile
okra	gombo
onion	oignon
onion ring	rondelle d'oignon en beignet
orange	orange
orange juice	jus d'orange
orange marmalade	confiture d'oranges
orange peel	zeste d'orange
oregano	origan
organic	biologique (farming method), sans hormones (meat, poultry)
ostrich	autruche
ounce	once
ouzo	ouzo
oven	four
oven cleaner	nettoyant pour four
oven glove	gant de cuisine

oven-ready	prêt à cuire
ovenproof	allant au four
ovenware	plats allant au four
overcook	trop cuire
ox	boeuf
oxtail	queue de boeuf
oxtail soup	soupe à la queue de boeuf
oyster	huitre
oyster mushroom	pleurote

P

packed lunch	panier repas
paella	paella
pak choi	pak choi
palate	palais
palette knife	pelle (cakes), spatule (for cooking)
pan	casserole
pan fry	faire sauter
pancake	crêpe
pantry	garde-manger
papaya	papaye
paprika	paprika
parboil	faire bouiller, faire cuire à demi

pare	peler, éplucher
parer	éplucher-légumes
Parma ham	jambon de Parme
parmesan	parmesan
parsley	persil
parsnip	panais
partridge	perdreau
passion fruit	fruit de la passion, maracuja
pasta	pâtes
paste	pâté (meat), beurre or mousse (fish), purée (vegetables, fruit)
pasteurized	pasteurisé
pastrami	boeuf fumé très épicé
pastry	pâte
pastry board	planche à pâtisserie
pastry brush	pinceau à pâtisserie
pastry case	croûte
pastry chef	pâtissier
pastry cutter	coupe-pâte
pâté	pâté
patty	rondelle
pea	pois – garden pea – petits pois
pea soup	soupe aux pois
peach	pêche

peanut	cacahuète
peapod	cosse de pois
pear	poire
pearl barley	orge perlé
pease pudding	purée de pois cassés
pecan	pacane
peel	pelure, épluchure (of apple, potato), écorce, peau (orange), zeste
peel (to)	se peler
peeler	éplucheur
Peking duck	canard laqué
pepper	poivre
peppercorn	grain de poivre
peppermint	menthe poivrée
pepperoni	saucisson sec de porc et de boeuf très poivré
pepperpot	poivrier
perch (fish)	perche
percolator	cafetière à pression, percolateur
perishable	périssable
perry	poiré
pestle	pilon
pesto	pesto
petit-four	petit-four
petits pois	petits pois

piccalilli	espèce de pickles, pickles à la moutarde
pickle (to)	saumure
pickled	conservé dans du vinaigre
picnic	pique-nique
pie	tourte
piecrust	croûte
pig	cochon, porc
pigeon	pigeon
piglet	porcelet, petit cochon
pike (fish)	brochet
pikeperch (fish)	sandre
pilau	pilaf
pilchard (fish)	pilchard, sardine
pimento	piment
pincer (crab)	pince
pinch	pincée
pine kernel/nut	pigne, pignon
pineapple	ananas
pineapple juice	jus d'ananas
pint	pinte, demi-litre
pipe (eg : cream)	décorer – un gâteau
pippin (apple)	reinette
piquancy	goût piquant

piquant	piquant
pistachio	pistache
pitta bread	pain pitta
pizza	pizza
pizza base	pizza à garnir
plain flour	farine sans levure
plain yoghurt	yaourt nature
plain chocolate	chocolat à croquer
plate	assiette
platter	plat
pluck (bird)	plumer
pluck (fruit)	cueiller
plum	prune
poach (cook)	pocher – poached egg – ouef poché
pod (pea, bean)	cosse
polenta	polenta
pollack (fish)	lieu jaune
pollen	pollen
polythene bag	sachet en plastique
pomegranate	grenade
popcorn	popcorn
poppadum	poppadum
poppy seed	graine de pivot

pork	porc
porridge	porridge, bouillie de flocons d'avoine
port (wine)	porto
pot	marmite (for cooking), casserole (saucepan), pot (cream, jam etc)
potato	pomme de terre
potted	rillettes de viande (meat), crevettes conservées dans du beurre fondu (shrimps)
poultry	volaille
pound (bash)	piler (spices, nuts etc), attendrir (meat)
pour (liquid)	verser
pour off (liquid)	vider
powder	poudre
praline	praline
prawn	crevette rose
precook	faire cuire à l'avance
precooked	précuit
preheat	préchauffer
presentation	présentation
preserve	conserver
pressure cooker	autocuiseur, cocotte-minute®
pretzel	bretzel
prick (eg: with fork)	piquer
probe	sonde
prove (dough)	laisser lever

prune	pruneau
pudding	pudding, dessert
puff pastry	pâte feuilletée
pumpkin	citrouille
punnet	barquette
purée	purée

Q

quail	caille
quantity	quantité
quiche	quiche
quince	coing

R

rabbit	lapin
rack (for plates etc)	casier
radicchio	trévisé
radish	radis
ragout	ragout
rainbow trout (fish)	truite arc-en-ciel
raising agent	poudre à lever
raisin	raisin sec

ramekin	ramequin
rancid	rance
range (cooker)	cuisinière
rape	colza, rape oil – huile de colza , rape seed – graine de colza
rare (meat)	saignant, very rare – bleu
rasher	tranche
raspberry	framboise
ratatouille	ratatouille
ravioli	ravioli
raw (uncooked)	cru
ray (fish)	raie
ready	prêt
recipe	recette
red deer	cerf noble, élaphe
red mullet (fish)	rouget
red pepper	poivron rouge
red sea bream (fish)	daurade
red snapper (fish)	vivaneau
redcurrant	groseille rouge
refrigerate	réfrigérer
refrigerator	frigo
refuse (food waste)	déchets
relish (eg: pickle)	achards

render (fat)	faire fondre
restaurant	restaurant
restaurateur	restaurateur
restock (freezer, shelves)	remplir ses étagres
rhubarb	rhubarbe
rice	riz
rice pudding	riz au lait
rice wine	saké
ricer	presse-purée
rich (flavour)	écoeurante
rich tea biscuit	petit-beurre
ricotta	ricotte
rind	peau (orange, lemon), zeste (grated zest), écorce (peel), croûte (cheese), couenne (bacon)
ripe	mûr (fruit), fait (cheese)
risotto	risotto
rissole	rissole
roach (fish)	roach, roaches
roast	rôti
roasting spit	tournebroche
rock cake	rocher
rock salmon	rousette
rock salt	sel gemme
rocket (herb)	roquette

rockfish	rascasse
roe deer	chevreuil
roe (of fish)	oeufs de poisson
rolling pin	rouleau à pâtisserie
romaine lettuce	laitue romaine
rooster	coq
root	racine
root ginger	gingembre
rosé (wine)	rosé
rosemary	romarin
rotisserie	rôtissoire, tournebroche
rotten (veg, eggs etc)	pourri
rubber gloves	gants de caoutchouc
rubbish bin	poubelle, boîte à ordures
rump (meat)	culotte
rumpsteak	rumsteck
runny (honey, sauce)	liquide
runny (eggs)	à la coque (boiled), crémeux (fried, poached)
rutabaga (swede)	rutabaga
rye	seigle (grain), pain de seigle (rye bread)

S

saccharine	la saccharine
-------------------	---------------

sachet	sachet
saddle (meat cut)	selle
saffron	safran
saffron rice	riz au safran
saffron threads	pistils de safran, stigmates de safran
sage	sauge
sago	sagou
salad	salade
salad bar	buffet de crudités
salad cream	mayonnaise
salad dressing	vinaigrette
salad servers	couverts à salade
salad shaker	panier à salade
salad spinner	essoreuse à salade
salami	salami
saline	salin
salmon	saumon
salmon farm	élevage de saumon
salmon steak	darne de saumon
salsify	salsifis
salt	sel
salty	salé
salt beef	boeuf salé

salt marsh	marais salant
saltcellar	salière
samphire	criste-marine
sandwich	sandwich
sandwich cake	gâteau fourré
sandwich loaf	pain de mie
sanitize	assainir, désinfecter
sardine	sardine
sashimi	sashimi
satay	petite brochette – de poulet/porc
satay sauce	sauce aux cacahuètes, sauce satay
satsuma	satsuma
sauce	sauce
sauce boat	saucière
saucepan	casserole
saucer	soucoupe, sous-tasse
sauerkraut	choucroute
sausage	saucisse, saucisson (pre-cooked),
sausage meat	chair à saucisse
sausage roll	friand
saveloy	cervelas
savory (herb)	sarriette
savoy cabbage	chou frisé de Milan

scald	ébouillanter
scale (of a fish)	squame
scales	balance
scallion	oignon
scallop	coquille Saint-Jacques
scampi	langoustines frites, scampi
scissors	ciseaux
scone	petit pain au lait
scoop	pelle (flour, sugar), cuiller à glace (ice cream)
scrambled eggs	oeufs brouillés
scrape (action)	coup de grattoir
scraper	racloir, grattoir
scrumpy	cidre fermier
scum (foam)	écume
seafood	fruits de mer
seal (eg: a steak)	saisir un bifteck
sear	griller
season (in)	être de saison
season (with salt & pepper)	assaisonner
seasonal	de saison
seaweed	algue
sediment (in wine)	dépot
segment (of orange etc)	quartier, morceau

semi-slimmed	demi-écrémé
semolina	semoule
semolina pudding	semoule au lait
separate (eg: egg yolks from whites)	séparé
serrated (blade)	en dents de scie - serrated knife – couteau-scie
serve	servir
serviette	serviette
sesame	sésame
sesame oil	huile de sésame
sesame seeds	graines de sésame
set (jelly)	faire prendre
shad (fish)	alose
shallot	échalote
shank	jarret
shark (fish)	requin
sharp	aiguise, affûté
sharpen	aiguiser, affûter
sheep	mouton
shellfish	crustacé (lobster, crab), coquillage (mollusc), fruits de mer
shepherd's pie	hachis Parmentier
sherbet	jus de fruit glacé (fruit juice), poudre acidulée (powder)
shin (of beef)	jarret (de boeuf)
shish kebab	chiche-kebab

shop	magasin
shopping	courses – to do the shopping – faire les courses
shopping list	liste des courses
shopping trolley	caddie
shortbread	sable
shortcake	tarte sable
shortcrust pastry	pâte brisée
shoulder	epaulet
shred	râper (eg: carrots), couper en lanières (eg : cabbage, lettuce)
shrimp	crevette
shrimp cocktail	cocktail de crevettes
sieve	tamis (sugar, flour), passoire (liquids)
sift	tamiser, passer au tamis
silicone	silicone
simmer	faible ébullition
singe	brûler légèrement
sink (kitchen)	évier
sirloin	aloyau – sirloin steak – bifteck dans l'aloyau
sizzle	grésiller
skate (fish)	raie
skewer	broche (for roasts), brochette (for kebabs)
skim	écrémer
skin	peau – skinless – sans peau

skirt (meat cut)	flanchet
slab	pièce (meat), pavé (cake)
slash (cut)	entaille, taillade
slaw	salade de chou cru
slice	tranche (of cake, bread, meat), rondelle (sausage, cucumber)
slice (utensil)	spatula
slice (cut)	couper
smoke	fumer (meat, fish)
snack	casse-croûte
snail	escargot
snip	petit coup
snipe (bird)	bécassine
soak	faire tremper
soda	soude – soda water – eau de Seltz
soft	tender
soften	ramollir
sole (fish)	sole
sorbet	sorbet – lemon sorbet – sorbet au citron
sorrel	oseille
soufflé	soufflé
soup	soupe – clear soup – potage , smooth soup – velouté
sour	tourné, aigre
soured cream	crème fermentée

sourdough	levain
souse	faire or laisser tremper
sow (pig)	truie
soy sauce	sauce de soja
soya (bean)	soja
spaghetti	spaghettis
sparerib	travers de porc
spatula	spatula
spearmint	menthe verte
spice	épice
spice rack	casier or étagère à épice
spiciness	goût, épicé
spicy	épicé
spit (roasting)	broche
spitroast	faire rôtir à la broche
split (sauce)	séparer
split peas	pois cassés
sponge cake	gâteau de Savoie
sponge finger	boudoir
spoon	cuillère – spoonful – cuillerée
sprat (fish)	sprat
spread	pâte à tartiner – cheese spread – fromage à tartiner
spread (butter, jam)	tartiner

spring onion	ciboule
spring roll	rouleau de printemps
spring water	eau de source
sprinkle	saupoudrer
sprout (Brussels)	choux de Bruxelles
squab	pigeonneau
squash	gourde – marrow – courge
squeeze (of lemon)	gouttes (de citron)
squeeze bottle	flacon en plastique déformable
squeezer	presse-fruits – lemon squeezer – presse-citron
squid	calmar
stalk	tige (plant), queue (fruit), trognon (cabage)
star anise	anis étoilé
star fruit	carambole
steak	bifteck (beef), tranche (other meat), darne (fish)
steak knife	couteau à viande
steakhouse	grill-room
steam	vapeur, cuire à la vapeur
steamer (suacepan)	cuit-vapeur
stem	tige (plant), queue (fruit)
stew	ragoût
stewpan	cocotte
stir	remeur, torner

stock	bouillon
stodgy	bourratif
stoneware	pots de grès
stopper (bottle)	bouchon
stove (cooker)	fourneau (solid fuel), cuisinière (gas, electric)
strain	passer (liquid), égoutter (veg)
strainer	passoire
strawberry	fraise
streaky bacon	bacon entrelardé
string (cord)	ficelle
stuff	farcir
suckling pig	cochon de lait
sucrose	saccharose
suet	graisse de rognon
sugar	sucre – sugar free – sans sucre
sunbaked	brûlé par le soleil
sundried	séché au soleil
supermarket	supermarché
supper	diner
sushi	sushi
swede	rutabaga
sweet (taste)	sucré
sweet-and-sour	aigre-doux

sweet chestnut	châtaigne
sweet peppers	piment doux
sweet potato	patate douce
sweetbread	ris de veau
sweetcorn	maïs
sweeten	sucrer
sweetener (coffee, tea)	édulcorant
syrup	sirop

T

Tabasco®	Tabasco®
table	table
table linen	linge de table
table napkin	serviette
table runner	chemin de table
tablecloth	nappe
tableware	vaisselle
tagliatelle	tagliatelles
tahini	crème de sésame
tamarind	tamarin
tandoori	tandoori
tang (taste)	saveur forte
tangerine	mandarine

tangy	piquant
tap (water, gas)	robinet
tapas	tapas
tapioca	tapioca
taramasalata	tarama
tarragon	estragon
tart	tarte
tartare (steak)	tartare
tartar sauce	sauce tartare
tartlet	tartelette
taste	goût, saveur
tasting	dégustation
tasty	savoureux
tea	thé
tea bag	sachet de thé
tea cake	petit pain brioché
teacup	tasse à thé
teal (duck)	sarcelle
teapot	théière
tearoom	salon de thé
teaspoon	petit cuiller, cuiller à thé
tempura	tempura
tender (meat)	tendre

tenderize	attendrir
tenderizer	attenderisseur
tenderloin	filet
tenderness	tendreté
tepid	tiède
terrine	terrine
thigh	cuisse
thirst	soif
thyme	thym
timer	minuteur
tiramisu	tiramisu
toast	pain grillé, toast
toaster (electric)	grille-pain
toastie	croque-monsieur
toffee	caramel
tofu	fromage de soja, tofu
tomato	tomate
tomato juice	jus de tomate
tomato ketchup	ketchup
tomato purée	purée de tomates
tomato soup	soupe de tomates
tongue (meat)	langue
tonic water	tonic – gin and tonic – gin-tonic

topping	garniture, nappé
topside (beef)	gîte
tortilla	tortilla
toss	faire sauter (pancake), retourner (salad)
tough	dur
towel	serviette – tea towel – torchon
trattoria	trattoria
tray	plateau
traycloth	napperon
treacle	mélasse – treacle tart – tarte à la mélasse raffinée
trifle	diplomate
tripe	tripes
trotter (pig)	pieds (de porc)
trout	truite
truffle	truffe
truss (eg : chicken)	trousser
tub	pot
tumbler	verre (glass), gobelet (plastic, metal)
tuna (fish)	thon
turbot (fish)	turbot
tureen	soupière
Turkish delight	loukoum
tumeric	curcuma

turn on	s'allumer
turn off	fermer
turn over	se retourner
turnip	navet
turnover	chausson – apple turnover – chausson aux pommes
turtle	tortue marine – turtle soup – consommé à la tortue
tweezers	pince fine

U

uncooked	cru
uncork	déboucher
undercooked	pas assez cuit (also underdone)
undiluted	non dilué
uneaten	non mange
unit cost	coût unitaire
unleavened (bread)	sans le vain
unripe	pas mûr
unsalted	sans sel
unsweetened	sans sucre
urchin	polisson
utensil	utensile

V

vacuum packed	eballé sous vide
vanilla	vanille
vanilla essence	extrait de vanille
vanilla pod	gousse de vanille
vanilla sugar	sucre vanillé
vapour	vapeur
veal	veau
vegan	végétalien/ ne
vegetable	légume
vegetable knife	couteau-éplucher
vegetable salad	salade de légumes
vegetable slicer	coupe- légumes
vegetable soup	soupe aux légumes
vegetarian	végétarien/ ne
vein	veine
venison	venaison
verbena	verveine
vermicelli	vermicelles
vinaigrette	vinaigrette
vine	vigne

vinegar	vinaigre
vineyard	vignoble
vintage wine	grand vin, vin de grand cru
vitamin	vitamine
vol-au-vent	vol-au-vent
volume (quantity)	volume, capacité

W

wafer	gaufrette
waffle	gaufre – waffle iron – gaufrier
waiter	garçon, serveur
waitress	Madame/ Mademoiselle, serveuse
Waldorf salad	salade Waldorf
walnut	noix
ware	articles – kitchenware – articles de cuisine
warm	chaud
warm through	faire chauffer
wash	laver
wash up (dishes)	laver la vaisselle
wastage	gaspillage
water	eau
water biscuit	craquelin
water chestnut	châtaigne d'eau

watercress	cresson
watermelon	pastèque, melon d'eau
waxy (eg : potatoes)	ferme
weigh	peser
wheat	blé
wheatgerm	germes de blé
wheatmeal	farine complète
whelk	bulot, buccin
wetstone	pierre à aiguiser
whey	petit-lait
whip	crème, mousse instantanée
whip up (cream, egg whites)	fouetter, batter au fouet
whisk	fouet (egg whisk), batteur
white meat	viande blanche
whitebait	blanchaille, petit friture
whiting (fish)	merlan
wholefoods	aliments
wholegrain	complet (also wholemeal)
widgeon	canard siffleur
wild boar	sanglier
wildfowl	oiseau sauvage
wine	vin
wine bar	bar à vins

wine box	cubitainer
wine cooler	refraichisseur à vins
wine list	carte des vins
wine tasting	dégustation de vins
wine glass	verre à vin
wing	aile
winkle	bigorneau
wishbone	bréchet
woodcock	bécasse des bois
woodpigeon	ramier
worktop	plan de travail

X

Y

yam	igname
yeast	levure – dried yeast – levure déshydratée
yogurt	yaourt

Z

zest	zeste
zester	zesteur

